



## PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D3

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stav informácií · Stand der Informationen:

03/2023 ID: SKMP 1300 D3\_23\_V1.2

SK

### KUCHYNSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

DE

### PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN

425235\_2301  
425236\_2301

SK

IAN

425235\_2301  
425236\_2301

SK

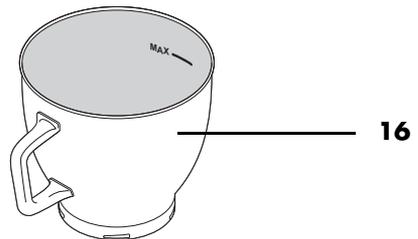
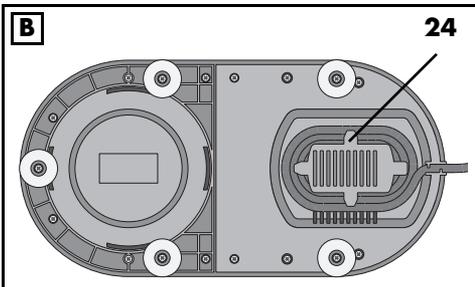
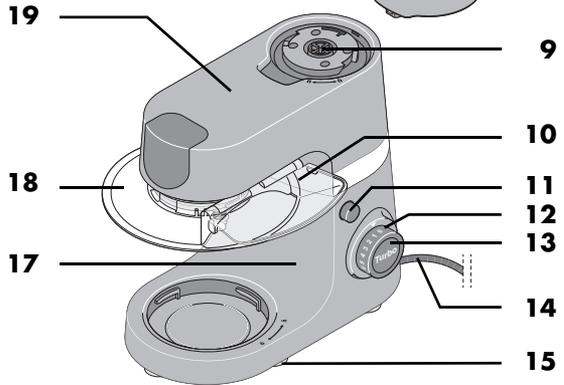
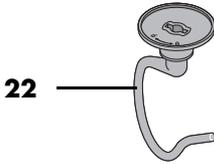
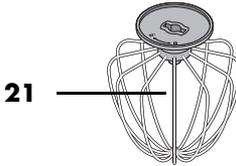
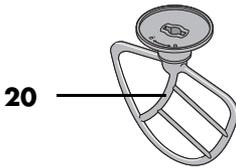
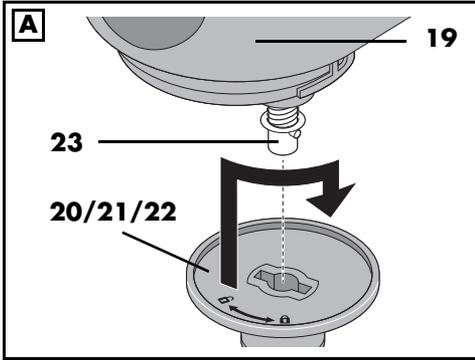


**Slovenčina** ..... 2

**Deutsch**..... 26



# Prehľad / Übersicht



# Obsah

<b>1. Prehľad</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Účel použitia</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>5</b>
<b>4. Obsah balenia</b> .....	<b>9</b>
<b>5. Vybalenie a umiestnenie</b> .....	<b>9</b>
<b>6. Prehľad funkcií</b> .....	<b>10</b>
<b>7. Používanie miešacích nástrojov</b> .....	<b>11</b>
<b>8. Použitie mixovacej nádoby</b> .....	<b>12</b>
<b>9. Základná obsluha</b> .....	<b>15</b>
9.1 Napájanie .....	15
9.2 Bezpečnostné funkcie .....	15
9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti .....	15
9.4 Tlačidlo Turbo .....	16
<b>10. Rozobratie prístroja</b> .....	<b>16</b>
10.1 Rozobratie miešacej misky a miešadiel .....	16
10.2 Rozobratie mixovacej nádoby .....	16
<b>11. Čistenie a údržba prístroja</b> .....	<b>17</b>
11.1 Čistenie základného prístroja .....	17
11.2 Umývanie v umývačke .....	18
11.3 Čistenie príslušenstva .....	18
11.4 Čistenie mixovacej nádoby .....	18
11.5 Uskladnenie .....	18
<b>12. Recepty</b> .....	<b>19</b>
<b>13. Riešenie problémov</b> .....	<b>21</b>
<b>14. Likvidácia</b> .....	<b>21</b>
<b>15. Objednanie dielov príslušenstva</b> .....	<b>22</b>
<b>16. Technické údaje</b> .....	<b>22</b>
<b>17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>23</b>

## 1. Prehľad

1	Veko dopĺňacieho otvoru (= miniodmerka, 60 ml)
2	Veko (mixovacej nádoby)
3	Dopĺňací otvor
4	Tesnenie
5	Mixovacia nádoba (Max. 1.500 ml)
6	Tesnenie (nožového nástavca)
7	Nožový nástavec
8	Krytie
9	Pohon pre mixováciu nádoby (pod krytím)
10	Plniaci otvor (s klapkou)
11	Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
12	0 – 10 Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia
13	<b>Turbo</b> Tlačidlo Turbo (krátkodobo zvýši rýchlosť na najvyšší stupeň)
14	Pripojovací kábel so zástrčkou
15	Podnožka s prísavkou
16	Miešacia miska (MAX 3.900 ml)
17	Základný prístroj
18	Ochrana proti vystreknutiu
19	Pohonné rameno
20	Miešacie háky
21	Šľahacia metlička
22	Hnetacie háky
23	Os na upnutie miešacích nástrojov
24	Navinutie kábla

## Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému profesionálnemu kuchynskému robotu.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým profesionálnym kuchynským robotom!

### Symbole na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

### Varianty

Prístroj sa dodáva v dvoch verziách:

- 425235\_2301 antracitová
- 425236\_2301 červená

Obsluha je pre obidve farebné varianty identická.

## 2. Účel použitia

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

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

### Predvídateľné nesprávne použitie

#### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

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

### 3. Bezpečnostné pokyny

#### Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

#### Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊙ Prístroj je v závislosti od použitia určený na nasledujúce maximálne doby prevádzky bez prerušenia:
  - max. 10 minút miesenie/miešanie s miešacími nástrojmi,
  - max. 3 minúty mixovania v mixovacej nádobe,
  - max. 30 sekúnd pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni).
 Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré:
  - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
  - Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
  - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca.
  - Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
  - Pri odoberaní a nasadzovaní tesnenia nožového nástavca dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 17).



### **NEBEZPEČENSTVO pre deti!**

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



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

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



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

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



### **NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!**

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytriahnite 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 vytriahnite zo zásuvky ...  
... v prípade poruchy,  
... keď kuchynský robot nepoužívate,  
... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,  
... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a  
... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



### **NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!**

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



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

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



## **NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!**

- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie 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 vytahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Keď nie je mixovacia nádoba nasadená, musí byť nasadené krytie. Inak nepracuje prístroj na ochranu pred poraneniami.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

## **VÝSTRAHA pred vecnými škodami!**

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, mixér maximálne 3 minúty v kuse. Pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni): 30 sekúnd. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Mixovacia nádoba a miešacia miska nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vyvrátený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Do mixovacej nádoby nikdy nenaplňajte horúci alebo vriaci pokrm.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.

## 4. Obsah balenia

- 1 profesionálny kuchynský robot, – základný prístroj **17**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **18**
- 1 miešacia miska **16**
- 1 mixovacia nádoba **5** s:
  - vekom **2** a
  - vekom dopĺňacieho otvoru **1**
  - nožovým nástavcom **7**
  - tesnením **6**
- 1 miešacie háky **20**
- 1 šľahacia metlička **21**
- 1 hnetacie háky **22**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

## 5. Vybalenie a umiestnenie

---

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

---

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 16).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 17)
5. **Obrázok B:** Naviňte nadbytočné pripojovacie vedenie do navinutia kábla **24** na spodnej strane základného prístroja **17**.
6. Základný prístroj **17** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.  
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **15** pevne prisasť a pevne držali.

---

### POZOR:

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

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

---

## 6. Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
Hnetacie háky <b>22</b>	1 – 2	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo pevnejších prísad	<b>max. množstvo kysnutého cesta:</b> 1.657 g <b>max. doba prevádzky:</b> 10 minút
	2 – 3	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hrubého treného cesta	
Miešacie háky <b>20</b>	2 – 3	- miešanie hrubého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta	<b>max. množstvo treného cesta:</b> 1.216 g <b>max. doba prevádzky:</b> 10 minút
	4 – 6	- koláčové cesto - našľahanie masla s cukrom - cesto na cookies	
Šľahacia metlička <b>21</b>	7 – 8	- šľahačka - bielka - majonéza - vymiešanie masla do peny	<b>max. množstvo smotany:</b> 1.000 ml <b>max. doba prevádzky:</b> 10 minút
Mixovacia nádoba <b>5</b>	<b>Turbo +</b> 1 – 10	- miešanie a drvenie mäkkých alebo tekutých prísad - drvenie kociek ľadu  <b>UPOZORNENIE:</b> Musí byť nastavený aspoň stupeň rýchlosti <b>1</b> , aby fungovalo <b>tlačidlo Turbo 13</b> .	<b>max. množstvo:</b> 1.500 ml <b>max. doba prevádzky:</b> 3 minút  nevhodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná. Okrem toho nie je vhodný na sekание mäsa, cibule, orechov, mandlí a bylín.

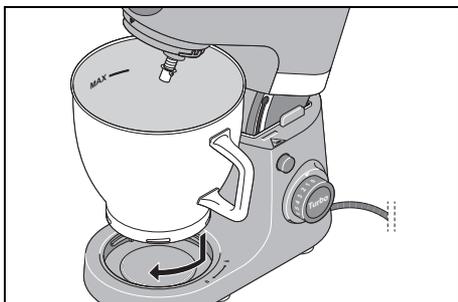
## 7. Používanie miešacích nástrojov

### Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a vyklepte pohonné rameno **19**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **11** znovu nevyskočí.

### Nasadenie miešacej misky

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



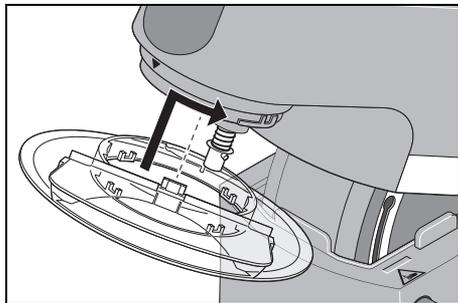
3. Zaistíte miešaciu misku **16** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

### Montáž ochrany proti vystreknutiu

#### POZOR:

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

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



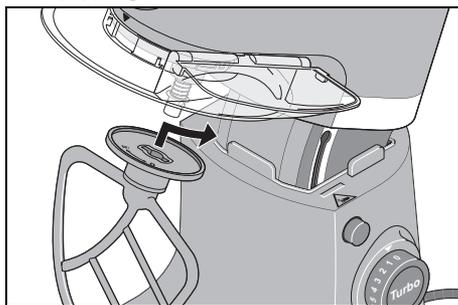
5. Otočte ochranu proti vystreknutiu **18** v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nezapadne.

### Nasadenie miešadla

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

Ďalšie informácie: pozri „Přehľad funkcií“ na strane 10.

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



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

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

### **Naplnenie prísad**

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

### **Spustenie pohonného ramena**



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

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rame- no a teleso. Pri vyklopení existuje ne- bezpečnosť poranení pomliaždením.
9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a pre- miestnite pohonné rameno **19** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **11** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prá- cu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 15.

## **8. Použitie mixovacej nádoby**



#### **NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!**

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

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

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

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

### **Nasadenie a odobratie nožového nástavca**

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

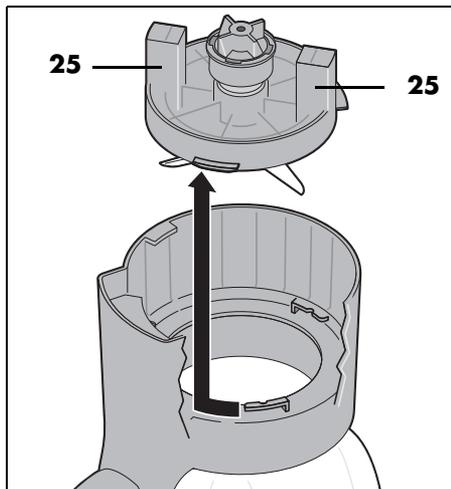


#### **NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!**

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

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

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

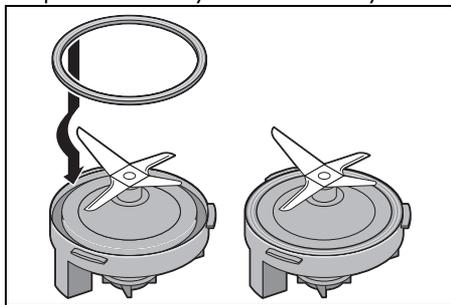


#### Tesnenie **6** nožového nástavca **7**:

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

#### POZOR:

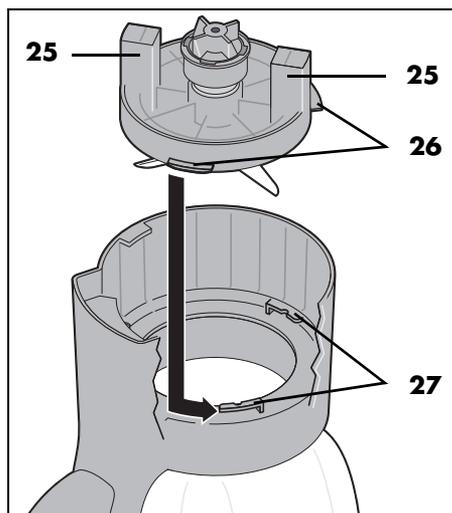
- ⊙ Keď nožový nástavec **7** opäť vložíte do mixovacej nádoby **5**, musí tesnenie **6** nožového nástavca **7** správne sedieť, pretože inak by mohol obsah vytečť.



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

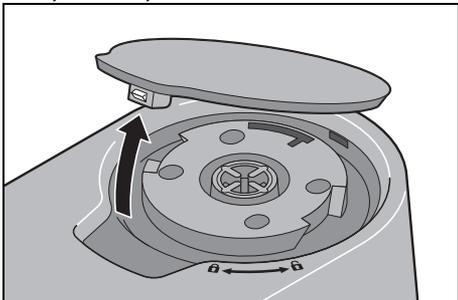
1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Nožový nástavec **7** nasadíte opatrne na mixovaciu nádobu **5**.
3. Otáčajte ho za obidve držadlá **25** proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

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

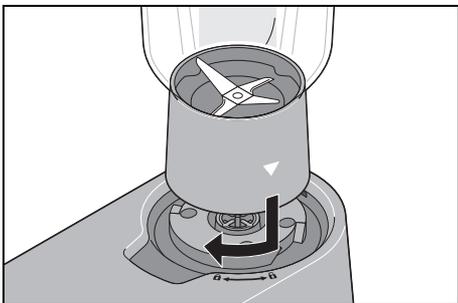


## Nasadenie mixovacej nádoby

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



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



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

## Naplnenie prísad

- Do mixovacej nádoby **5** vždy najskôr pridajte tekuté a až potom pevné prísady.
- Pevné prísady predtým nadrobno nakrájajte, aby sa kúsky nezasekli v nožoch.

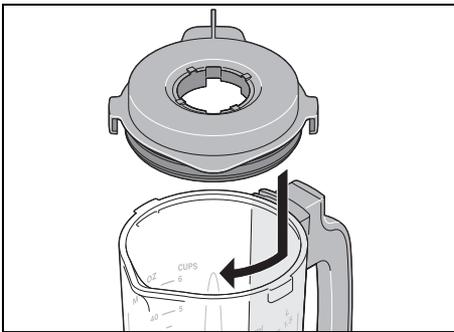
- Počas mixovania môžete pridávať prísady cez doplniaci otvor **3** vo veku **2**:
  - Znížte rýchlosť na 1 – 2.
  - Otočte veko doplniaceho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
  - Naplňte prísady.
  - Veko **1** nasadíte znovu tak, aby malé plastové výstupky zapadli do vybráni na doplniacom otvore **3**.
  - Otáčajte veko **1** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadené.

## Nasadenie veka

### UPOZORNENIA:

- Mixovanie sa z bezpečnostných dôvodov spustí len vtedy, keď je veko **2** správne nasadené.
- Zatváranie veka **2** si trochu uľahčíte tak, že na obrúsok nakvapkáte pár kvapiek jedlého oleja a tesnenie **4** ním natriete.

4. Nasadíte veko **2** trochu pretočené na mixovaciu nádobu **5**.



5. Veko **2** otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 15.

## 9. Základná obsluha

### 9.1 Napájanie



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

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

1. Poskladajte prístroj pre požadovanú funkciu.
2. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **12** na 0 (vypnutý).
3. Zasuňte zásrčku **14** do vhodnej zásuvky. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vyťahnite zásrčku **14**.

### 9.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

#### **Funkcia len pri správnom zložení**

Prístroj funguje lentedy, keď je buď nasadené krytie **8** (pre miešadlá **20/21/22**) alebo je veko **2** správne nasadené na mixovacej nádobe **5**.

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

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **19** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **11** je úplne vyskočené.

### Ochrana proti prehriatiu

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

1. Vypnite prístroj.
2. Vyťahnite zásrčku **14**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

### 9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

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

- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, mixér maximálne 3 minúty v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **12** otočíte doprava.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 10).
3. Rýchlosť znížte na stupeň 1 – 2, keď počas pracovného postupu pridávate přísady cez plniaci otvor **10** alebo doplniaci otvor **3**.
4. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

#### **UPOZORNENIA:**

- Ideálna rýchlosť závisí predovšetkým od konzistencie mixovaného pokrmu. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.
- Keď spracúvate veľké množstvá cesta, prístroj sa môže prípadne trochu hýbať.

## 9.4 Tlačidlo Turbo

**UPOZORNENIE:** Tlačidlo **Turbo 13** funguje len vtedy, keď sa na regulátore rýchlosti **12** nastaví aspoň stupeň **1**.

- Stlačením tlačidla **Turbo 13** môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (**10**).

## 10. Rozobratie prístroja



**NEBEZPEČENSTVO** spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

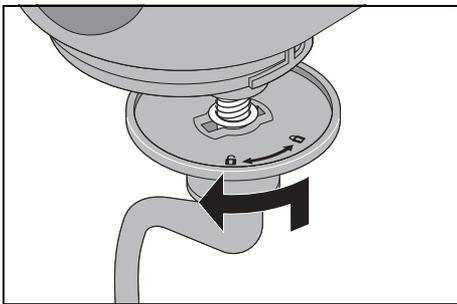
### 10.1 Rozobratie miešacej misky a miešadiel

#### Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a vyklepte pohonné rameno **19**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **11** znovu nevyskočí.

#### Vybratie miešadla

2. Miešadlo **20/21/22** potlačte trochu nahor a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať siahnuť z hriadeľa **23**.



### Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Otočte ochranu proti vystreknutiu **18** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

### Odobratie miešacej misky

4. Otočte miešaciu misku **16** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

### Spustenie pohonného ramena

5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a premiestnite pohonné rameno **19** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **11** znovu vyskočí.

## 10.2 Rozobratie mixovacej nádoby

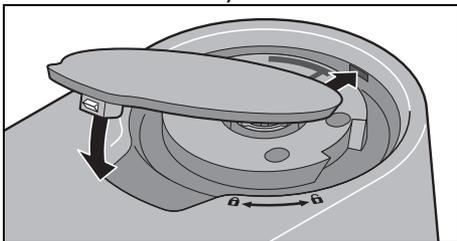


**NEBEZPEČENSTVO** poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepeľí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.
- ⊙ Pri odobieraní a nasadzovaní tesnenia **6** nožového nástavca **7** dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.

## Odobratie mixovacej nádoby

1. Otočte mixovaciú nádobu **5** trochu proti smeru hodinových ručičiek a potiahnite ju nahor.
2. Znovu nasadíte krytie **8**.



## Odobratie veka z mixovacej nádoby

3. Otáčajte veko **2** proti smeru hodinových ručičiek, kým ho nebudete môcť odobrať.
4. Otočte veko dopĺňacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

## Nožový nástavec

5. Odoberte nožový nástavec **7** z mixovacej nádoby **5** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 12).
6. Opatrne odoberte tesnenie **6** z nožového nástavca **7**.
7. Znovu opatrne nasadíte vyčistené tesnenie **6**.
8. Pred ďalším použitím opäť nasadíte nožový nástavec **7**.

## 11. Čistenie a údržba prístroja



### NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vyťahnite zástrčku **14** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **17** nikdy neponárajte do vody.



### NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciú nádobu **5** vodou a odstráňte z čepeľí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec **7** oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.
- ⊙ Miešacie háky **20** a hnetacie háky **22** majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodzte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).

**UPOZORNENIE:** Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí, karotky) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti vystreknutiu **18** alebo veko dopĺňacieho otvoru **1**). Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

## 11.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistíte základný prístroj **17** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Utrite ho čistou handričkou navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **17** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

## 11.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- miešaciu miskú **16**
- mixovaciu nádobu **5**
- nožový nástavec **7**
- tesnenie nožového nástavca **6**
- Veko **2** mixovacej nádoby
- Tesnenie **4**
- vekom dopĺňacieho otvoru **1**
- Hnetacie háky **22**
- Šľahacia metlička **21**
- Miešacie háky **20**
- Ochrana proti vystreknutiu **18**

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

- základný prístroj **17**
- krytie **8**

---

**UPOZORNENIE:** Pred čistením mixovacej nádoby **5** v umývačke riadu bezpodmienečne odoberte nožový nástavec **7**. **Pred každým čistením** odstráňte tesnenie **6** z nožového nástavca **7** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 12).

---

## 11.3 Čistenie príslušenstva

1. Mixovaciu nádobu **5** alebo miešaciu miskú **16** opláchnite teplou vodou a vodu vylejte.
2. Pri čistení odstráňte tesnenie **4** z veka **2**.
3. Všetko príslušenstvo vyčistite ručne v umývadle alebo v umývačke riadu.
4. Pri ručnom čistení všetky diely opláchnite čistou vodou.
5. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich znovu poskladáte, odložíte alebo opäť použijete.

## 11.4 Čistenie mixovacej nádoby

1. Nasadíte mixovaciu nádobu **5** na základný prístroj **17**.
2. Naplňte ju asi do polovice teplou vodou s prostriedkom na umývanie.
3. Nasadíte veko **2**.
4. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **12** na **0**.
5. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky.
6. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na **1**.
7. Viackrát krátko stlačte tlačidlo **Turbo 13**.
8. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na **0**, aby sa prístroj vypol.
9. Pred čistením prístroja vyťahnite zástrčku **14**.
10. Odoberte mixovaciu nádobu **5** zo základného prístroja **17**.
11. Vylejte vodu na umývanie.
12. Mixovaciu nádobu **5** vypláchnite pod čistou vodou.
13. Mixovaciu nádobu **5** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete.

## 11.5 Uskladnenie

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte na uskladnenie.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.
- **Obrázok B:** Pripojovacie vedenie môžete navinúť do navinutia kábla **24** na spodnej strane základného prístroja **17**.

## 12. Recepty

**UPOZORNENIE:** V receptoch sú vynechané čísla regulátora rýchlosti **12** a tlačidla **Turbo 13** na uľahčenie čitateľnosti.

### Zelené smoothie

Suroviny:

- 1 malé jablko
- 1 malá zrelá hruška
- ½ šalátovej uhorky
- 1 citrón (šťava a trochu nastrúhanej citrónovej kôry)
- 1 pomaranč (šťava)
- 50 g baby špenát
- 1 malý kúsok zázvoru (cca 4 g)

Príprava:

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

### Vegánska zmes ovocia a chia

Suroviny:

- 1 veľké, zrelé mango
- 2 malé, zrelé banány
- 2 PL citrónovej šťavy
- 350 ml dobre vychladeného mandľového mlieka (nesladeného)
- 60 g chia semienok

Príprava:

1. Ovocie narežte na kúsky.
2. Všetky prísady, okrem chia semienok, dajte do mixovacej nádoby **5**.
3. Pomaly zvyšujte rýchlosť, kým nebude všetko rovnomerne rozmiešané.

4. Prelejte do malej nádoby a rukou pri-miešajte chia semienka.
5. Naplňte do dezertných pohárov a nechajte asi 2 – 3 hodiny v chladničke.

Tipy:

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

### Krém mascarpone

Suroviny:

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

Príprava:

1. Vajička oddelte.
2. Bielka dajte do miešacej misky **16**. Šľahacou metličkou **21** vymiešajte na sneh. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupni 8.
3. Bielkový sneh dajte do inej nádoby a odložte do chladu.
4. V miešacej miske **16** vyšľahajte žltok s cukrom a sledkým vínom šľahacou metličkou **21** na stupni 6 na penu.
5. Rýchlosť znížte na stupeň 3 a striedavo pridávajte po lyžičkách mascarpone a pomarančovú šťavu.
6. Rukou zamiešajte pomarančovú kôru a bielkový sneh.
7. Na ozdobenie posypte niekoľko tenkých prúžkov pomarančovej kôry na hotový krém.
8. Krém až od konzumácie uchovávajte v chladničke a 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 **16** a spracujte miešacími hákami **20** na stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. (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 vyvaľkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.
6. Na mandľovú hmotu vyšľahajte maslo, cukor a vajcia šľahacou metličkou **21**. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 9.
7. Odoberte šľahaciu metličku **21** a nasadte miešacie háky **20**. Na stupni 4 krátko primiešajte mandle.

8. Mandľovú hmotu dajte na vychladený korpus.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníka, nakrájajte na plátky a obložte tým mandľovú hmotu.
10. Pečte asi 35 minút v teplovzdušnej rúre na 170 °C.

## Pizzové cesto

Suroviny:

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

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske **16** a v strede vytlačte priehlbínu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztlačte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpuští. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákami **22** spracúvajte na stupni 2, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej miesite ručne, kým nebude cesto vláčne.
5. Vytvarujte z cesta guľu a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezvojnásobí.
6. Ešte raz premiešate, vyvaľkajte a podľa chuti obložte.

## 13. Riešenie problémov

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



### NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je zabezpečené napájanie prúdom?</li><li>• Skontrolujte pripojenie.</li><li>• Je krytie <b>8</b> správne nasadené?</li><li>• Nevypila prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 15)?</li><li>• Je pohonné rameno <b>19</b> úplne sklopené nadol?</li></ul>
Mixér sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Je veko <b>2</b> nasadené správne?</li></ul>
Šľahacia metlička <b>21</b> , miešacie háky <b>20</b> , hnetacie háky <b>22</b> alebo čepele nožového nástavca <b>7</b> sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku <b>14</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>

## 14. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

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



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo 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.

## 15. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

### Objednávka online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Smartfónom alebo tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

## 16. Technické údaje

Model:	SKMP 1300 D3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	1.300 W
Množstvo náplne – mixovacia nádoba:	max. 1.500 ml
Množstvo náplne – miešacia miska:	max. 3.900 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky <b>20</b> a hnetacie háky <b>22</b> :	<b>Kysnuté cesto:</b> max. 1.657 g <b>Trené cesto:</b> max. 1.216 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)
- Kuchynský robot:	10 minút
- Mixér:	3 minút
- pri maximálnom zaťažení (miešanie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni):	30 sekúnd

**UPOZORNENIE:** Na prestavenie produktu medzi 50 a 60 Hz je potrebná akcia zo strany používateľa. Produkt sa hodí pre 50, ako aj pre 60 Hz.

## Použité symboly

	Ochranná izolácia
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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).
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

## 17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

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

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

### Záručná doba a zákonná záruka

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

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych 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 odborne. 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 reklamácii**

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 425235\_2301 / 425236\_2301** 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)

**425235\_2301 / 425236\_2301** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



### **Servisné stredisko**

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

**IAN: 425235\_2301 / 425236\_2301**



### **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>27</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>28</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>29</b>
<b>4. Lieferumfang</b> .....	<b>33</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen</b> .....	<b>33</b>
<b>6. Funktionen im Überblick</b> .....	<b>34</b>
<b>7. Rührwerkzeuge verwenden</b> .....	<b>35</b>
<b>8. Mixbehälter verwenden</b> .....	<b>36</b>
<b>9. Grundbedienung</b> .....	<b>39</b>
9.1 Stromversorgung .....	39
9.2 Sicherheitsfunktionen .....	39
9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen .....	40
9.4 Turbo-Taste .....	40
<b>10. Gerät auseinanderbauen</b> .....	<b>40</b>
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen .....	40
10.2 Mixbehälter auseinanderbauen .....	41
<b>11. Gerät reinigen und warten</b> .....	<b>42</b>
11.1 Grundgerät reinigen .....	42
11.2 Reinigen in der Spülmaschine .....	42
11.3 Zubehör reinigen .....	43
11.4 Mixbehälter reinigen .....	43
11.5 Aufbewahren .....	43
<b>12. Rezepte</b> .....	<b>43</b>
<b>13. Problemlösung</b> .....	<b>46</b>
<b>14. Entsorgung</b> .....	<b>46</b>
<b>15. Zubehörteile bestellen</b> .....	<b>47</b>
<b>16. Technische Daten</b> .....	<b>47</b>
<b>17. Garantie der HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>48</b>

# 1. Übersicht

- 1 Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher, 60 ml)
- 2 Deckel (des Mixbehälters)
- 3 Nachfüllöffnung
- 4 Dichtung
- 5 Mixbehälter (Max. 1.500 ml)
- 6 Dichtung (des Messereinsatzes)
- 7 Messereinsatz
- 8 Abdeckung
- 9 Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
- 10 Einfüllöffnung (mit Klappe)
- 11 Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 12 0 - 10 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
- 13 **Turbo** Turbo-Taste (erhöht die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe)
  
- 14 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 15 Saugfuß
- 16 Rührschüssel (MAX 3.900 ml)
- 17 Grundgerät
- 18 Spritzschutz
- 19 Antriebsarm
- 20 Rührbesen
- 21 Schneebesen
- 22 Knethaken
- 23 Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 24 Kabelaufwicklung

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Profi-Küchenmaschine.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Profi-Küchenmaschine!

### Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

### Varianten

Das Gerät wird in zwei Versionen geliefert:

- 425235\_2301 anthrazit
- 425236\_2301 rot

Die Bedienung ist für beide Farbvarianten identisch.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
  - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
  - max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
  - max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).
 Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung des Messereinsatzes darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 42).



### **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, Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

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



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

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



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

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

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung): 30 Sekunden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihaffbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## 4. Lieferumfang

- 1 Profi-Küchenmaschine, Grundgerät **17**
- 1 Spritzschutz **18**
- 1 Rührschüssel **16**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
  - Deckel **2** und
  - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
  - Messereinsatz **7**
  - Dichtung **6**
- 1 Rührbesen **20**
- 1 Schneebesens **21**
- 1 Knethaken **22**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

## 5. Auspacken und aufstellen

---

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

---

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
  2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
  3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 40).
  4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 42)
  5. **Bild B:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** auf.
  6. Stellen Sie das Grundgerät **17** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **15** festsaugen können und sicheren Halt geben.
- 

### VORSICHT:

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

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

---

## 6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken <b>22</b>	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	<b>max. Menge Hefeteig:</b> 1.657 g <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen <b>20</b>	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	<b>max. Menge Rührteig:</b> 1.216 g <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
Schneebeesen <b>21</b>	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - schaumig schlagen von Butter	<b>max. Menge Sahne:</b> 1.000 ml <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
Mixbehälter <b>5</b>	<b>Turbo +</b> 1 - 10	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Zerkleinern von Eiswürfeln  <b>HINWEIS:</b> Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe 1 eingestellt sein, damit die <b>Turbo-Taste 13</b> funktioniert.	<b>max. Menge:</b> 1.500 ml <b>max. Betriebsdauer:</b> 3 Minuten  Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln und Kräutern.

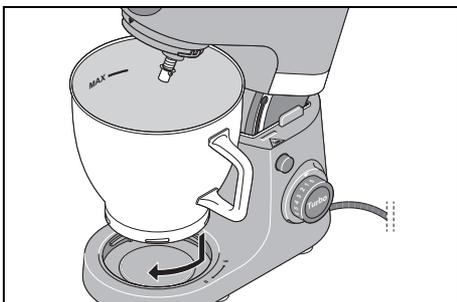
## 7. Rührwerkzeuge verwenden

### Antriebsarm hochklappen

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

### Rührschüssel einsetzen

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



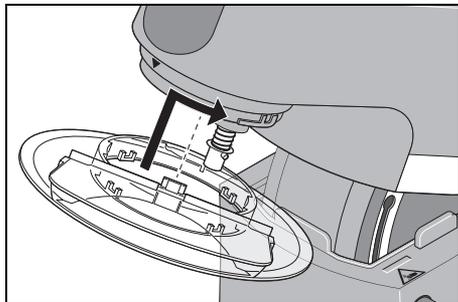
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

### Spritzschutz montieren

#### VORSICHT:

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

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



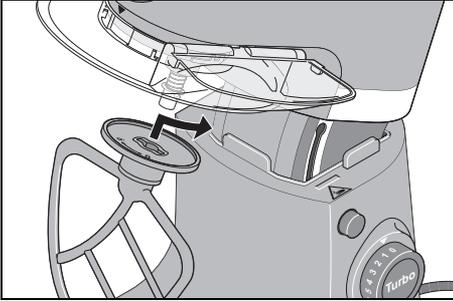
5. Drehen Sie den Spritzschutz **18** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

### Rührwerkzeug einsetzen

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

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 34.

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



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

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

### Zutaten einfüllen

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

## Antriebsarm absenken



### GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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

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

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 39.

## 8. Mixbehälter verwenden



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

## Messereinsatz einsetzen und entnehmen

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

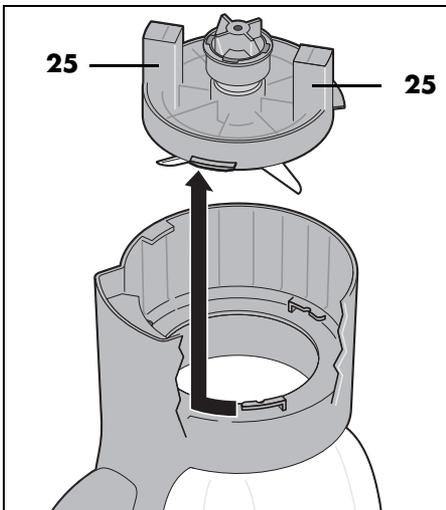


### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

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

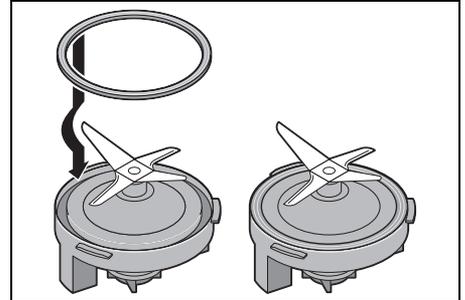
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Drehen Sie den Messereinsatz **7** an den beiden Anfassern **25** im Uhrzeigersinn, bis sich der Messereinsatz löst.
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.



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

### VORSICHT:

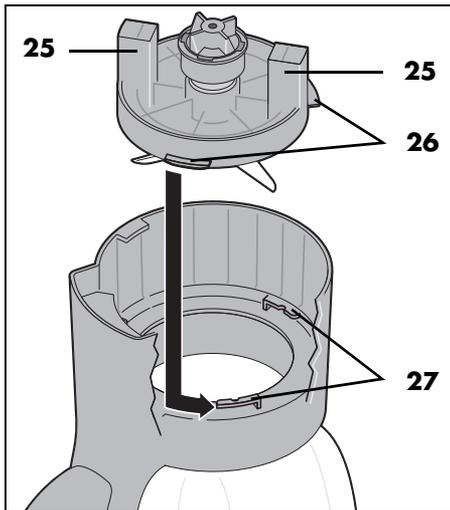
- ⊙ Wenn Sie den Messereinsatz **7** wieder in den Mixbehälter **5** einsetzen, muss die Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** korrekt sitzen, da sonst Inhalt auslaufen könnte.



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

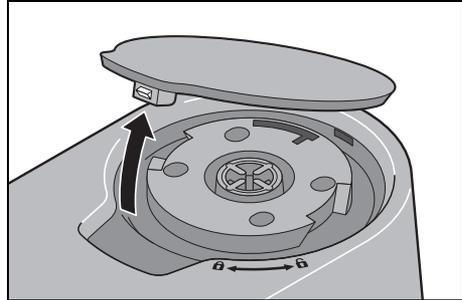
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig in den Mixbehälter **5**.
3. Drehen Sie ihn an den beiden Anfasern **25** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

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

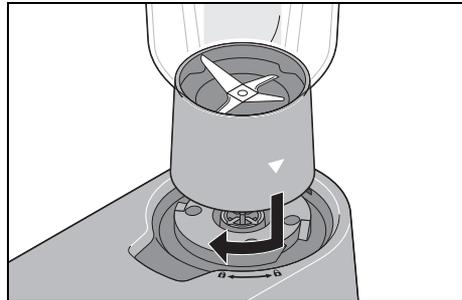


## Mixbehälter aufsetzen

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



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



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

## Zutaten einfüllen

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

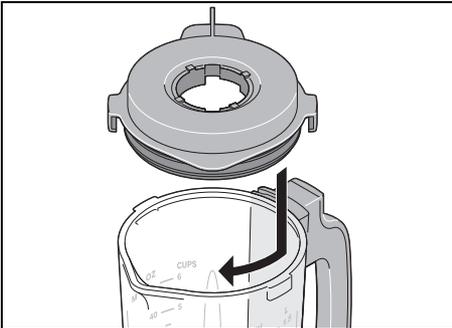
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **3** im Deckel **2** zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
  - Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
  - Füllen Sie die Zutaten ein.
  - Setzen Sie den Deckel **1**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

## Deckel aufsetzen

### HINWEISE:

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

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



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

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 39.

## 9. Grundbedienung

### 9.1 Stromversorgung



#### GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

### 9.2 Sicherheitsfunktionen

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

#### **Funktion nur bei korrektem Zusammenbau**

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

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

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

## Überhitzungsschutz

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

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

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

## 9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **12** nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 34).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe **1 - 2**, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **10** oder die Nachfüllöffnung **3** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

### HINWEISE:

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

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

## 9.4 Turbo-Taste

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

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

## 10. Gerät auseinanderbauen



### GEFAHR durch drehende Teile!

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

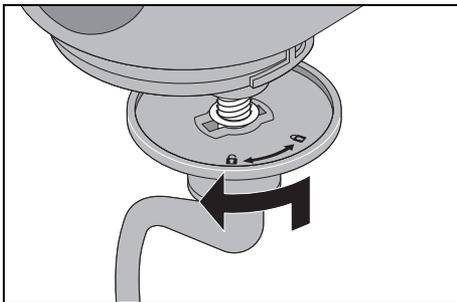
### 10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

#### Antriebsarm hochklappen

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

### **Rührwerkzeug abnehmen**

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



### **Spritzschutz abnehmen**

3. Drehen Sie den Spritzschutz **18** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

### **Rührschüssel abnehmen**

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

### **Antriebsarm absenken**

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

## **10.2 Mixbehälter auseinanderbauen**



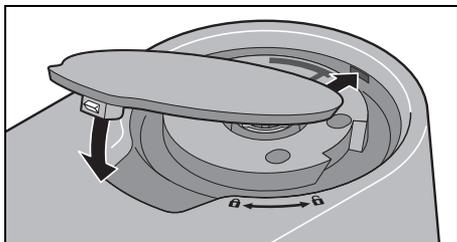
### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

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

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

### **Mixbehälter abnehmen**

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



### **Deckel vom Mixbehälter abnehmen**

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

### **Messereinsatz**

5. Entnehmen Sie den Messereinsatz **7** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 37).
6. Ziehen Sie vorsichtig die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** ab.
7. Setzen Sie vorsichtig die gereinigte Dichtung **6** wieder auf.
8. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **7** wieder ein.

## 11. Gerät reinigen und warten

---



### GEFAHR durch Stromschlag!

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



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

---

## 11.1 Grundgerät reinigen

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

## 11.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinene geeignet:

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

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

- Grundgerät **17**
  - Abdeckung **8**
- 

**HINWEIS:** Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **7**. Entfernen Sie **vor jeder Reinigung** die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 37).

---

## 11.3 Zubehör reinigen

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

## 11.4 Mixbehälter reinigen

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

## 11.5 Aufbewahren

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

## 12. Rezepte

---

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

---

### Grüner Smoothie

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

## **Vegane Obst-Chia-Speise**

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Tipps:

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

## **Mascarponecreme**

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **16** geben. Mit dem Schneebesen **21** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe **8**.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **16** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **21** auf Stufe **6** schaumig schlagen.

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

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

## **Birnen-Tarte**

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **16** geben und mit dem Rührbesen **20** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.
3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.
6. Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **21** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 9 steigern.
7. Den Schneebesen **21** abnehmen und den Rührbesen **20** einsetzen. Auf Stufe 4 kurz die Mandeln unterrühren.
8. Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
9. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
10. Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

## Pizzateig

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
$\frac{1}{2}$	Würfel frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
$\frac{1}{2}$ TL	brauner Zucker
etwas	Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

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

## 13. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Ist die Abdeckung <b>8</b> korrekt aufgesetzt?</li> <li>• Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 40)?</li> <li>• Antriebsarm <b>19</b> nicht vollständig herunter geklappt?</li> </ul>
Mixer lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Deckel <b>2</b> korrekt aufgesetzt?</li> </ul>
Schneebesen <b>21</b> , Rührbesen <b>20</b> , Knethaken <b>22</b> , oder Klingen des Messereinsatzes <b>7</b> drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>14</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>

## 14. Entsorgung

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



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



### Verpackung

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

### Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

geltlich (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.

## 15. Zubehöreile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehöreile nachbestellt werden können.

### Bestellung online

[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

## 16. Technische Daten

Modell:	SKMP 1300 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	1.300 Watt
Füllmenge Mixbehälter:	max. 1.500 ml
Füllmenge Rührschüssel:	max. 3.900 ml
Maximale Belastung- für Rührbesen <b>20</b> und Knethaken <b>22</b> :	<b>Hefeteig:</b> max. 1.657 g <b>Rührteig:</b> max. 1.216 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Be- lastung (Rühren/ Kneten und Mi- xen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

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

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## 17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, 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: 425235\_2301 / 425236\_2301** 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) **425235\_2301 / 425236\_2301** 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: 425235\_2301 / 425236\_2301**



## **Lieferant**

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND