

# SILVERCREST®



## STAND MIXER SKM 600 D3

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij · Stav informácií · Stand der Informationen:

01/2023 ID: SKM 600 D3\_22\_V1.1

**HU**  
**KONYHAI ROBOTGÉP**  
Kezelési útmutató

**SI**  
**KUHINJSKI APARAT**  
Navodilo za uporabo

**SK**  
**KUCHYNSKÝ ROBOT**  
Návod na obsluhu

**DE**  
**KÜCHENMASCHINE**  
Bedienungsanleitung

IAN 419379\_2210



IAN 419379\_2210

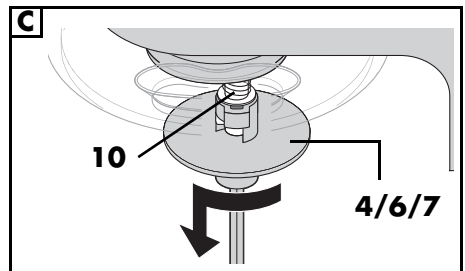
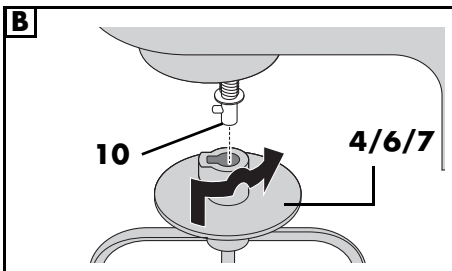
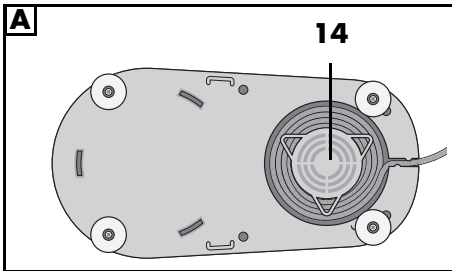
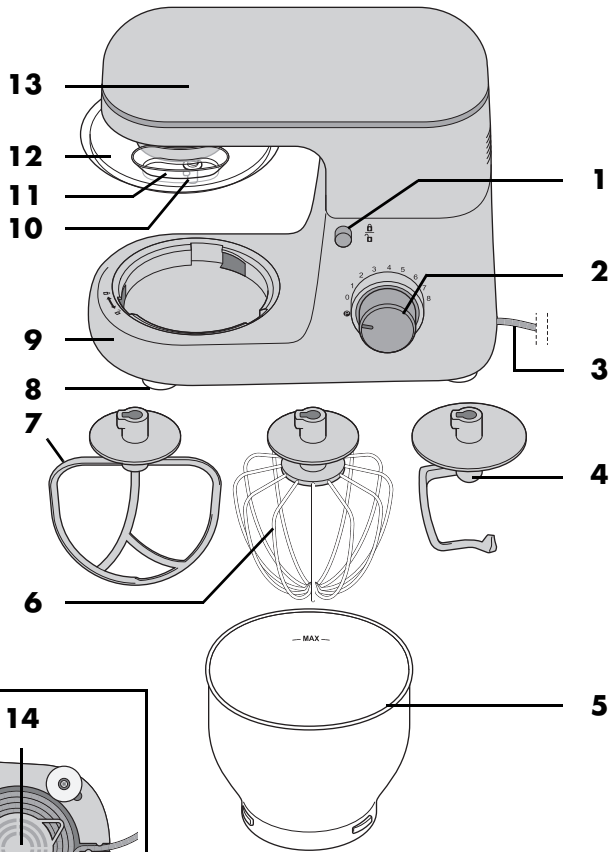




<b>Magyar</b> .....	<b>2</b>
<b>Slovenščina</b> .....	<b>22</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>38</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>56</b>






# Áttekintés / Pregled / Prehľad / Übersicht



# Tartalom

<b>1. Áttekintés</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Biztonsági tudnivalók</b> .....	<b>5</b>
<b>4. A csomag tartalma</b> .....	<b>8</b>
<b>5. Kicsomagolás és összeszerelés</b> .....	<b>8</b>
<b>6. Funkciók áttekintése</b> .....	<b>9</b>
<b>7. Keverőszerszámok használata</b> .....	<b>10</b>
<b>8. Alapvető kezelés</b> .....	<b>11</b>
8.1 Áramellátás .....	11
8.2 Biztonsági funkció .....	11
8.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása .....	12
8.4 Impulzusfunkció .....	12
<b>9. Készülék szétszerelése</b> .....	<b>12</b>
<b>10. A készülék tisztítása és karbantartása</b> .....	<b>13</b>
10.1 Az alapkészülék tisztítása .....	13
10.2 Tisztítás mosogatógépben .....	13
10.3 A tartozékok tisztítása .....	13
10.4 Tárolás .....	13
<b>11. Receptek</b> .....	<b>14</b>
<b>12. Problémamegoldás</b> .....	<b>15</b>
<b>13. Eltávolítás</b> .....	<b>16</b>
<b>14. Műszaki adatok</b> .....	<b>16</b>
<b>15. Garancia</b> .....	<b>17</b>

# 1. **Áttekintés**

<b>1</b>	 	Nyitógomb (a hajtókarhoz)
<b>2</b>	 0-8	Fordulatszám szabályozó be/ki funkcióval
<b>3</b>		Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
<b>4</b>		Dagasztókar
<b>5</b>		Keverőtál
<b>6</b>		Habverő
<b>7</b>		Keverőkar
<b>8</b>		Szívótalp
<b>9</b>		Alapkészülék
<b>10</b>		Tengely a keverőszerszámok befogásához
<b>11</b>		Betöltőnyílás
<b>12</b>		Fröccsenésvédelem
<b>13</b>		Hajtókar
<b>14</b>		Kábelvezető

## Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk a most vásárolt új konyhagéphez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót!**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új konyhagép használatához!

### Jelek a készüléken



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.



Ez a szimbólum a kézsérülésre figyelmeztet.

## 2. Rendeltetészerű használat

A konyhagép élelmiszereket és élelmiszer termékeket habarhat, verhet fel, kavarhat, dagaszthat és keverhet.

A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak belső terekben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

### Előre látható helytelen használat

#### FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne használja konyhagépet megszakítás nélkül 10 percnél hosszabb ideig. Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.

### 3. Biztonsági tudnivalók

#### Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



**VESZÉLY!** Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

**FIGYELMEZTETÉS!** Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

**VIGYAZAT!** alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

**MEGJEGYZÉS:** A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

#### Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket gyermekek nem használhatják.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezeték-től.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A készüléket nem szabad vízbe meríteni.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból,  
... ha nem felügyeli a készüléket,  
... mielőtt a készüléket összeszerelné vagy szétszerelné  
... a tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt és  
... tisztítás előtt.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készülék használat szerint a következő maximális üzemidőre képes megszakítás nélkül:
  - max. 10 perc keverés/dagasztás a keverőszerszámokkal.Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.

- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a következő oldalon 13).
- ⊙ A készülék rendeltetésellenes használata sérüléseket okozhat.



### **VESZÉLY a gyermekekre nézve!**

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



### **VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve!**

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



### **Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!**

- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



### **Áramütés VESZÉLYE!**

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzataból,
  - ... ha üzemzavar lép fel,
  - ... ha nem használja a konyhagépet,
  - ... a konyhagép összeszerelése vagy szétszerelése előtt,
  - ... a konyhagép tisztítása előtt és ... vihar idején.



- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon, a tartozékokon vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülést talál.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.



### **Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!**

- ⊙ Soha ne nyúljon a hajtókar és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.



### **Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!**

- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajt és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Mindig ügyeljen arra, hogy a fordulatszám szabályozó gomb 0 állásban legyen, mielőtt a csatlakozódugót bedugja a csatlakozóaljzatba.
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, mielőtt bármelyik üzem közben mozgó alkatrészt vagy pótalkatrészt kicserélné.

### **FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!**

- ⊙ Helyezze a készüléket egyenes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.
- ⊙ A keverőszerkezetet egyszerre legfeljebb 10 percig szabad működtetni. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad edény nélkül működtetni.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- ⊙ Ne mozdítsa el a készüléket, ha még élelmiszer vagy tészta van benne.
- ⊙ Ne tegyen túl sok élelmiszert a keverőtálba, mert különben a tartalma kifröccsenhet. A kifröccsenő folyadék az

alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.

- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert.
- ⊙ A keverőkarok és a dagasztókarok tapadásgátló bevonattal rendelkeznek. Ne sértse meg ezeket éles, hegyes vagy karcoló hatású tárgyakkal (pl. késsel, edénytisztító szivaccsal).
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

## 4. A csomag tartalma

- 1 Konyhagép, alapkészülék **9**
- 1 Fröccsenés elleni védőlemez **12**
- 1 Keverőtál **5**
- 1 Dagasztókar **4**
- 1 Habverő **6**
- 1 Keverőkar **7**
- 1 Teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

## 5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. Szerelje szét a készüléket (lásd „Készülék szétszerelése” a következő oldalon 12).
4. **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a következő oldalon 13).
5. **A kép:** Csavarja fel a felesleges csatlakozóvezetékét **3** az alapkészülék **9** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **14**.
6. Helyezze az alapkészüléket **9** egyenes, száraz és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le. Válasszon ki egy sima, tiszta alapot, hogy a szívótálpak **8** fixen tudjanak tapadni, és biztos tartást nyújtsanak.

---

### VIGYÁZAT:

- ⊙ A kifröccsenő folyadék az alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.
-

## 6. Funkciók áttekintése

Munkaeszköz	Sebesség	Működik	Megjegyzések
Dagasztókar <b>4</b>	1–2	- Sűrű tészta vagy sűrűbb hozzávalók dagasztása és keverése	<b>min. mennyiség:</b> A munkaeszköznek legalább 1 cm mélyen bele kell merülnie az összekeverendő anyagba.
	2–3	- Élesztős tészta dagasztása - Sűrű kevert tészta dagasztása	<b>élesztős tészta max. mennyisége:</b> 1657 g <b>Feldolgozási idő gyúrt tészta*:</b> kb. 3 perc <b>max. üzemidő:</b> 10 perc
Keverőkar <b>7</b>	2–3	- Sűrű kevert tészta keverése - Vaj és liszt keverése - Élesztős tészta keverése	<b>min. mennyiség:</b> A munkaeszköznek legalább 1 cm mélyen bele kell merülnie az összekeverendő anyagba. <b>kevert tészta max. mennyisége:</b> 1216 g
	4–6	- Süteménytészta - Vaj felverése cukorral - Pogácsa tészta	<b>Feldolgozási idő kevert tészta*:</b> kb. 5 perc <b>max. üzemidő:</b> 10 perc
	6	- Tészta szárított gyümölcsökkel	<b>max. összsúly:</b> 950 g Az érzékeny gyümölcsöket 1–2 fokozaton adja hozzá. <b>max. üzemidő:</b> 10 perc
Habverő <b>6</b>	7–8	- Tejszínhab - Tojásfehérje - Majonéz - Vaj habosra verése	<b>min. mennyiség:</b> A munkaeszköznek legalább 1 cm mélyen bele kell merülnie az összekeverendő anyagba. <b>tejszín max. mennyisége:</b> 1000 ml <b>max. üzemidő:</b> 10 perc

**\*MEGJEGYZÉS:** A feldolgozási idő az összetevők mennyiségétől és jellegétől függően változik.

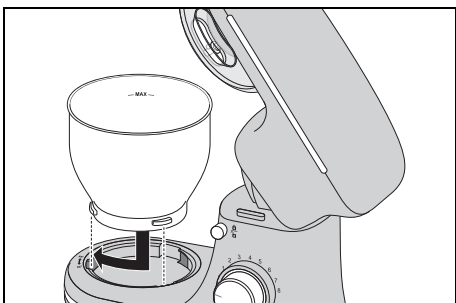
## 7. Keverőszerszámok használata

### Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **1** és hajtsa fel a hajtókart **13**, amíg be nem kattannak, és a nyitógomb **1** újból kiugrik.

### Keverőtál behelyezése

2. A keverőtálat **5** úgy helyezze be az alapkészülékbe **9**, hogy a fém csapok az alsó peremnél az alapkészülék részeibe illeszkedjenek.



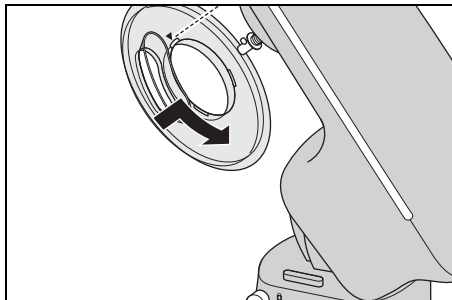
3. Rendszerjelle a keverőtálat **5**, ehhez fordítsa el a zárt lakat szimbólum irányába, amíg nem rögzül.

### Fröccsenés elleni védőlemez felszerelése

#### VIGYÁZAT:

- ⊙ Soha ne használja a keverőtálat **5** felhelyezett fröccsenés elleni védőlemez **12** nélkül. Ellenkező esetben az élelmiszerek kifröccsenhetnek.

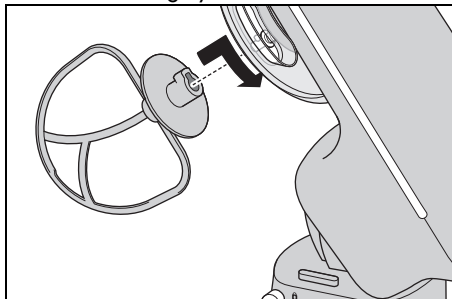
4. Helyezze a fröccsenés elleni védőlemez **12** alulról a hajtókarra **13**. A fröccsenés elleni védőlemezen **12** lévő nyíl (▲) és a hajtókaron **13** lévő nyitott zár szimbólum melletti nyíl (▼) egymásra mutassanak.



5. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **12** a zárt lakat szimbólum irányába, amíg be nem kattannak.

### Keverőszerszám behelyezése

6. Válassza ki a megfelelő keverőszerszámot:
  - Dagasztókar **4**: Nehéz tésztákhoz, pl. kenyértészta
  - Habverő **6**: Hab, tojásfehérje stb. felveréséhez
  - Keverőkar **7**: Közepesen sűrű és könnyű tésztákhoz, pl. süteménytészta vagy palacsintatészta.További információk itt találhatóak: lásd „Funkciók áttekintése” a következő oldalon: 9.
7. Helyezze a keverőszerszámot **4/6/7** alulról a tengelyre **10**.



Ügyeljen arra, hogy a tengelyen **10** lévő fém csap a keverőszerszám részébe befogjon.

8. **B kép:** Nyomja a keverőszerszámot **4/6/7** kissé felfelé, és ütközésig fordítsa el a nyíl irányába.

### Hozzávalók betöltése

- Hozzávalókat tölthet a keverőtálba **5**, mialatt a hajtókar **13** fel van hajtva.
- Keverés közben hozzávalókat a fröccsenés elleni védőlemezen **12** lévő betöltőnyíláson **11** keresztül tud hozzáadni:
  - Csökkentse a sebességet *1-2-es* fokozatra.
  - Töltse be a hozzávalókat.

### Hajtókar süllyesztése



#### Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Soha ne nyúljon a hajtókar **13** és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.
9. Nyomja meg a nyitógombot **1** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **13**. A nyitógomb **1** újból kiugrik.

A készülék most teljesen össze van szerelve. A készülékkel való munkához: lásd „Alapvető kezelés” a következő oldalon: 11.

## 8. Alapvető kezelés

### 8.1 Áramellátás



#### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót **3** kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

**MEGJEGYZÉS:** az első néhány alkalommal a motor felforrósodása miatt enyhe füst keletkezhet. Ez teljesen veszélytelen jelenség. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől.

1. Szerelje össze a készüléket a kívánt funkcióhoz.
2. Ellenőrizze, hogy a fordulatszám szabályozó **2** a *0* (kikapcsolt) pozícióban van-e.
3. Dugja be a hálózati dugót a megfelelő csatlakozóaljzatba **3**. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie.
4. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **3**.

### 8.2 Biztonsági funkció

A készülék több biztonsági funkcióval rendelkezik, amelyeket a következőkben írunk le.

#### Működés csak süllyesztett hajtókarral

A készülék csak akkor működik, ha a hajtókar **13** megfelelően bekattant az alsó pozícióba, és a nyitógomb **1** teljesen kiugrott.

## Túlmelegedés-védelem

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Amennyiben a motor túlságosan felforrósodott, akkor a készülék automatikusan kikapcsol:

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **3**.
3. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.

Amikor a készülék kellően lehűlt, újra bekapcsol.

## 8.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása

### FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!


- ⊙ A keverőszerkezetet egyszerre legfeljebb 10 percig szabad működtetni. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.

**MEGJEGYZÉS:** Ha nagyobb térszta mennyiségeket dolgoz fel, akkor a készülék kisé mozoghat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, ehhez fordítsa a fordulatszám szabályozót **2** az óramutató járásával megegyező irányba.
2. Kezdjen valamivel alacsonyabb sebességgel és lassan növelje a kívánt sebességre (lásd „Funkciók áttekintése” a következő oldalon 9).
3. Fordítsa a sebességet 1-2-es fokozatra, ha a munkafolyamat alatt hozzávalókat tesz be betöltőnyíláson **11** keresztül.
4. A készülék kikapcsolásához állítsa a fordulatszám szabályozót **2** a 0 fokozatra.

**MEGJEGYZÉS:** Az ideális sebesség elsősorban a keverék állagától függ. Minél folyékonyabb a tartalom, annál gyorsabban tudja keverni.

## 8.4 Impulzusfunkció

- Ha a fordulatszám szabályozót **2**  állásba fordítja, akkor a sebességet rövid időre a legmagasabb (8) fokozatra növeli.

## 9. Készülék szétszerelése



### Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **3** a csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket szét-szerelné.

### Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **1** és hajtsa fel a hajtókart **13**, amíg be nem kattann, és a nyitógomb **1** újból kiugrik.

### Keverőszerszám levétele

2. **C kép:** Nyomja a keverőszerszámot **4/6/7** kissé felfelé és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a tengelyről **10** le nem húzni.

### Fröccsenés elleni védőlemez levétele

3. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **12** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.

### Keverőtál levétele

4. Fordítsa el a keverőtálat **5** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.

### Hajtókar süllyesztése

5. Nyomja meg a nyitógombot **1** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **13**. A nyitógomb **1** újból kiugrik.

## 10. A készülék tisztítása és karbantartása



### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **3** a csatlakozó aljzatból.
- ⊙ Soha ne merítse az alapkészüléket **9** vízbe.

### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ezekről megsérülhet a készülék.

### MEGJEGYZÉS:

- Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry, sárgarépa) beszínezhetik a műanyag alkatrészeket (pl. a fröccsenés elleni védőlemez **12**). Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek a tartozékokon. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

### 10.1 Az alapkészülék tisztítása

1. Az alapkészüléket **9** nedves kendővel tisztítsa. Használhat egy kevés mosogatószeret is.
2. Tiszta vízzel megnedvesített kendővel törölje át a készüléket.
3. Csak akkor használja ismét az alapkészüléket **9**, ha már teljesen megszáradt.

### 10.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek moshatóak mosogatógépben:

- Keverőtál **5**
- Dagasztókar **4**
- Habverő **6**
- Keverőkar **7**
- Fröccsenés védelem **12**

A következő alkatrészeket **semmi esetre sem szabad** mosogatógépben mosni:

- alapkészülék **9**

### 10.3 A tartozékok tisztítása

1. Mossa el az összes tartozékot kézzel mosogatószeres vízzel, vagy tegye mosogatógépbe.
2. Ha kézzel mossa el a tartozékokat, öblítse el őket tiszta vízzel.
3. Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt újból összeszerelné, eltenné vagy újra használná azokat.

### 10.4 Tárolás

- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt tároláshoz eltenné őket.
- Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.
- **A kép:** Csavarja fel a csatlakozóvezetéket **3** az alapkészülék **9** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **14**.

## 11. Receptek

**MEGJEGYZÉS:** A receptekben a fordulat-szám szabályozó **2** számát a jobb olvashatóság kedvéért kihagytuk.

### Mascarpone krém

Hozzávalók:

2	tojás
2 evőkanál	finom cukor
1 evőkanál	édes bor (pl. Madeira)
250 g	Mascarpone
½	kezeletlen narancs (lé és kevés reszelt héj)

Elkészítés:

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Tegye a tojásfehérjét a zsírmentes keverőtálba **5**. A habverővel **6** verje fel tojásabbá. Közben növelje a sebességet **8**-as fokozatra.
3. Tegye a tojáshabot egy másik tálba, és tegye hűvösre.
4. A keverőtálban **5** a habverővel **6** verje habosra a tojássárgáját a cukorral és az édes borral **6**-os fokozaton.
5. A sebességet csökkentse **3**-as fokozatra és felváltva kanalanként adja hozzá a mascarpone-t és a narancslét.
6. Kézzel adja hozzá a reszelt narancshéjat és a tojáshabot.
7. A dekorációhoz szórjon néhány vékony narancshéj csíkot a kész krémre.
8. A krémet fogyasztásig tegye a hűtőszekrénybe, és 24 órán belül fogyassza el.

Tipp: Rétegezze a mascarpone krémet friss szezonális gyümölcsökkel vagy kompóttal desszertes poharakba.

### Körte tarte

Tészta hozzávalói:

200 g	búzaliszt
1 csipet	só
100 g	hideg vaj (kis darabokban)
3 teáskanál	finom cukor
4 evőkanál	hideg víz

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A mandulatölték hozzávalói:

100 g	puha vaj
100 g	cukor
2	tojás (szobahőmérsékletű)
100 g	őrölt mandula

A tetejére:

kb. 3 érett körte

Elkészítés:

1. A tészta minden hozzávalóját tegye a keverőtálba **5** és dolgozza fel a keverőkarokkal **7** **3**-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. (Esetleg menet közben állítsa le a gépet, és a hozzávalókat egy tésztakaparóval tolja le a széléről.)
2. A tésztát kézzel gyorsan gyúrja golyóvá, és kevés liszttel nyújtsa ki két sütőpír között.
3. A tésztát tegye egy kiszírozott tarte formába, a kiálló széleket vágja le és tegye legalább **30** percre a hűtőszekrénybe.
4. A tészta alját többször szűrje meg villával, helyezzen egy sütőpapírt a tésztára és töltsen fel a formát száraz borsóval vagy rizzsel a tészta lenyomásához.
5. **180 °C**-kon légkeveréssel **15** percig süsse, majd távoítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még **10-15** percig.
6. A mandula töltékhez verje fel a vaját, a cukrot és a tojásokat a habverővel **6**. Közben növelje a sebességet **8**-as fokozatra.
7. Vegye le a habverőt **6** és helyezze fel a keverőkarokat **7**. Kis ideig keverje a mandulát **4**-es fokozaton.



8. Tegye a mandula töltelékét a lehült tészta alapra.
9. Hámozza meg a körtét, vágja ki a magházat, vágja szeletekre és helyezze rá a mandula töltelékre.
10. 170 °C-on légkeveréssel süsse kb. 35 percig.

### Pizzatészta

Hozzávalók:

- 250 g búzaliszt  
 ¾ teáskanál só  
 ½ kocka friss élesztő  
 120 ml langyos víz  
 ½ teáskanál barna cukor  
 kevés liszt a dagasztáshoz és nyújtáshoz

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban **5** és készítsen a közepébe mélyedést.
2. Az élesztőt és a cukrot a vízben nyomkodja szét egy villával és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódik. Ezt a keveréket tegye a mélyedésbe.
3. Dolgozza össze a dagasztókarral **4** 2-es fokozaton, amíg nagy tésztacsomók nem képződnek.
4. Kézzel dagassza tovább, amíg a tészta nyújthatóvá nem válik.
5. Formázzon tésztagyolyót, és meleg helyen letakarva hagyja kelni, amíg a teljes térfogata a duplájára nem nő.
6. Még egyszer gyúrja össze, nyújtsa ki, majd tetszés szerint helyezzen rá feltéteket.

## 12. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



### Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Van áram?</li> <li>• Ellenőrizze a csatlakozást.</li> <li>• A túlmelegedés elleni védelem kapcsolta le a készüléket (lásd „Túlmelegedés-védelem” a következő oldalon 12)?</li> <li>• A hajtókar <b>13</b> nincs teljesen lehajtva?</li> </ul>
A habverő <b>6</b> , a keverőkarok <b>7</b> vagy a dagasztókarok <b>4</b> nem, vagy csak nehezen forognak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót <b>3</b> és ellenőrizze a következőket:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nincs a mozgást akadályozó tárgy a kehelyben?</li> <li>- Nem túl kemény vagy nyers az étel?</li> <li>- A készülék nincs megfelelően összeszerelve?</li> </ul> </li> </ul>

## 13. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerek szeméttároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



## Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

## 14. Műszaki adatok

Modell:	SKM 600 D3
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Védelmi osztály:	II <input type="checkbox"/>
Teljesítmény:	600 watt
Keverőtál Térfogat: Max. töltési mennyiség ( <b>MAX</b> jelölés):	5000 ml 3700 ml
A keverőkarok <b>7</b> és dagasztókarok <b>4</b> maximális terhelése:	<b>Kevert tészta:</b> max. 1216 g <b>Élesztős tészta:</b> max. 1657 g
Max. működtetés ideje (KB):	(azt adja meg, hogy milyen hosszán szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie) 10 perc
Fordulatszám (a számon mérve):	40 – 220 fordulat/perc

## Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (tanúsított biztonság): a készülékeknek elegendő kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a közepén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

## 15. Garancia

<b>(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ</b>	
A termék megnevezése:	KONYHAI ROBOTGÉP
Gyártási szám:	<b>419379_2210</b>
A termék típusa:	SKM 600 D3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Konyhagép, alapkészülék, Fröccsenés elleni védőlemez, Keverőtál, Dagasztókar, Habverő, Keverőkar
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	<b>Szerviz Magyarország</b> Teknihall Elektronik GmbH Breitfeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalást.

lás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üze-

meltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetészerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetészerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a **419379\_2210** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.





## **Garanciaakártya 419379\_2210**

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:






# Vsebina

<b>1. Pregled.....</b>	<b>23</b>
<b>2. Predvidena uporaba.....</b>	<b>24</b>
<b>3. Varnostni napotki.....</b>	<b>25</b>
<b>4. Obseg dobave.....</b>	<b>27</b>
<b>5. Jemanje iz embalaže in postavitve.....</b>	<b>27</b>
<b>6. Pregled funkcij.....</b>	<b>28</b>
<b>7. Uporaba pripomočkov za mešanje.....</b>	<b>29</b>
<b>8. Osnovno upravljanje.....</b>	<b>30</b>
8.1 Napajanje.....	30
8.2 Varnostne funkcije.....	30
8.3 Vklon/izklon aparata in izbira hitrost.....	31
8.4 Impulzna funkcija.....	31
<b>9. Razstavljanje naprave.....</b>	<b>31</b>
<b>10. Čiščenje in vzdrževanje naprave.....</b>	<b>32</b>
10.1 Čiščenje ogrodja aparata.....	32
10.2 Čiščenje v pomivalnem stroju.....	32
10.3 Čiščenje dodatne opreme.....	32
10.4 Shranjevanje.....	32
<b>11. Recepti.....</b>	<b>33</b>
<b>12. Odpravljanje težav.....</b>	<b>34</b>
<b>13. Odstranjevanje med odpadke.....</b>	<b>35</b>
<b>14. Tehnični podatki.....</b>	<b>35</b>
<b>15. Garancija.....</b>	<b>36</b>



## 1. Pregled

1	 	sprostitveni gumb (za pogonsko ročico)
2	 0–8	regulator hitrosti s funkcijo vklopa/izklopa
3		napajalni kabel z omrežnim vtičem
4		priključek za gnetenje
5		velika mešalna posoda
6		metlica za sneg
7		mešalna metlica
8		vakuumski nosilec
9		ogrodje aparata
10		os za namestitev mešalnih orodij
11		odprtina za polnjenje
12		zaščita pred škropljenjem
13		pogonska ročica
14		kabelsko navitje

## **Najlepša hvala za vaše zaupanje!**

Čestitamo vam za nakup vaše nove kuhinjske naprave.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upošteвайте predvsem varnostne napotke!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Shranite ta navodila za uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko veselja z vašo novo kuhinjsko napravo!

### **Simboli na napravi**



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



Ta simbol opozarja na morebitne poškodbe roke.

## **2. Predvidena uporaba**

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

Naprava je zasnovana za uporabo v zasebnem gospodinjstvu. Napravo lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

### **Predvidena napačna uporaba**

#### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

- ⊙ Kuhinjske naprave brez prekinitve ne smete uporabljati več kot 10 minut. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.

### 3. Varnostni napotki

#### **Opozorilni napotki**

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



**NEVARNOST!** Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

**OPOZORILO!** Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

**POZOR:** Nizko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

**NAPOTEK:** Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

#### **Navodila za varno uporabo**

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ 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 prepreči nevarnosti.
- ⊙ Naprave ne smete potopiti v vodo.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ...
  - ... ob pomanjkanju nadzora,
  - ... preden napravo sestavite ali razstavite,
  - ... preden zamenjate pribor ali dodatno opremo in
  - ... pred čiščenjem.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Najdaljši neprekinjen čas delovanja naprave je odvisen od uporabe:
  - največ 10 minut mešanja/gnetenja s pripomočki za mešanje. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem premika, je treba napravo izključiti in jo izklopiti z napajanja.

- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje in vzdrževanje naprave" na strani 32).
- ⊙ Zaradi neustrezne uporabe naprave lahko pride do telesnih poškodb.



### **NEVARNOST za otroke!**

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



### **NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali!**

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



### **NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!**

- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjenege pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ogrodja aparata, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Ogrodje aparata zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo in vodo, ki škropi.
- ⊙ V kolikor v ogrodje aparata prodre tekočina, takoj izvlcite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito pregledajte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvlcite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



### **NEVARNOST električnega udara!**

- ⊙ 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 tip-

ski 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 jo želite popolnoma odklopiti, izvlcite omrežni vtič.
- ⊙ Priključni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvlcite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlcite iz vtičnice ...
  - ... če se pojavi motnja,
  - ... če kuhinjske naprave ne uporabljate,
  - ... pred sestavljanjem ali razstavljanjem kuhinjske naprave,
  - ... pred čiščenjem kuhinjske naprave in ... ob nevihtah.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, dodatni opremi ali napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.



### **NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!**

- ⊙ Nikoli ne segajte med pogonsko ročico in ohišje. Med spuščanjem navzdol obstaja nevarnost poškodbe zaradi zmečkanja.



### **NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!**

- ⊙ 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 izvlecite omrežni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.

### **OPOZORILO pred materialno škodo!**

- ⊙ 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. 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 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 nogicami iz umetne mase, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma

izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmehčajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

## **4. Obseg dobave**

- 1 kuhinjska naprava, ogrodje aparata **9**
- 1 zaščita pred škropljenjem **12**
- 1 velika mešalna posoda **5**
- 1 priključek za gnetenje **4**
- 1 metlica za sneg **6**
- 1 mešalna metlica **7**
- 1 celotna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila za uporabo (priložena napravi)

## **5. Jemanje iz embalaže in postavitvev**

1. Odstranite vso embalažo.
2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
3. Razstavite aparat (glejte "Razstavljanje naprave" na strani 31).
4. **Pred prvo uporabo napravo očistite!** (glejte "Čiščenje in vzdrževanje naprave" na strani 32).
5. **Slika A:** Višek napajalnega kabla z omrežnim vtičem **3** navijte v kabelsko navitje **14** na spodnji stran ogrodja aparata **9**.
6. Ogradje **9** naprave postavite na ravno, suho in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko vakuumski nosilec **8** trdno prisesajo in zagotovijo varno oporo.

---

### **POZOR:**

- ⊙ Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Aparat zato postavite na vodoodporno površino.
-

## 6. Pregled funkcij

Delovno orodje	Hitrost	Funkcija	Napotki
priključek za gnetenje <b>4</b>	1-2	- gnetenje in mešanje čvrstega testa ali trdih sestavin	<b>min. količina:</b> Delovno orodje se mora pogrezniti vsaj 1 cm globoko v maso za mešanje. <b>maks. količina kvašenega testa:</b> 1657 g
	2-3	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanega testa	<b>čas obdelave gneteno testo*:</b> pribl. 3 min <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 minut
mešalna metlica <b>7</b>	2-3	- mešanje gostega umešanega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa	<b>min. količina:</b> Delovno orodje se mora pogrezniti vsaj 1 cm globoko v maso za mešanje. <b>maks. količina umešanega testa:</b> 1216 g
	4-6	- testo za kolače - stepanje masla s sladkorjem - testo za piškote	<b>čas obdelave umešano testo*:</b> pribl. 5 min <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 minut
	6	- testo s suhim sadjem	<b>maks. skupna teža:</b> 950 g Občutljivo sadje umešajte pri stopnji 1-2. <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 min
metlica za sneg <b>6</b>	7-8	- smetana za stepanje - beljak - majoneza - penasto stepanje masla	<b>min. količina:</b> Delovno orodje se mora pogrezniti vsaj 1 cm globoko v maso za mešanje. <b>maks. količina smetane:</b> 1000 ml <b>najdaljši čas delovanja:</b> 10 minut

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

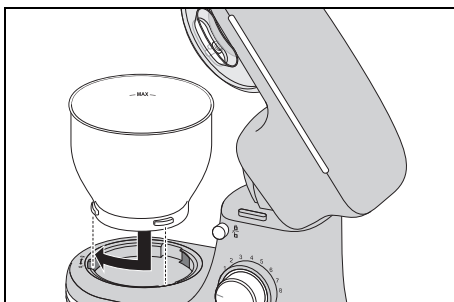
## 7. Uporaba pripomočkov za mešanje

### Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in dvignite pogonsko ročico **13**, da se zaskoči, sprostitveni gumb **1** pa znova izskoči.

### Namestitev velike mešalne posode

2. Mešalno posodo **5** položite v ogrodje aparata **9** tako, da se kovinski deli na spodnjem robu prilegajo v odprtine ogrodja aparata.



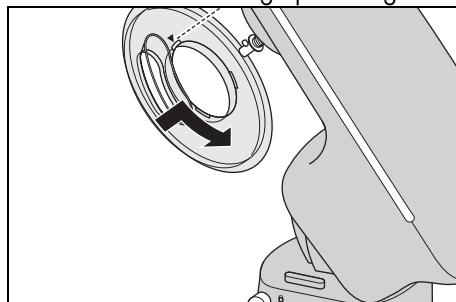
3. Veliko mešalno posodo **5** zaklenete tako, da jo zavrtite v smeri simbola zaklenjene ključavnice, dokler ni trdno nameščena.

### Namestitev zaščite pred škropljenjem

#### POZOR:

- ⊙ Velike posode za mešanje **5** nikoli ne uporabljajte brez nameščene zaščite pred škropljenjem **12**. V nasprotnem primeru lahko zmes med mešanjem vrže iz posode.

4. Namestite zaščito pred škropljenjem **12** od spodaj na pogonsko ročico **13**. Puščica (▲) na zaščiti pred škropljenjem **12** in puščica (▼) poleg simbola odprte ključavnice na pogonski ročici **13** kažeta druga proti drugi.



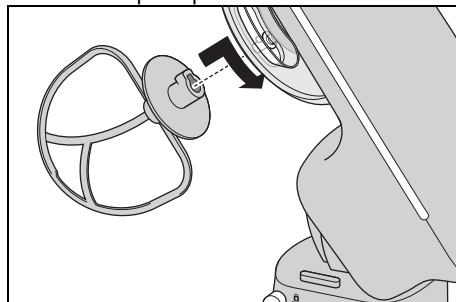
5. Zaščito proti škropljenju **12** obrnite v smeri simbola zaklenjene ključavnice, da se slišno zaskoči.

### Vstavljanje pripomočkov za mešanje

6. Izberite ustrezen pripomoček:
  - Priključek za gnetenje **4**: Za težko testo, npr. testo za kruh.
  - Metlica za sneg **6**: Za stepanje smetane, beljakov itd.
  - Mešalna metlica **7**: Za srednje težko do lahko testo, npr. testo za kolače ali testo za palačinke.

Več informacij na: glejte »Pregled funkcij« na strani 28.

7. Pripomoček za mešanje **4/6/7** namestite od spodaj na osi **10**.



Pazite, da se kovinski del na osi **10** zatakne v režo na pripomočku za mešanje.

8. **Slika B:** Potisnite pripomoček za mešanje **4/6/7** rahlo navzgor in ga zavrtite v smeri puščice do naslona.

### **Dodajanje sestavin**

- Sestavine lahko dodajate v veliko mešalno posodo **5**, medtem ko je pogonska ročica **13** dvignjena.
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino za polnjenje **11** na zaščiti pred škropljenjem **12**:
  - Hitrost zmanjšajte na **1-2**.
  - Dodajte sestavine.

### **Spuščanje pogonske ročice**



#### **NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!**

- ⊙ Nikoli ne segajte med pogonsko ročico **13** in ohišje. Med spuščanjem navzdol obstaja nevarnost poškodbe zaradi zmečkanja.

9. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in spustite pogonsko ročico **13** do konca navzdol. Sprostitveni gumb **1** bo izskočil.

Aparat je zdaj do konca sestavljen. Delo z aparatom: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 30.

## **8. Osnovno upravljanje**

### **8.1 Napajanje**



#### **NEVARNOST električnega udara!**

- ⊙ Omrežni vtič **3** 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 **2** nastavljen na položaj **0** (izklopljen).
3. Omrežni vtič **3** priključite na ustrezno vtičnico. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
4. Pred pričetkom čiščenja naprave izvlecite omrežni vtič **3**.

### **8.2 Varnostne funkcije**

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

#### **Delovanje le pri spuščeni pogonski ročici**

Aparat deluje le, če je pogonska ročica **13** pravilno zaskočena v spodnjem položaju in je sprostitveni gumb **1** 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 **3**.
3. Pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.

Ko se naprava dovolj ohladi, jo lahko ponovno vklopite.



## 8.3 Vkllop/izklop aparata in izbira hitrost

### OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.

**NAPOTEK:** Med delom z velikimi količinami testa se lahko aparat morda malo premakne.

1. Aparat izklopite tako, da zavrtite regulator hitrosti **2** v smeri urnega kazalca.
2. Začnite z nekoliko nižjo hitrostjo, nato pa jo počasi povečajte na zeleno hitrost (glejte "Pregled funkcij" na strani 28).
3. Zmanjšajte hitrost na stopnjo 1–2, če želite med delovnim postopkom dodati sestavine skozi odprtino za polnjenje **11**.
4. Premaknite regulator hitrosti **2** na 0, da izklopite napravo.

**NAPOTEK:** Idealna hitrost je odvisna predvsem od gostote zmesi. Bolj tekoča kot je vsebina, hitreje lahko mešate.

## 8.4 Impulzna funkcija

- Če zavrtite regulator hitrosti **2** v položaj **P**, lahko hitrost za kratek čas povečate na najvišjo stopnjo (8).

## 9. Razstavljanje naprave



### NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ Preden začnete razstavljati napravo, jo izklopite in izvlecite omrežni vtič **3** iz vtičnice.

### Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in dvignite pogonsko ročico **13**, da se zaskoči, sprostitveni gumb **1** pa znova izskoči.

### Snemite pripomoček za mešanje

2. **Slika C:** Potisnite pripomoček za mešanje **4/6/7** rahlo navzgor in ga vrtite v nasprotni smeri urinega kazalca tako dolgo, da ga lahko snamete z osi **10**.

### Odstranjevanje zaščite pred škropljenjem

3. Zaščito pred škropljenjem **12** vrtite v smeri simbola odprte ključavnice tako dolgo, da jo lahko snamete.

### Odstranjevanje velike mešalne posode

4. Veliko mešalno posodo **5** vrtite v smeri simbola odprte ključavnice tako dolgo, da jo lahko snamete.

### Spušcanje pogonske ročice

5. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in spustite pogonsko ročico **13** do konca navzdol. Sprostitveni gumb **1** bo izskočil.

## 10. Čiščenje in vzdrževanje naprave



### NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič **3** iz vtičnice.
- ⊙ Ogrodja aparata **9** nikoli ne potaplajte v vodo.

### OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Nikakor ne uporabljajte agresivnih, jedkih in abrazivnih čistil. Tako bi se aparat lahko poškodoval.

### NAPOTKI:

- Zaradi določenih živil ali začimb (npr. karija, korenčka) se lahko plastični deli (npr. zaščita pred škropljenjem **12**) obarvajo. To ni napaka naprave in ni škodljivo za zdravje.
- Upoštevajte, da so po sušenju na delih dodatkov še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

## 10.1 Čiščenje ogrodja aparata

1. Očistite ogrodje aparata **9** z vlažno krpo. Lahko uporabite tudi malo sredstva za pomivanje posode.
2. Obrišite s čisto krpo, ki ste jo navlažili s čisto vodo.
3. Ogrodje aparata **9** uporabite znova šele takrat, ko je popolnoma posušeno.

## 10.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

- velika mešalna posoda **5**
- priključek za gnetenje **4**
- metlica za sneg **6**
- mešalna metlica **7**
- zaščita pred škropljenjem **12**

**Nikakor** v pomivalnem stroju ne smete čistiti naslednjih delov:

- ogrodje aparata **9**

## 10.3 Čiščenje dodatne opreme

1. Ves pribor očistite ročno v pomivalnem koritu pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
2. Pri ročnem pomivanju izperite vse dele pod čisto vodo.
3. Preden dele pospravite ali jih znova sestavite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

## 10.4 Shranjevanje

- Preden dele naprave pospravite, naj se popolnoma posušijo.
- Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.
- **Slika A:** Napajalni kabel z omrežnim vtičem **3** lahko navijete v kabelsko navitje **14** na spodnji strani ogrodja aparata **9**.

# 11. Recepti

**NAPOTEK:** V receptih smo izpustili številko regulatorja hitrosti **2**, zato da so lažje berljivi.

## Krema mascarpone

Sestavine:

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:

1. Ločite beljake od rumenjakov.
2. Beljake dodajte v nemastno veliko mešalno posodo **5**. Z metlico za sneg **6** stepite sneg iz beljakov. Pri tem povečajte hitrost do stopnje **8**.
3. Sneg iz beljakov prestavite v drugo posodo in jih postavite nekam na hladno.
4. V veliki mešani posodi **5** penasto umešajte rumenjake s sladkorjem in sladkim vinom z metlico za sneg **6** na stopnji **6**.
5. Hitrost zmanjšajte na stopnjo **3** in z žlico izmenično dodajajte sir mascarpone in pomarančni sok.
6. Na roke umešajte naribano pomarančno lupino in sneg iz beljakov.
7. Končano kremo na koncu okrasite s tankimi trakovi pomarančne lupine.
8. Kremo do zaužitja postavite v hladilnik in jo porabite v 24 urah.

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

## Hruškov kolač

Sestavina za testo:

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

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

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

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava:

1. Vse sestavine za testo dajte v veliko mešalno posodo **5** in jih z mešalno metlico **7** 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.)
2. Testo z roko na hitro zgnete v eno kepo in ga z malo moke zvaljajte med dvema listoma peki papirja.
3. S testom obložite namaščen pekač za kolač, odrežite testo, ki sega čez rob, in postavite pekač za najmanj 30 minut v hladilnik.
4. Dno testa na več mestih prepichnete z vilicami, testo prekrijte s peki papirjem in napolnite pekač s posušanim grahom ali rižem, da obtežite testo.
5. Testo pecite 15 minut na 180 °C, nato odstranite peki papir in grah/riž ter cete še dodatnih 10 do 15 minut.
6. Za mandljev nadev z metlico za sneg **6** stepite maslo, sladkor in jajci. Pri tem povečajte hitrost do stopnje **8**.

7. Snemite metlico za sneg **6** in namestite mešalno metlico **7**. Na stopnji 4 na hitro vmešajte še mandlje.
8. Mandljev nadev razporedite po ohlajenem testu.
9. Hruške olupite, odstranite peščiče, naržite na kolobarje in jih položite čez mandljev nadev.
10. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C.

### Testo za piko

Sestavine:

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| 250 g           | pšenične moke       |
| ¾ jedilne žlice | sol                 |
| ½               | kocke svežega kvasa |
| 120 ml          | tople vode          |
| ½ jedilne žlice | rjavega sladkorja   |
- malo moke za gnetenje in valjanje

Priprava:

1. Moko in sol zmešajte v veliki mešalni posodi **5** in na sredini naredite jamico.
2. Kvas in sladkor z vilicami zmečkajte v vodi ter mešajte tako dolgo, da se popolnoma raztopita. To mešanico vlijte v jamico.
3. S priključkom za gnetenje **4** 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.

## 12. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



### NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?</li> <li>• Preverite priključek.</li> <li>• Ali je zaščita pred pregrevanjem izključila napravo (glejte "Zaščita pred pregrevanjem" na strani 30)?</li> <li>• Ali je pogonska ročica <b>13</b> zložena do konca navzdol?</li> </ul>
Metlica za sneg <b>6</b> , mešalna metlica <b>7</b> ali priključek za gnetenje <b>4</b> se ne vrtijo ali pa se težko vrtijo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Napravo takoj izklopite in izvlecite omrežni vtič <b>3</b> ter preverite:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ali je v posodi ovira?</li> <li>- Ali je hrana prečvrsta ali pretirna?</li> <li>- Ali naprava ni pravilno sestavljena?</li> </ul> </li> </ul>

### 13. 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 odstranjovati 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 odstranjovati 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 zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.










#### Embalaza

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

### 14. Tehnični podatki

Model:	SKM 600 D3
Omrežna napetost:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Razred zaščite:	II <input type="checkbox"/>
Moč:	600 vatov
Mešalna posoda Volumen: Maks. količina polnjenja (oznaka <b>MAX</b> ):	5000 ml 3700 ml
Največja obremenitev mešalne metlice <b>7</b> in priključka za gnetenje <b>4</b> :	<b>Umešano testo:</b> največ 1216 g <b>Kvašeno testo:</b> največ 1657 g
Najdaljše neprekinjeno delovanje (KB):	(označuje, kako dolgo lahko naprava neprekinjeno deluje) 10 minut
Število vrtljajev (izmerjeno na orodju):	40 – 200 vrtljajev/minuto

## Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi zakonom 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.

## 15. Garancija



### Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMČIJI



### Pooblaščen serviser



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

**IAN: 419379\_2210**

### Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.  
Pod lipami 1  
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitev lahko prenesete s spletne strani [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).






S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **419379\_2210** in odprete navodila za uporabo.

# Obsah

<b>1. Prehľad .....</b>	<b>39</b>
<b>2. Účel použitia.....</b>	<b>40</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>41</b>
<b>4. Obsah balenia.....</b>	<b>44</b>
<b>5. Vybalenie a umiestnenie.....</b>	<b>44</b>
<b>6. Prehľad funkcií .....</b>	<b>45</b>
<b>7. Používanie miešacích nástrojov.....</b>	<b>46</b>
<b>8. Základná obsluha .....</b>	<b>47</b>
8.1 Napájanie .....	47
8.2 Bezpečnostné funkcie .....	47
8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti .....	48
8.4 Impulzová funkcia .....	48
<b>9. Rozobratie prístroja .....</b>	<b>48</b>
<b>10. Čistenie a údržba prístroja .....</b>	<b>49</b>
10.1 Čistenie základného prístroja .....	49
10.2 Umývanie v umývačke .....	49
10.3 Čistenie príslušenstva.....	49
10.4 Uskladnenie .....	49
<b>11. Recepty .....</b>	<b>50</b>
<b>12. Riešenie problémov .....</b>	<b>51</b>
<b>13. Likvidácia .....</b>	<b>52</b>
<b>14. Technické údaje .....</b>	<b>52</b>
<b>15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....</b>	<b>53</b>



## 1. **Prehľad**

<b>1</b>	 	Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
<b>2</b>	 0 - 8	Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia
<b>3</b>		Pripojovací kábel so zástrčkou
<b>4</b>		Hnetacie háky
<b>5</b>		Miešacia miska
<b>6</b>		Šľahacia metlička
<b>7</b>		Miešacie háky
<b>8</b>		Podnožka s prísavkou
<b>9</b>		Základný prístroj
<b>10</b>		Os na upnutie miešacích nástrojov
<b>11</b>		Plniaci otvor
<b>12</b>		Ochrana proti vystreknutiu
<b>13</b>		Pohonné rameno
<b>14</b>		Navinutie kábla

## Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému kuchynskému robotu.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým kuchynským robotom!

### **Symboly na prístroji**



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

## 2. Účel použitia

Kuchynský robot slúži na habarkovanie, šľahanie, miesenie a miešanie 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 dlhšie ako 10 minút. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.

### 3. Bezpečnostné pokyny

#### Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

#### Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 49).
- ⊙ Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniam.



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

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



### **NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!**

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabránite priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!**

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

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

- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávejte žiadne zmeny na výrobku.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!**

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



### **NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!**

- ⊙ Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Vždy dbajte o to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.

### **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Miešaciu miskú nepreplňte, inak by jej obsah mohol byť vymrštený. 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. Nepoškodíte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

## 4. Obsah balenia

- 1 kuchynský robot, základný prístroj **9**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **12**
- 1 miešacia miska **5**
- 1 hnetacie háky **4**
- 1 šľahacia metlička **6**
- 1 miešacie háky **7**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

## 5. Vybavenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 48).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 49).
5. **Obrázok A:** Naviňte nadbytočné pripojovací kábel so zástrčkou **3** do navinutia kábla **14** na spodnej strane základného prístroja **9**.
6. Základný prístroj **9** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.  
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **8** pevne prisáť a pevne držali.

---

### POZOR:

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

## 6. Prehľad funkcií

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

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

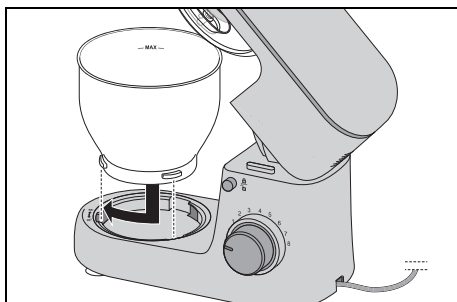
## 7. Používanie miešacích nástrojov

### Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a vyklopte pohonné rameno **13**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **1** znovu nevyskočí.

### Nasadenie miešacej misky

2. Miešaciu misku **5** nasadíte do základného prístroja **9** tak, aby kovové zúbky na spodnom okraji zapadli do vybrania na základnom prístroji.



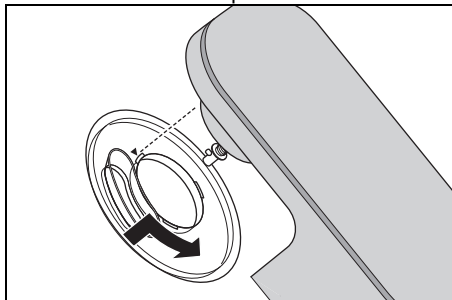
3. Zaistíte miešaciu misku **5** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

### Montáž ochrany proti vystreknutiu

#### POZOR:

- ⊙ Nikdy nepoužívajte miešaciu misku **5** bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **12**. Inak by mohol byť mixovaný pokrm vymrštený.

4. Nasadíte nádobu ochrany proti vystreknutiu **12** zdola na pohonné rameno **13**. Šípka (**▲**) na ochrane proti vystreknutiu **12** a šípka (**▼**) vedľa symbolu otvoreného zámku na pohonnom ramene **13** ukazujú na seba.



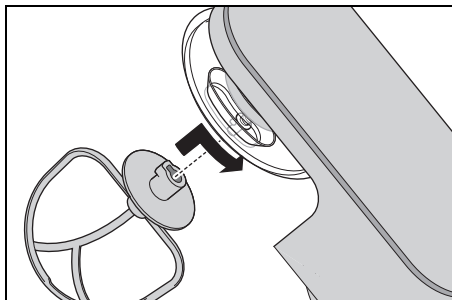
5. Otočíte ochranu proti vystreknutiu **12** v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nezapadne.

### Nasadenie miešadla

6. Vyberte si vhodné miešadlo:
  - Hnetacie háky **4**: Na ťažké cesto, napr. chlebové cesto
  - Šľahacia metlička **6**: Na šľahanie smotany, bielkov atď.
  - Miešacie háky **7**: Na stredné až ľahké cesto, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.

Ďalšie informácie: pozri „Prehľad funkcií“ na strane 45.

7. Nasadíte miešadlo **4/6/7** zdola na osu **10**.



Dbajte o to, aby kovový zúbok na ose **10** zasahoval do vybrania na miešadle.



8. **Obrázok B:** Miešadlo **4/6/7** potlačte trochu nahor a otočte ho v smere šípku až na doraz.

### **Naplnenie prísad**

- Prísady môžete naplniť do miešacej misky **5**, kým je pohonné rameno **13** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **11** na ochrane proti vystreknutiu **12**:
  - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
  - Naplňte prísady.

### **Spustenie pohonného ramena**



#### **NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!**

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno **13** a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.

9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **13** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **1** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 47.

## **8. Základná obsluha**

### **8.1 Napájanie**



#### **NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ Zástrčku **3** 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 unikáť zápach spôsobený zahriatím motora. Nejde o poruchu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

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

### **8.2 Bezpečnostné funkcie**

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

#### **Funkcia len pri spustenom pohonom ramene**

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **13** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **1** 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 **3**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

## 8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

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

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **2** otočíte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 45).
3. Rýchlosť znížte na stupeň 1 - 2, keď počas pracovného postupu pridávate prísady cez plniaci otvor **11**.
4. Regulátor rýchlosti **2** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

**UPOZORNENIE:** Ideálna rýchlosť závisí predovšetkým od konzistencie mixovaného pokrmu. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.

## 8.4 Impulzová funkcia

- Otočením regulátora rýchlosti **2** do polohy **P** môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (8).

## 9. Rozobratie prístroja



### NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Pred rozobratím prístroja ho vypnite a vytiahnite zástrčku **3** zo zásuvky.

### Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a vyklopte pohonné rameno **13**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **1** znovu nevyskočí.

### Vybratie miešadla

2. **Obrázok C:** Miešadlo **4/6/7** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z osy **10**.

### Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Otočte ochranu proti vystreknutiu **12** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

### Odobratie miešacej misky

4. Otočte miešaciu misku **5** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

### Spustenie pohonného ramena

5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **13** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **1** znovu vyskočí.

## 10. Čistenie a údržba prístroja



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku **3** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **9** nikdy neponárajte do vody.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

### UPOZORNENIA:

- Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí, karotky) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti vystreknutiu **12**). Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.
- Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte na dieloch príslušenstva nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

## 10.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistíte základný prístroj **9** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Utrite ho čistou handričkou navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **9** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

## 10.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- miešaciu misku **5**
- Hnetacie háky **4**
- Šľahacia metlička **6**
- Miešacie háky **7**
- Ochrana proti vystreknutiu **12**

**V žiadnom prípade** sa v umývačke riadu nesmú čistiť nasledujúce diely:

- základný prístroj **9**

## 10.3 Čistenie príslušenstva

1. Všetko príslušenstvo vyčistíte ručne v umývadle alebo v umývačke riadu.
2. Pri ručnom čistení všetky diely opláchnite čistou vodou.
3. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich znovu poskladáte, odložíte alebo opäť použijete.

## 10.4 Uskladnenie

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte na uskladnenie.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.
- **Obrázok A:** Pripojovací kábel so zástrčkou **3** môžete navinúť do navinutia kábla **14** na spodnej strane základného prístroja **9**.

# 11. Recepty

**UPOZORNENIE:** V receptoch je vynechané číslo regulátora rýchlosti **2** na uľahčenie čitateľnosti.

## Krém mascarpone

Suroviny:

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

Príprava:

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

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

## Hrušková torta

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 přísady na cesto dajte do miešacej misky **5** a spracujte miešacími hákami **7** na stupni **3**, kým sa nevytvoria väčšie hrušky. (Prípadne občas prístroj zastavte a přísady posuňte z okraja nadol pomocou škrabky na cesto.)
2. Cesto rukou rýchlo vymiešate do gule a s trochou múky vyvalkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.
6. Na mandľovú hmotu vyšlahajte maslo, cukor a vajcia šľahacou metličkou **6** v. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň **8**.
7. Odoberte šľahaciu metličku **6** a nasadte miešacie háky **7**. 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

Suroviny:

- 250 g pšeničnej múky  
 ¼ Čl soli  
 ½ kocky čerstvého droždia  
 120 ml vlažnej vody  
 ½ Čl hnedého cukru  
 trochu múky na miesenie a vyvalkanie

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske **5** a v strede vytlačte priehlbínu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztláčte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpusť. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákmi **4** 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 nezdvójnasobí.
6. Ešte raz premiešajte, vyvalkajte a podľa chuti obložte.

## 12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li> <li>• Skontrolujte pripojenie.</li> <li>• Nevypla prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 48)?</li> <li>• Je pohonné rameno <b>13</b> úplne sklopené nadol?</li> </ul>
Šľahacia metlička <b>6</b> , miešacie háky <b>7</b> alebo hnetacie háky <b>4</b> sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku <b>3</b> a skontrolujte:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prekážka v nádobe?</li> <li>- Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý?</li> <li>- Prístroj nesprávne zmontovaný?</li> </ul> </li> </ul>

### 13. Likvidácia

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



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




#### Obal

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

### 14. Technické údaje

Model:	SKM 600 D3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	600 wattov
Miešacia miska Objem:	5000 ml
max. množstvo náplne (značka <b>MAX</b> ):	3700 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky <b>7</b> a hnetacie háky <b>4</b> :	<b>Trené cesto:</b> max. 1216 g <b>Kysnuté cesto:</b> max. 1657 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia) 10 minút
Otáčky (merané na nástroji):	40 – 220 otáčok/ minútu

## Použité symboly

	Ochranná izolácia
	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit (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.

## 15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiállová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatené.

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

## **Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.**

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

### **Postup pri reklamácií**

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 419379\_2210** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla artikla (IAN) **419379\_2210** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Service středisko**

**SK** Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@lidl.sk](mailto:hoyer@lidl.sk)

**IAN: 419379\_2210**



### **Dodávateľ**

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
NEMECKO







# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b>	<b>57</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>58</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>59</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>62</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen</b>	<b>62</b>
<b>6. Funktionen im Überblick</b>	<b>63</b>
<b>7. Rührwerkzeuge verwenden</b>	<b>64</b>
<b>8. Grundbedienung</b>	<b>65</b>
8.1 Stromversorgung	65
8.2 Sicherheitsfunktionen	65
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	66
8.4 Pulsfunktion	66
<b>9. Gerät auseinanderbauen</b>	<b>66</b>
<b>10. Gerät reinigen und warten</b>	<b>67</b>
10.1 Grundgerät reinigen	67
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	67
10.3 Zubehör reinigen	67
10.4 Aufbewahren	67
<b>11. Rezepte</b>	<b>68</b>
<b>12. Problemlösung</b>	<b>69</b>
<b>13. Entsorgung</b>	<b>70</b>
<b>14. Technische Daten</b>	<b>71</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>72</b>

# 1. Übersicht

1		Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
2	 0 - 8	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
3		Anschlussleitung mit Netzstecker
4		Kneithaken
5		Rührschüssel
6		Schneebeesen
7		Rührbesen
8		Saugfuß
9		Grundgerät
10		Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
11		Einfüllöffnung
12		Spritzschutz
13		Antriebsarm
14		Kabelaufwicklung

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte alle Bedienungsanleitungen dazu. Diese sind Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine!

### Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten und Mischen 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 nicht länger als 10 Minuten. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
-

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

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

- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 67).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



### **GEFAHR für Kinder!**

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



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!**

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



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!**

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

- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
  - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
  - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
  - 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.



### **GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!**

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



### **GEFAHR durch drehende Teile!**

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten am Stück betrieben werden. Danach

müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie 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 Kneithaken haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## 4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **9**
- 1 Spritzschutz **12**
- 1 Rührschüssel **5**
- 1 Kneithaken **4**
- 1 Schneebesens **6**
- 1 Rührbesens **7**
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung (beiliegend)

## 5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 66).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 67).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **3** in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und sicheren Halt geben.

---

### VORSICHT:

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



## 6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken <b>4</b>	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festen Zutaten	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. <b>max. Menge Hefeteig:</b> 1657 g <b>Verarbeitungszeit Knetteig*:</b> ca. 3 Minuten <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen <b>7</b>	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. <b>max. Menge Rührteig:</b> 1216 g <b>Verarbeitungszeit Rührteig*:</b> ca. 5 Minuten <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	<b>max. Gesamtgewicht:</b> 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
Schneebesen <b>6</b>	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - Schaumigschlagen von Butter	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. <b>max. Menge Sahne:</b> 1000 ml <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten

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

## 7. Rührwerkzeuge verwenden

### Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **13** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **1** wieder herauspringt.

### Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **5** so in das Grundgerät **9**, dass die Metallstifte am unteren Rand in die Aussparungen am Grundgerät passen.



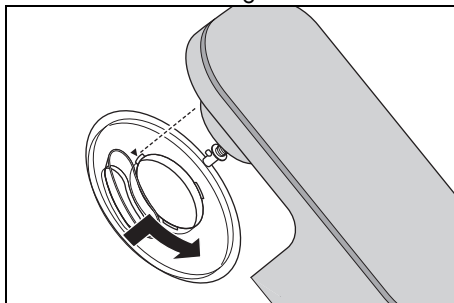
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

### Spritzschutz montieren

#### VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **5** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **12**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **12** von unten auf den Antriebsarm **13**. Der Pfeil (▲) am Spritzschutz **12** und der Pfeil (▼) neben dem offenen Schlosssymbol am Antriebsarm **13** zeigen aufeinander.



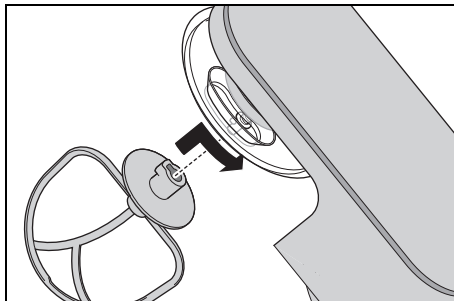
5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

### Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
  - Knethaken **4**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
  - Schneebesens **6**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
  - Rührbesen **7**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 63.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** von unten auf die Achse **10**.



Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse **10** in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.

8. **Bild B:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung bis zum Anschlag.

### Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **5** füllen, während der Antriebsarm **13** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **11** am Spritzschutz **12** 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 **13** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 65.

## 8. Grundbedienung

### 8.1 Stromversorgung



#### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **3** 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 **2** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **3**, bevor Sie das Gerät reinigen.

### 8.2 Sicherheitsfunktionen

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

#### **Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm**

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **13** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **1** 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 **3**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

## 8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **2** im Uhrzeigersinn drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 63).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe **1 - 2**, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **11** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

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

## 8.4 Pulsfunktion

- Durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **2** auf die Stellung **Ⓟ** können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (**8**) erhöhen.

## 9. Gerät auseinanderbauen



### GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **3** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

### Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **13** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **1** wieder herauspringt.

### Rührwerkzeug abnehmen

2. **Bild C:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **10** abziehen lässt.

### Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

### Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **5** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

### Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

## 10. Gerät reinigen und warten

---



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **3** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **9** nie in Wasser.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

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

### **HINWEISE:**

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **12**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
- Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

---

### 10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **9** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **9** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### 10.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **5**
- Kneithaken **4**
- Schneebesens **6**
- Rührbesen **7**
- Spritzschutz **12**

**Keinesfalls** dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **9**

### 10.3 Zubehör reinigen

1. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
2. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

### 10.4 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild A:** Die Anschlussleitung **3** können Sie in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** aufwickeln.

## 11. Rezepte

**HINWEIS:** In den Rezepten wird die Nummer des Geschwindigkeitsreglers **2** weggelassen, um die Lesbarkeit zu verbessern.

### Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

### Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **5** geben und mit dem Rührbesen **7** auf Stufe **3** verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.
3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.

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

### Pizzateig

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in der Rührschüssel **5** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.
3. Mit dem Knethaken **4** 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.

## 12. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Hat der Überwärmungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überwärmungsschutz" auf Seite 66)?</li> <li>• Antriebsarm <b>13</b> nicht vollständig herunter geklappt?</li> </ul>
Schneebesen <b>6</b> , Rührbesen <b>7</b> oder Knethaken <b>4</b> drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>3</b> ziehen und überprüfen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hindernis im Behälter?</li> <li>- Speise zu zäh oder zu hart?</li> <li>- Gerät nicht richtig zusammengesetzt?</li> </ul> </li> </ul>

## 13. Entsorgung

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



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



### Verpackung

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

### 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.



## 14. Technische Daten

Modell:	SKM 600 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen:	5000 ml
max. Füllmenge (Markierung <b>MAX</b> ):	3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen <b>7</b> und Knethaken <b>4</b> :	<b>Rührteig:</b> max. 1216 g <b>Hefeteig:</b> max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	40 - 220 Umdrehun- gen/Minute

## Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	<b>Geprüfte Sicherheit:</b> Geräte müs- sen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicher- heitsgesetz (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.

## **15. Garantie der HOYER Handel GmbH**

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

### **Garantiebedingungen**

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 419379\_2210** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **419379\_2210** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

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

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

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

**IAN: 419379\_2210**



## Lieferant

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnhöfe 12  
22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND