



STAND MIXER SKM 600 D4

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stav informácií · Stand der Informationen:
11/2024 ID: SKM 600 D4_24_V1.3

(HU) Kezelési útmutató

KONYHAI ROBOTGÉP

(SK) Návod na obsluhu

KUCHYNSKÝ ROBOT

(DE) (CH) Bedienungsanleitung

KÜCHENMASCHINE

IAN 466106_2404



IAN 466106_2404

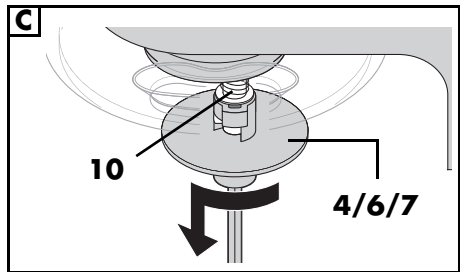
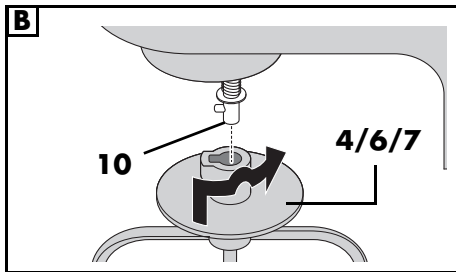
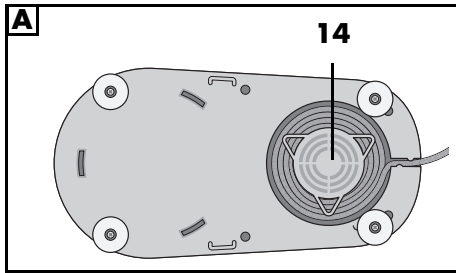
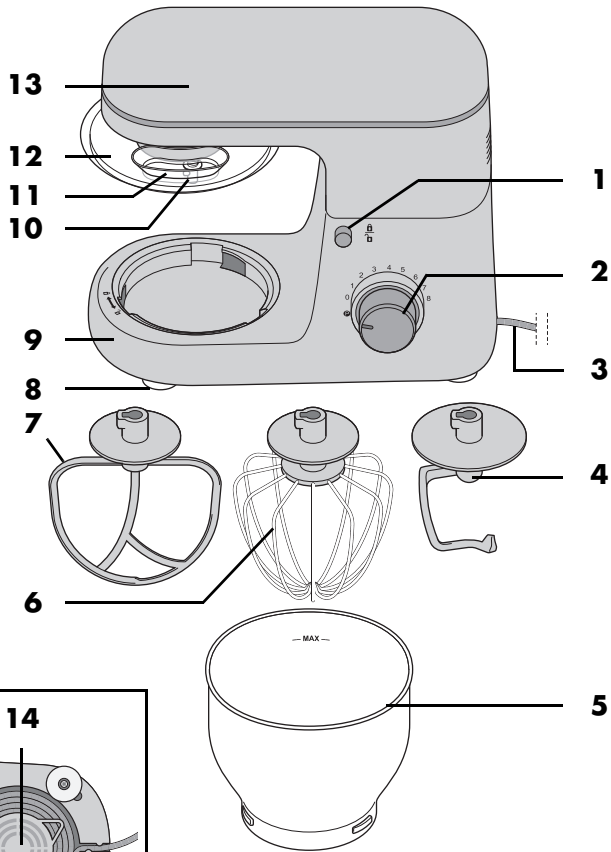




Magyar.....	2
Slovenčina	26
Deutsch.....	48



Áttekintés / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat.....	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	8
5. Kicsomagolás és összeszerelés	8
6. Funkciók áttekintése.....	9
7. Keverőszerszámok használata	10
8. Alapvető kezelés	11
8.1 Áramellátás.....	11
8.2 Biztonsági funkció.....	11
8.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása	12
8.4 Impulzusfunkció	12
9. Készülék szétszerelése.....	12
10. A készülék tisztítása és karbantartása.....	13
10.1 Az alapkészülék tisztítása	13
10.2 Tisztítás mosogatógépben	13
10.3 A tartozékok tisztítása	13
10.4 Tárolás	13
11. Receptek	14
11.1 Mascarpone krém	14
11.2 Körte tarte	14
11.3 Pizzatészta.....	15
11.4 Kevert tészta alapreceptje	15
11.5 Élesztős tészta alapreceptje.....	16
11.6 Gofri alaprecept	16
11.7 Kakaós piskóta alapreceptje	17
11.8 Meggyes morzsasütemény	17
11.9 Omlós tészta alapreceptje.....	18
11.10 Répatortácska narancsos cukormázzal	18
12. Problémamegoldás.....	19
13. Eltávolítás.....	19
14. Alkatrészrendelés	20
15. Műszaki adatok.....	20
16. Garancia	21

1. Áttekintés

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

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk a most vásárolt új konyhagéphez.

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

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

Sok örömet kívánunk az új konyhagép használatához!

Jelek a készüléken



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



Ez a szimbólum a kézsérülésre figyelmeztet.

2. Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

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

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



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

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



Áramütés VESZÉLYE!

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

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



Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!

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



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.

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

4. A csomag tartalma

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

5. Kicsomagolás és összeszerelés

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

VIGYÁZAT:

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

6. Funkciók áttekintése

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

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

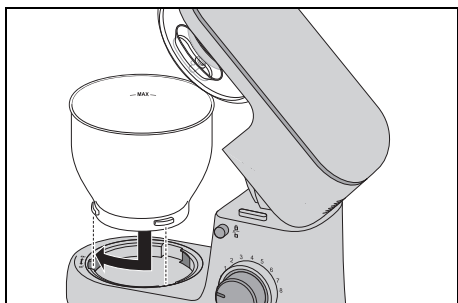
7. Keverőszerszámok használata

Hajtókar felhajtása

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

Keverőtál behelyezése

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



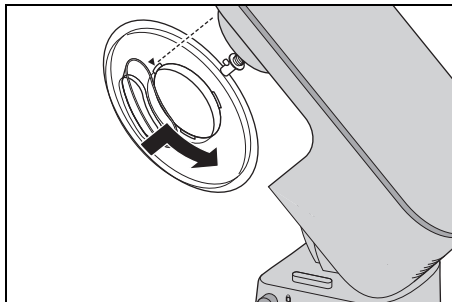
3. Rendszerjelle a keverőtálat **5**, ehhez fordítsa el a zárt lakat szimbólum irányába, amíg nem rögzül.

Fröccsenés elleni védőlemez felszerelése

VIGYÁZAT:

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

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

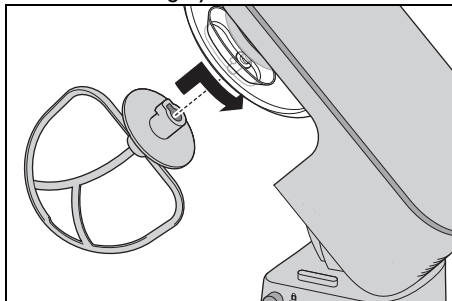


5. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **12** a zárt lakat szimbólum irányába, amíg be nem kattannak.

Keverőszerszám behelyezése

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

7. Helyezze a keverőszerszámot **4/6/7** alulról a tengelyre **10**.



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

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

Hozzávalók betöltése

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

Hajtókar süllyesztése



Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!

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

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

8. Alapvető kezelés

8.1 Áramellátás



Áramütés VESZÉLYE!

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

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

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

8.2 Biztonsági funkció

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

Működés csak süllyesztett hajtókarral

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

Túlmelegedés-védelem

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

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

Amikor a készülék kellően lehűlt, újra bekapcsol.

8.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

MEGJEGYZÉS: Ha nagyobb térszámú menynyiségeket dolgoz fel, akkor a készülék kis-
se mozoghat.

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

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

8.4 Impulzusfunkció

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

9. Készülék szétszerelése



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

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

Hajtókar felhajtása

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

Keverőszerszám levétele

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

Fröccsenés elleni védőlemez levétele

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

Keverőtál levétele

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

Hajtókar süllyesztése

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

10. A készülék tisztítása és karbantartása



Áramütés VESZÉLYE!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

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

MEGJEGYZÉS:

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

10.1 Az alapkészülék tisztítása

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

10.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek moshatóak mosogatógépben:

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

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

- alapkészülék **9**

10.3 A tartozékok tisztítása

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

10.4 Tárolás

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

11. Receptek

11.1 Mascarpone krém

Hozzávalók:

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

Elkészítés

1. Válassza szét a tojásokat.
2. A tojásfehérjét a zsírmentes keverőtálba tesszük, és a habverővel addig verjük, amíg tojás hab nem lesz. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
3. A tojás habot egy másik tálba öntjük és hidegen tartjuk.
4. Most a keverőtálban a habverővel verje habosra a tojássárgáját a cukorral és az édes borral 6-os fokozaton.
5. A sebességet csökkentse 3-as fokozatra és felváltva kanalanként adja hozzá a mascarpone-t és a narancslét.
6. Kézzel adja hozzá a reszelt narancshéjat és a tojás habot.
7. A dekorációhoz szórjon néhány vékony narancshéj csíkot a kész krémre.
8. A krémet fogyasztásig tegye a hűtőszekrénybe. Fogyassza el az ételt 24 órán belül.

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

11.2 Körte tarte

Tészta hozzávalói:

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

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A mandulatöltelék hozzávalói:

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

A tetejére:

kb. 3 érett körte

Elkészítés

1. A tészta minden hozzávalóját tegye a keverőtálba és dolgozza fel a keverőkarokkal 3-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. (Esetleg menet közben állítsa le a gépet, és a hozzávalókat egy téstakaparával tolja le a széléről.)
2. A tésztát kézzel gyorsan gyúrja golyóvá, és kevés liszttel nyújtsa ki két sütőpapír között.
3. A tésztát tegye egy kizsírozott tarte formába, a kiálló széleket vágja le és tegye legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. Villával többször megszurkáljuk a tészta talapot. Helyezzen egy sütőpapírt a tészta alá és töltse fel a formát száraz borsóval vagy rizzsel a tészta lenyomódásához.
5. 180 °C-on légkeverésen 15 percig süsse, majd távolítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még 10-15 percig.
6. A mandula töltelékhez verje fel a vaját, a cukrot és a tojásokat a habverővel. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.

7. Ezután vegye ki a habverőt, és helyezze be a keverőkarokat. Kis ideig keverje a mandulát 4-es fokozaton.
8. Tegye a mandulatölteléket a lehűlt tésztaalapra.
9. A körtéket meghámozzuk, magházát eltávolítjuk és szeletekre vágjuk.
10. Fedjük le vele a mandulás keveréket.
11. 170 °C-on légkeverésen süssse kb. 35 percig.

11.3 Pizzatészta

Hozzávalók:

250 g	búzaliszt
$\frac{3}{4}$ teáskanál	só
$\frac{1}{2}$	kocka friss élesztő
120 ml	langyos víz
$\frac{1}{2}$ teáskanál	barna cukor

Kevés liszt a gyúráshoz és nyújtáshoz

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban és készítsen a közepébe mélyedést.
2. Az élesztőt és a cukrot a vízben nyomkodja szét egy villával és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódik. Ezt a keveréket tegye a mélyedésbe.
3. Dolgozza össze a keveréket a dagasztókarokkal 2-es fokozaton, amíg nagy tészta csomók nem képződnek.
4. Kézzel folytassuk a tészta dagasztását, amíg sima nem lesz.
5. Formázzon tésztagolyót, és meleg helyen letakarva hagyja kelni, amíg a teljes térfogata a duplájára nem nő.
6. Végül a tésztát újra gyúrjuk, kinyújtjuk és tetszés szerint befedjük.

11.4 Kevert tészta alapreceptje

Hozzávalók 1 tepsizhez (kb. 30 cm):

300 g	puha vaj
300 g	cukor
5	tojás, mérete L
300 g	liszt (405-ös típus)
1 teáskanál	sütőpor

Ezenkívül puha vaj a formához

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 175 °C-ra (alsó/felső sütés).
2. Egy tepsit kivajazunk, vagy sütőpapírral béleljük ki.
3. A tésztához a vajat apró darabokra vágjuk, és a cukorral a keverőtálba tesszük.
4. A keverőkart és a fröccsenés elleni védőlemezt behelyezzük és keverjük ki az összetevőket kb. 30 másodpercig 4. fokozaton.
5. Ezután keverjük 6. fokozaton még kb. 5 percig, hogy laza keveréket kapjunk.
6. Keverjük hozzá apránként a tojásokat a 2. fokozaton kb. 30 másodpercig.
7. Ezután folytassuk a keverést a 6. fokozaton kb. 40 másodpercig.
8. A lisztet elkeverjük a sütőporral és a masszára szitáljuk.
9. Keverjük össze az összes hozzávalót 3. fokozaton kb. 40 másodpercig, hogy sima tésztát kapjunk.
10. A tésztát a formába öntjük, és egy spatulával elsimítjuk.
11. Süssük a tortát kb. 65 percig.
12. Végezzük el a sütési tesztet kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt. Ehhez egy fapálcával szúrjuk ki a torta közepét. Amikor a tészta már nem tapad a pálcához, kész a torta.
13. Mielőtt a tortát kivennénk a formából, kb. 10 percig hűlnie kell a formában.

11.5 Élesztős tészta alapreceptje

Hozzávalók:

500 g	búzaliszt, 550-ös típus
1 kocka	friss élesztő
60 g	vaj
1 csipetnyi	só
1 teáskanál	cukor
200–250 ml	langyos tej
2	tojás

Elkészítés

1. Keverje össze a lisztet és a sót egy keverőtálban és készítsen a közepébe mélyedést.
2. Az élesztőt és a cukrot a langyos tejben nyomkodja szét egy villával és addig keverje, amíg teljesen fel nem oldódik. Ezt a keveréket tegye a mélyedésbe.
3. Tegye bele a maradék hozzávalókat a keverőtálba.
4. Gyúrja a tésztát a dagasztókarral 1 percig a 2, majd 5 percig a 3 szinten.
5. A tésztából golyót formálunk, és a keverőedényben 40 percig kelesztjük.
6. A sütőt előmelegítjük 200 °C-ra (alsó/felső sütés).
7. A tésztát kinyújtjuk egy tepsibe, és tésztaszerint befedjük.
8. 200 °C-ra előmelegített sütőben 25–30 perc alatt megsütjük a tésztát.

11.6 Gofri alaprecept

Hozzávalók 4 adaghoz:

125 g	szobahőmérsékletű vaj
75 g	cukor
1 csomag	vaníliás cukor
2	tojás, mérete L
250 g	búzaliszt
½ teáskanál	sütőpor
180 ml	író
2 evőkanál	folyékony méz

Elkészítés

1. A vajat a cukorral és a vaníliás cukorral a keverőtálba tesszük.
2. A keverőkart és a fröccsenés elleni védőlemezt behelyezzük és keverjük ki az összetevőket kb. 30 másodpercig 4. fokozaton.
3. Adjuk hozzá a tojást, a lisztet és a sütőport, és keverjük 2. fokozaton kb. 30 másodpercig.
4. Ezután 6. fokozaton keverjük 2 percig.
5. Fokozatosan 2. fokozaton dolgozzuk bele a tésztába az író.
6. Adjuk hozzá a mézet, és folytassuk a keverést az 5. fokozaton kb. 1 percig.
7. A tésztát részletekben forró, kikent gofri-sütőbe öntjük, és kinyújtjuk.
8. Süssük aranybarnára a gofrit.

11.7 Kakaós piskóta alapreceptje

Hozzávalók:

4	tojás, mérete L
1 csipetnyi	só
150 g	porcukor
25 g	kakaópor
50 g	liszt
75 g	élelmiszer-keményítő
1 teáskanál	sütőpor

Ezenkívül sütőpapír a tepsizhez

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 225 °C-ra (alsó/felső sütés).
2. Válassza szét a tojásokat.
3. A tojásfehérjét a zsírintes keverőtálba tesszük, és a habverővel addig verjük, amíg tojáshab nem lesz. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
4. A tojáshabot egy másik tálba öntjük és hidegen tartjuk.
5. A tojások sárgáját a porcukorral a keverőtálba tesszük, és a habverővel 6-os sebességgel krémesre verjük.
6. Keverjük össze a kakaóport, a lisztet, a kukoricakeményítőt és a sütőport, majd szitáljuk rá a keveréket a tojássárgás krémre.
7. Hozzáadjuk a tojáshab 1/3 részét, és habverővel sima tésztává keverjük.
8. A maradék tojáshabot fakanállal a tésztába forgatjuk, amíg az összes hozzávaló el nem keveredik.
9. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, és kenjük rá a tésztát.
10. 225 °C-ra előmelegített sütőben 12 perc alatt megsütjük a tésztát.
11. A piskótatésztát konyharuhára forgatjuk.
12. A sütőpapírt kevés hideg vízzel lekenjük, majd óvatosan lehúzzuk róla.

11.8 Meggyes morzsasütemény

Hozzávalók egy 26 cm-es, kivehető aljú tortaformához:

250 g	liszt
½ teáskanál	sütőpor
1	tojássárgája
150 g	cukor
150 g	vaj
2 csomag	vaníliás cukor
kb. 700 g	magozott meggy

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 200 °C-ra (alsó/felső sütés).
2. A meggyet szitába tesszük, és lecsepegtetjük.
3. Tegye a vaját a többi hozzávalóval a keverőedénybe, és keverje össze a hozzávalókat a habverővel 4-es szinten, amíg a hozzávalók jól össze nem keverednek, és apró morzsa nem keletkezik.
4. A kivehető aljú tortaformát béleljük ki sütőpapírral, és kenjük ki az oldalát.
5. A morzsatészta felét morzsoljuk bele a formába, és enyhén nyomkodjuk össze az egészet, hogy laza alapot kapjunk.
6. A lecsepegtetett meggyet ráhelyezzük az alapra, és rámorzsoljuk a maradék tésztát.
7. 200 °C-ra előmelegített sütőben 30 perc alatt megsütjük a süteményt.

11.9 Omlós tészta alapreceptje

Hozzávalók:

250 g	liszt
125 g	hideg vaj
1 csipetnyi	só
1	tojás
150 g	cukor

Elkészítés

1. Tegye az összes hozzávalót a keverőtálba, és 3-as szinten gyúrja őket a keverőkarral kb. 3-4 percig, hogy omlós tésztát kapjon.
2. Hűtőbe tesszük 30 percre.
3. A sütőt előmelegítjük 200 °C-ra (alsó/felső sütés).
4. A kivehető aljú tortaformát kivajazzuk, és enyhén megszórjuk liszttel.
5. Nyújtsa ki a tésztát két darab fólia között (kb. 30 cm átmérőjűre), és helyezze a kivehető aljú tortaformába.
6. 200 °C-ra előmelegített sütőben 15 perc alatt megsütjük a tésztát.

11.10 Répatortácska narancsos cukormázzal

A tortácska hozzávalói (24 adagra):

130 g	Dióféle
375 g	liszt
1 csomag	sütőpor
1	csipetnyi só
450 g	sárgarépa, hámozott
3	bio-tojás
80 g	natúr joghurt
1 teáskanál	vaníliás cukor
300 g	cukor
335 ml	növényi olaj
1 teáskanál	fahéj

Egy kezeletlen narancs héja
kevés szerecsendió, frissen reszelve

Hozzávalók a cukormázhoz:

85 g	szobahőmérsékletű vaj
300 g	krémsajt
220 g	porcukor

Egy kezeletlen narancs héja

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra légkeverésen, és béleljük ki a muffin tepsit muffinformákkal.
2. A sárgarépát finomra reszeljük, és a keverőtálba tesszük.
3. A sárgarépához adjuk a tojást, a joghurtot, a növényi olajat, a vaníliás cukrot, a cukrot, a fahéjat, a szerecsendőt és a narancshéjat.
4. A keverőkart és a fröccsenés elleni védőlemezt behelyezzük és keverjük ki az összetevőket 4. fokozaton.
5. A lisztet, a sütőport és a sőt összekeverjük, majd a sárgarépás keverékhez adjuk. Keverje 3-as sebességgel, amíg sűrű masszát nem kap.
6. A diót durvára vágjuk, és beforgatjuk a tésztába.
7. Ossza el egyenletesen a tésztát 24 formácska között (mindegyik formácska jó 2/3-részig kerül megtöltésre).
8. Süssük a tésztát a sütőben körülbelül 20-25 percig.
9. A muffinokat kivesszük a tepsiből és hagyjuk teljesen kihűlni.
10. A cukormázhoz a vajat a cukor felével a keverőedénybe tesszük. A keverőkart és a fröccsenés elleni védőlemezt behelyezzük és 6. fokozaton mindent felfelverünk habosra.
11. Hozzáadjuk a krémsajtot, a maradék cukrot és a narancshéjat, és újra röviden felfelverünk mindent, amíg a hozzávalók össze nem keverednek.
12. Töltsük a cukormázat egy zacskóba, és díszítsük vele a tortácskákat.

12. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást. • A túlmelegedés elleni védelem kapcsolta le a készüléket (lásd „Túlmelegedés-védelem” a következő oldalon 12)? • A hajtókar 13 nincs teljesen lehajtva?
A habverő 6 , a keverőkarok 7 vagy a dagasztókarok 4 nem, vagy csak nehezen forognak.	• Azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót 3 és ellenőrizze a következőket: - Nincs a mozgást akadályozó tárgy a kehelyben? - Nem túl kemény vagy nyers az étel? - A készülék nincs megfelelően összeszerelve?

13. Eltávolítás

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



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



Csomagolás

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

14. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online rendelés

shop.hoyerhandel.com



1. Szkenelje a QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.
2. A QR-kóddal megnyit egy weboldalt, ahol elintézheti az utánrendelést.

15. Műszaki adatok

Modell:	SKM 600 D4
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Védelmi osztály:	II ☐
Teljesítmény:	600 watt
Keverőtál Térfogat: Max. töltési mennyiség (MAX jelölés):	5000 ml 3700 ml
A keverőkarok 7 és dagasztókarok 4 ma- ximális terhelése:	Kevert tészta: max. 1216 g Élesztős tészta: max. 1657 g
Max. működtetés ideje (KB):	(azt adja meg, hogy milyen hosszan sza- bad a készüléknek megszakítás nélkül működnie) 10 perc
Fordulatszám (a szer- számmon mérve):	50 – 190 fordulat/ perc

Alkalmazott szimbólumok

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

A műszaki változtatások joga fenntartva.

16. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	KONYHAI ROBOTGÉP
Gyártási szám:	466106_2404
A termék típusa:	SKM 600 D4
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Konyhagép, alapkészülék, fröccsenés elleni védőlemez, keverőtál, dagasztókar, habverő, keverőkar
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **466106_2404** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 466106_2404

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Obsah

1. Prehľad	27
2. Účel použitia.....	28
3. Bezpečnostné pokyny	29
4. Obsah balenia	32
5. Vybalenie a umiestnenie.....	32
6. Prehľad funkcií	33
7. Používanie miešacích nástrojov.....	34
8. Základná obsluha	35
8.1 Napájanie	35
8.2 Bezpečnostné funkcie	35
8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti	36
8.4 Impulzová funkcia	36
9. Rozobratie prístroja	36
10. Čistenie a údržba prístroja	37
10.1 Čistenie základného prístroja	37
10.2 Umývanie v umývačke	37
10.3 Čistenie príslušenstva.....	37
10.4 Uskladnenie	37
11. Recepty	38
11.1 Krém mascarpone.....	38
11.2 Hrušková torta	38
11.3 Pizzové cesto	39
11.4 Základný recept na trené cesto	39
11.5 Základný recept na kysnuté cesto.....	40
11.6 Základný recept na vafle	40
11.7 Základný recept na kakaové piškótové cesto	41
11.8 Koláč s posýpkou s višňami.....	41
11.9 Základný recept na krehké cesto.....	42
11.10 Mrkvové muffiny s pomarančovou polevou	42
12. Riešenie problémov	43
13. Likvidácia	43
14. Objednanie dielov príslušenstva	44
15. Technické údaje	44
16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	45

1. **Prehľad**

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

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému kuchynskému robotu.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým kuchynským robotom!

Symboly na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poranieniami rúk.

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Kuchynský robot nepoužívajte bez prerušenia dlhšie ako 10 minút. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 37).
- ⊙ Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniam.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

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



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

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



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Miešaciu miskú nepreplňte, inak by jej obsah mohol byť vymrštený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.

- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodíte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

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

5. Vybavenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 36).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 37).
5. **Obrázok A:** Naviňte nadbytočné pripojovací kábel so zástrčkou **3** do navinutia kábla **14** na spodnej strane základného prístroja **9**.
6. Základný prístroj **9** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **8** pevne prisasť a pevne držali.

POZOR:

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

6. Prehľad funkcií

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

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

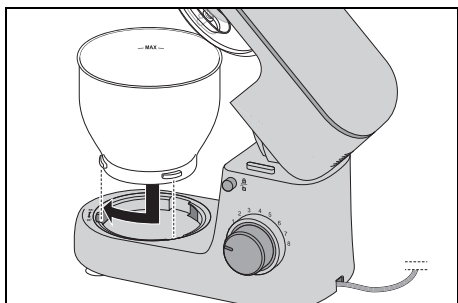
7. Používanie miešacích nástrojov

Vyklopenie pohonného ramena

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

Nasadenie miešacej misky

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



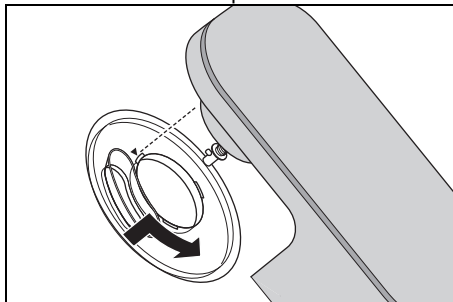
3. Zaistíte miešaciu miskú **5** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

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

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



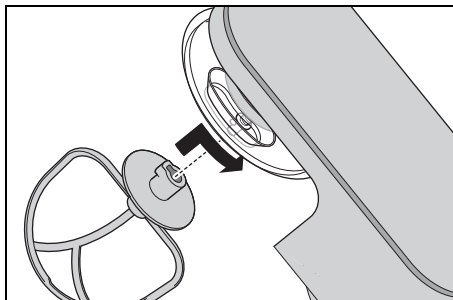
5. Otočte ochranu proti vystreknutiu **12** v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nezapadne.

Nasadenie miešadla

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

Ďalšie informácie: pozri „Prehľad funkcií“ na strane 33.

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



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

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

Naplnenie prísad

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

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno **13** a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.
9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **13** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **1** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 35.

8. Základná obsluha

8.1 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku **3** pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

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

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

8.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri spustenom pohonnom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **13** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **1** je úplne vyskočené.

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **2** otočíte v smere hodinových ručičiek.
2. Začínate s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujete na požadovanú rýchlosť (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 33).
3. Rýchlosť znížte na stupeň **1 - 2**, keď počas pracovného postupu pridávate prísady cez plniaci otvor **11**.
4. Regulátor rýchlosti **2** nastavte na **0**, aby sa prístroj vypol.

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

8.4 Impulzová funkcia

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

9. Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

Vyklopenie pohonného ramena

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

Vybratie miešadla

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

Odobratie ochrany proti vystreknutiu

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

Odobratie miešacej misky

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

Spustenie pohonného ramena

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

10. Čistenie a údržba prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIA:

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

10.1 Čistenie základného prístroja

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

10.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

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

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

- základný prístroj **9**

10.3 Čistenie príslušenstva

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

10.4 Uskladnenie

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

11. Recepty

11.1 Krém mascarpone

Prísady:

2	vajcia
2 lyžice	práškového cukru
1 lyžica	sladkého vína (napr. Madeira)
250 g	mascarpone
½	biopomaranča (šľava a trocha nastrúhanej kôry)

Príprava

1. Oddelte vajčka.
2. Do miešacej misky bez tuku dajte bielka a vyšľahajte ich šľahacou metličkou, kým sa z nich nevytvorí sneh. Zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
3. Naplňte sneh do inej misky a odložte do chladu.
4. Teraz v miešacej miske vyšľahajte žĺtky s cukrom a sladkým vínom šľahacou metličkou na stupni 6 na penu.
5. Rýchlosť znížte na stupeň 3 a striedavo pridávajte po lyžičkách mascarpone a pomarančovú šľavu.
6. Ručne vmiešajte nastrúhanú pomarančovú kôru a sneh z bielkov.
7. Na ozdobenie nasypťte na hotový krém niekoľko tenkých pomarančových pásičkov.
8. Krém vložte do chladničky, kým ho nebudete konzumovať. Toto jedlo spotrebujte do 24 hodín.

Tip: Krém mascarpone navrstvíte do dezertných pohárov s čerstvým sezónnym ovocím alebo kompótom.

11.2 Hrušková torta

Prísady na cesto:

200 g	pšeničnej múky
1 štipka	solí
100 g	studeného masla (vločky)
3 lyžičky	práškového cukru
4 lyžice	studsenej vody

Na predpečenie korpusu:

sušený hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

100 g	mäkkeho 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 a miešacími hákami ich spracujte na stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. (Ak je to potrebné, medzičasom stroj zastavte a pomocou škrabky na cesto odsuňte přísady od okraja.)
2. Cesto rukou rýchlo vymiešate do gule a s trochou múky ho vyvalkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Na vymastenú tortovú formu položte cesto, odrežte prebytočný okraj a dajte do chladničky aspoň na 30 minút.
4. Korpus niekoľkokrát poprepichujte vidličkou. Na cesto položte papier na pečenie a formu vyplňte sušeným hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Cesto pečte na 180 °C 15 minút s cirkuláciou vzduchu, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte opäť 10 až 15 minút.
6. Na prípravu mandľovej zmesi šľahacou metličkou vyšľahajte maslo, cukor a vajcia. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.

7. Následne odoberte šľahaciu metličku a nasadte miešacie háky. Mandle krátko primiešajte na stupni 4.
8. Na vychladnutý tortový korpus dajte mandľovú hmotu.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníkov a na krájajte na plátky.
10. Obložte nimi mandľovú hmotu.
11. Tortu pečte cca 35 minút na 170 °C s cirkuláciou vzduchu.

11.3 Pizzové cesto

Prísady:

250 g	pšeničnej múky
¾ lyžičky	solí
½ kocky	čerstvého droždia
120 ml	vlažnej vody
½ lyžičky	hnedého cukru

trocha múky na vymiesenie a vyvalkanie

Príprava

1. V miske zmiešajte múku a soľ a v strede urobte jamku.
2. Droždie a cukor rozdrvte a rozmiešajte vidličkou vo vode, kým sa všetko nerozpustí. Túto zmes vložte do jamky.
3. Hnetacími hákmi spracujte zmes na stupni 2, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Pokračujte v miesení cesta ručne, kým nebude hladké.
5. Z cesta vytvarujeme guľu a prikrytú nechajte vykysnúť na teplom mieste, kým nezdvynásobí svoj objem.
6. Nakoniec cesto opäť vymiešate, rozvalkajte a obložte podľa želania.

11.4 Základný recept na trené cesto

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

300 g	mäkkého masla
300 g	cukru
5	vajec veľkosti L
300 g	múky (typ 405)
1 lyžička	prášku na pečenie

Okrem toho mäkké maslo na formu

Príprava

1. Rúru predhrejte na 175 °C (spodný/horňý ohrev).
2. Formu na pečenie namažte alebo vystelte papierom na pečenie.
3. Na cesto nakrájajte maslo na malé kúsky a pridajte ich do miešacej misky s cukrom.
4. Nasadte miešacie háky a ochranu proti vystreknutiu a miešajte prísady cca 30 sekúnd na stupni 4.
5. Potom zmes miešajte na stupni 6 cca 5 minút, kým sa nevytvorí kyprá zmes.
6. Postupne vmiešajte vajcia na stupni 2 cca 30 sekúnd.
7. Potom miešajte na stupni 6 ďalších cca 40 sekúnd.
8. Zmiešajte múku s práškom do pečiva a preosejte na hmotu.
9. Prísady miešajte na stupni 3 cca 40 sekúnd na hladké cesto.
10. Cesto dajte do formy a stierkou ho uhladte.
11. Koláč pečte cca 65 minút.
12. Cca 10 minút pred koncom času pečenia urobte test prepečenia. Pritom zapichnete do stredu koláča drevenú tyčinku. Keď sa na tyčinku nenalepí žiadne cesto, je koláč upečený.
13. Skôr ako cesto uvoľníte z formy, malo by cca 10 minút vychladnúť.

11.5 Základný recept na kysnuté cesto

Prísady:

500 g	pšeničnej múky typ 550
1 kocka	čerstvého droždia
60 g	masla
1 štipka	soli
1 lyžička	cukru
200 – 250 ml	vlažného mlieka
2	vajcia

Príprava

1. V miske zmiešajte múku a soľ a v strede urobte jamku.
2. Droždie a cukor rozdrvte a rozmiešajte vidličkou vo vlažnom mlieku, kým sa všetko nerozpustí. Túto zmes vložte do jamky.
3. Dajte zvyšné přísady do miešacej misky.
4. Cesto mieste hnetacími hákmi 1 minútu na stupni 2 a potom 5 minút na stupni 3.
5. Cesto vyformujte do gule a nechajte ho v miešacej miske kysnú 40 minút.
6. Rúru predhrejte na 200 °C (spodný/horňý ohrev).
7. Cesto rozvaľkajte na plechu na pečenie a obložte ho podľa želania.
8. Cesto pečte v predhriatej rúre na 200 °C 25 – 30 minút.

11.6 Základný recept na vafle

Prísady na 4 porcie:

125 g	masla izbovej teploty
75 g	cukru
1 balíček	vanilkového cukru
2	vajcia veľkosti L
250 g	pšeničnej múky
½ čajovej lyžičky	prášku na pečenie
180 ml	cmaru
2 lyžice	tekutého medu

Príprava

1. Do miešacej misky dajte maslo s cukrom a vanilkovým cukrom.
2. Nasadte miešacie háky a ochranu proti vystreknutiu a miešajte přísady cca 30 sekúnd na stupni 4 do hladka.
3. Pridajte vajce, múku a prášok do pečiva a zmes miešajte cca 30 sekúnd na stupni 2.
4. Potom miešajte 2 minúty na stupni 6.
5. Do cesta postupne pridávajte cmar na stupni 2.
6. Pridajte med a miešajte ďalej na stupni 5 cca 1 minútu.
7. Cesto po častiach naplňte do horúceho, vymasteného vafľovača a rozotrite ho.
8. Vafle upečte do zlatista.

11.7 Základný recept na kakaové piškótové cesto

Prísady:

4	vajcia veľkosti L
1 štipka	solí
150 g	práškového cukru
25 g	práškového kakaa
50 g	múky
75 g	kukuricného škrobu
1 lyžička	prášku na pečenie

Navyše papier na pečenie na plech

Príprava

1. Rúru predhrejte na 225 °C (spodný/horný ohrev).
2. Oddel'te vajčička.
3. Do miešacej misky bez tuku dajte bielka a vyšľahajte ich šľahacou metličkou, kým sa z nich nevytvorí sneh. Zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
4. Naplňte sneh do inej misky a odložte do chladu.
5. Do miešacej misky s práškovým cukrom dajte bielka a vyšľahajte ich šľahacou metličkou na stupni 6 do krému.
6. Zmiešajte kakaový prášok, múku, kukuričný škrob a prášok do pečiva a zmes preosejte na žltový krém.
7. Pridajte 1/3 snehu a miešacími hákami vymiešajte na hladké cesto.
8. Zvyšný sneh vmiešajte drevenou vareškou do cesta, kým sa všetky prísady nepremiešajú.
9. Plech na pečenie vystel'te papierom na pečenie a rozotrite naň cesto.
10. Cesto pečte v predhriatej rúre 12 minút na 225 °C.
11. Piškótové cesto vyklopte na utierku.
12. Papier na pečenie potrite trochu studenej vody a opatrne odlepte.

11.8 Koláč s posýpkou s višňami

Prísady na 26 cm formu na tortu:

250 g	múky
½ čajovej lyžičky	prášku na pečenie
1	žltok
150 g	cukru
150 g	masla
2 balíčky	vanilkového cukru
cca 700 g	višni, odkôstkovaných

Príprava

1. Rúru predhrejte na 200 °C (spodný/horný ohrev).
2. Višne dajte do sitka a nechajte odkvapkať.
3. Maslo so zvyšnými prísadami dajte do miešacej misky a prísady zmiešajte miešacími hákami na stupni 4, kým sa prísady dobre nevymiešajú a nevytvorí sa posýпка.
4. Formu na tortu vystel'te papierom na pečenie a na okrajoch vymastite.
5. Polovicu posýpkového cesta rozdrobte do formy a všetko zľahka pritlačte, aby vznikol sypkejší korpus.
6. Na korpus dajte odkvapkané višne a rozdrobte na ne zvyšné cesto.
7. Koláč pečte v predhriatej rúre na 200 °C 30 minút.

11.9 Základný recept na krehké cesto

Prísady:

250 g	múky
125 g	studeného masla
1 štipka	solí
1	vajíce
150 g	cukru

Príprava

1. Všetky přísady dajte do miešacej misky a miešacími hákami ich mieste na stupni 3 cca 3 – 4 minúty na krehké cesto.
2. Odložte ho na 30 minút do chladničky.
3. Rúru predhrejte na 200 °C (spodný/horný ohrev).
4. Namastite formu na tortu a zľahka posypte múkou.
5. Cesto rozvaľkajte medzi dvoma kusmi potravinovej fólie (na priemer cca 30 cm) a vložte ho do formy na tortu.
6. Cesto pečte v predhriatej rúre na 200 °C 15 minút.

11.10 Mrkvové muffiny s pomarančovou polevou

Prísady na muffiny (24 porcií):

130 g	vlašských orechov
375 g	múky
1 balíček	prášku na pečenie
1	štipka soli
450 g	mrkvy, ošúpanej
3	biovajcia
80 g	bieleho jogurtu
1 lyžička	vanilkového cukru
300 g	cukru
335 ml	rastlinného oleja
1 lyžička	škorice

Kôra z biopomaranča

trocha muškátového orieška, čerstvo nastrúhaného

Prísady na polevu:

85 g	masla, izbovej teploty
300 g	čerstvého syra
220 g	práškového cukru

Kôra z biopomaranča

Príprava

1. Rúru predhrejte na 180 °C s cirkuláciou vzduchu a položte plech na muffiny formičkami na muffiny.
2. Mrkvu najemno nastrúhajte a dajte ju do miešacej misky.
3. K mrkve pridajte vajcia, jogurt, rastlinný olej, vanilkový cukor, cukor, škoricu, muškátový oriešok a pomarančový kôru.
4. Nasadíte miešacie háky a ochranu proti vystreknutiu a primiešajte přísady na stupni 4.
5. Múku, prášok do pečiva a soľ zmiešajte a pridajte k mrkvovej zmesi. Miešajte na stupni 3, kým nevznikne husté cesto.
6. Vlašské orechy nahrubo nasekajte a vmiešajte do cesta.
7. Cesto rovnomerne rozdeľte do 24 formičiek (každú treba dobre naplniť do 2/3).
8. Cesto pečte v rúre cca 20 – 25 minút.
9. Vyberte muffiny z plechu na pečenie a nechajte ich úplne vychladnúť.
10. Na polevu dajte do miešacej misky maslo s polovicou cukru. Nasadíte miešacie háky a ochranu proti vystreknutiu a všetko vyšľahajte na stupni 6 do penista.
11. Pridajte čerstvý syr, zvyšný cukor a pomarančový kôru a opäť krátko vyšľahajte, kým sa přísady nezmiešajú.
12. Polevu naplňte do vrečka na zdobenie a ozdobte ňou muffiny.

12. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie. • Nevypila prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 36)? • Je pohonné rameno 13 úplne sklopené nadol?
Šľahacia metlička 6 , miešacie háky 7 alebo hnetacie háky 4 sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 3 a skontrolujte: - Prekážka v nádobe? - Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý? - Prístroj nesprávne zmontovaný?

13. Likvidácia

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



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



Obal

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

14. Objednanie dielov príslušenstva

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

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



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

15. Technické údaje

Model:	SKM 600 D4
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II
Výkon:	600 wattov
Miešacia miska Objem: max. množstvo náplne (značka MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky 7 a hnetacie háky 4 :	Trené cesto: max. 1216 g Kysnuté cesto: max. 1657 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia) 10 minút
Otáčky (merané na nástroji):	50 – 190 otáčok/minútu

Použíte symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 466106_2404** 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 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) a po zadaní čísla artikla (IAN)

466106_2404 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 466106_2404



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

1. Übersicht	49
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
3. Sicherheitshinweise	51
4. Lieferumfang	54
5. Auspacken und aufstellen	54
6. Funktionen im Überblick	55
7. Rührwerkzeuge verwenden	56
8. Grundbedienung	57
8.1 Stromversorgung	57
8.2 Sicherheitsfunktionen	57
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	58
8.4 Pulsfunktion	58
9. Gerät auseinanderbauen	58
10. Gerät reinigen und warten	59
10.1 Grundgerät reinigen	59
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	59
10.3 Zubehör reinigen	59
10.4 Aufbewahren	59
11. Rezepte	60
11.1 Mascarponecreme	60
11.2 Birnen-Tarte	60
11.3 Pizzateig	61
11.4 Rührteig Grundrezept	61
11.5 Hefeteig Grundrezept	62
11.6 Waffeln Grundrezept	62
11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept	63
11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen	63
11.9 Mürbeteig Grundrezept	64
11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting	64
12. Problemlösung	65
13. Entsorgung	65
14. Zubehörteile bestellen	66
15. Technische Daten	67
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	68

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine!

Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNING vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung nicht länger als 10 Minuten. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
-

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

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

- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 59).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **9**
- 1 Spritzschutz **12**
- 1 Rührschüssel **5**
- 1 Knethaken **4**
- 1 Schneebesen **6**
- 1 Rührbesen **7**
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung (beiliegend)

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 58).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 59).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **3** in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

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

6. Funktionen im Überblick

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

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

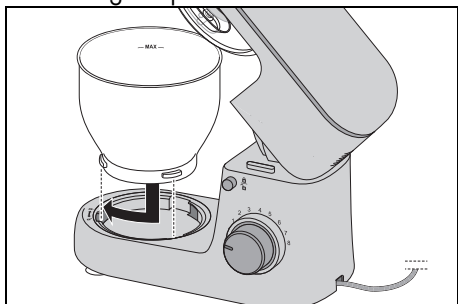
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

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

Rührschüssel einsetzen

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



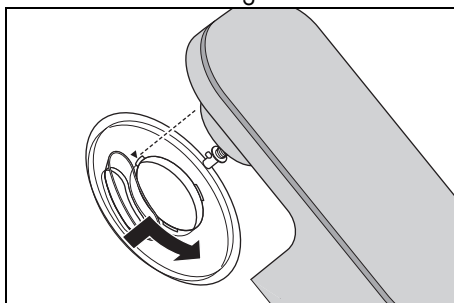
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

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

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



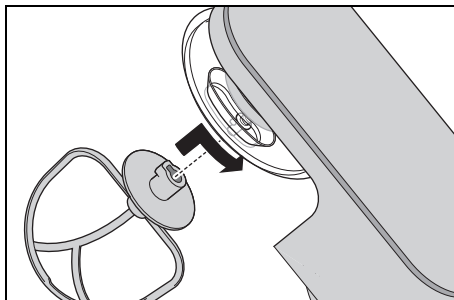
5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen

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

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 55.

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



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

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

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **5** füllen während der Antriebsarm **13** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **11** am Spritzschutz **12** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **13** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 57.

8. Grundbedienung

8.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **3** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

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

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

8.2 Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **13** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **1** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

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

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

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

8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **2** im Uhrzeigersinn drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 55).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **11** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

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

8.4 Pulsfunktion

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

9. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

Antriebsarm hochklappen

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

Rührwerkzeug abnehmen

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

Spritzschutz abnehmen

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

Rührschüssel abnehmen

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

Antriebsarm absenken

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

10. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

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

10.1 Grundgerät reinigen

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

10.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **5**
- Knetbacken **4**
- Schneebeser **6**
- Rührbesen **7**
- Spritzschutz **12**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **9**

10.3 Zubehör reinigen

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

10.4 Aufbewahren

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

11. Rezepte

11.1 Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung

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

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

11.2 Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter (in Flöckchen)
3 Teelöffel	feiner Zucker
4 Esslöffel	kalt 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. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel und verarbeiten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe 3, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Kneten Sie den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen und rollen ihn mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
3. Legen Sie mit dem Teig eine gefettete Tarteform aus, schneiden den überstehenden Rand ab und stellen ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Stechen Sie den Teigboden mehrfach mit einer Gabel ein. Legen Sie ein Backpapier auf den Teig und füllen Sie die Form mit Trockenerbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.
5. Backen Sie den Teig bei 180 °C Umluft 15 Minuten, entfernen dann Backpapier und Erbsen/Reis und backen noch einmal 10 bis 15 Minuten.

6. Für die Mandelmasse schlagen Sie Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen auf. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 8 steigern.
7. Nehmen Sie anschließend den Schneebesen ab und setzen Sie den Rührbesen ein. Rühren Sie die Mandeln kurz auf Stufe 4 unter.
8. Geben Sie die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden.
9. Schälen Sie die Birnen, befreien Sie sie vom Kerngehäuse und schneiden sie in Scheiben.
10. Belegen Sie die Mandelmasse damit.
11. Backen Sie die Tarte ca. 35 Minuten bei 170 °C Umluft.

11.3 Pizzateig

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
¾ Teelöffel	Salz
½ Würfel	frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
½ Teelöffel	brauner Zucker

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

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

6. Zum Schluss kneten Sie den Teig noch einmal durch, rollen ihn aus und belegen ihn nach Belieben.

11.4 Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

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

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

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

mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.

13. Bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.

11.5 Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker in lauwarmen Milch mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Rührschüssel.
4. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken 1 Minute auf Stufe 2 und anschließend 5 Minuten auf Stufe 3.
5. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen ihn in der Rührschüssel 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Rollen Sie den Teig auf einem Backblech aus und belegen Sie ihn nach Belieben.
8. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 25 - 30 Minuten.

11.6 Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung

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

11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten:

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

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

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

11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

250 g	Mehl
½ Teelöffel	Backpulver
1	Eigelb
150 g	Zucker
150 g	Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
ca. 700 g	Sauerkirschen, entsteint

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Geben Sie die Sauerkirschen in ein Sieb und lassen diese abtropfen.
3. Geben Sie die Butter mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel und vermischen Sie die Zutaten mit dem Rührbesen auf Stufe 4 so lange, bis die Zutaten gut vermengt sind und sich kleine Streusel bilden.
4. Legen Sie die Springform mit Backpapier aus und fetten Sie sie an den Seiten ein.
5. Bröseln Sie die Hälfte des Streuselteiges in die Form und drücken alles leicht zu einem lockeren Boden zusammen.
6. Geben Sie die abgetropften Sauerkirschen auf den Boden und bröseln Sie den restlichen Teig darüber.
7. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 30 Minuten.

11.9 Mürbeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting

Zutaten für die Cupcakes (24 Portionen):

130 g	Walnüsse
375 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
1	Prise Salz
450 g	Karotten, geschält
3	Bio-Eier
80 g	Naturjoghurt
1 Teelöffel	Vanillezucker
300 g	Zucker
335 ml	Pflanzenöl
1 Teelöffel	Zimt

Schale von einer unbehandelten Orange
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zutaten für das Frosting:

85 g	Butter, zimmerwarm
300 g	Friskkäse
220 g	Puderzucker

Schale von einer unbehandelten Orange

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C Umluft vor und legen Sie das Muffin-Backblech mit Muffinförmchen aus.
2. Reiben Sie die Karotten fein und geben diese in die Rührschüssel.
3. Fügen Sie Eier, Joghurt, Pflanzenöl, Vanillezucker, Zucker, Zimt, Muskatnuss und Orangenschale zu den Karotten hinzu.
4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und vermengen Sie die Zutaten auf Stufe 4.
5. Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz miteinander und geben dieses zu der Karottenmischung. Rühren Sie auf Stufe 3, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
6. Hacken Sie die Walnüsse grob und heben Sie sie unter den Teig.
7. Teilen Sie den Teig gleichmäßig auf 24 Förmchen auf (jedes Förmchen wird gut zu 2/3 gefüllt).
8. Backen Sie den Teig im Ofen ca. 20 - 25 Minuten.
9. Nehmen Sie die Muffins aus dem Backblech und lassen diese vollständig abkühlen.
10. Für das Frosting geben Sie die Butter mit der Hälfte des Zuckers in die Rührschüssel. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und schlagen alles auf Stufe 6 schaumig.
11. Fügen Sie den Friskkäse, restlichen Zucker und Orangenschale hinzu und schlagen alles nochmals kurz auf, bis die Zutaten miteinander vermischt sind.
12. Füllen Sie das Frosting in einen Spritzbeutel und verzieren die Cupcakes damit.

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 58)? • Antriebsarm 13 nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen 6 , Rührbesen 7 oder Knethaken 4 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker 3 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

13. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten 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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

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.

15. Technische Daten

Modell:	SKM 600 D4
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen:	5000 ml
max. Füllmenge (Markierung MAX):	3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen 7 und Knethaken 4 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	50 - 190 Umdrehun- gen/Minute

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

16. 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: 466106_2404** 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 (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **466106_2404** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 466106_2404



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND