

SILVERCREST®



STAND MIXER SKM 600 D3

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kette · Stav informací
Stav informací · Stand der Informationen:

01/2023 ID: SKM 600 D3_22_V1.1

HU

KONYHAI ROBOTGÉP

Kezelési útmutató

CZ

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

SK

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod na obsluhu

DE

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 419381_2210

HU CZ SK

IAN 419381_2210

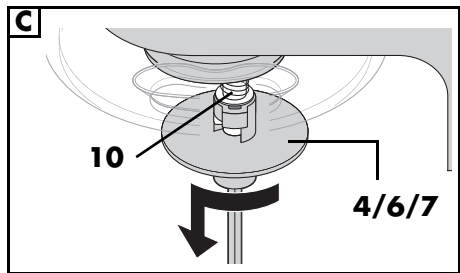
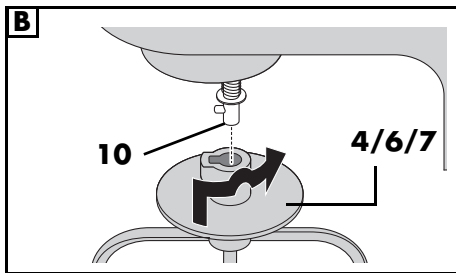
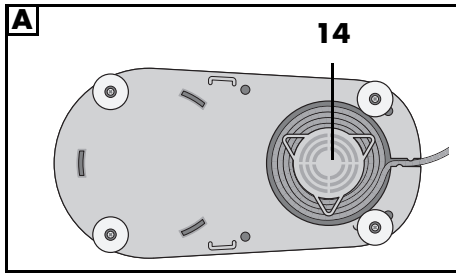
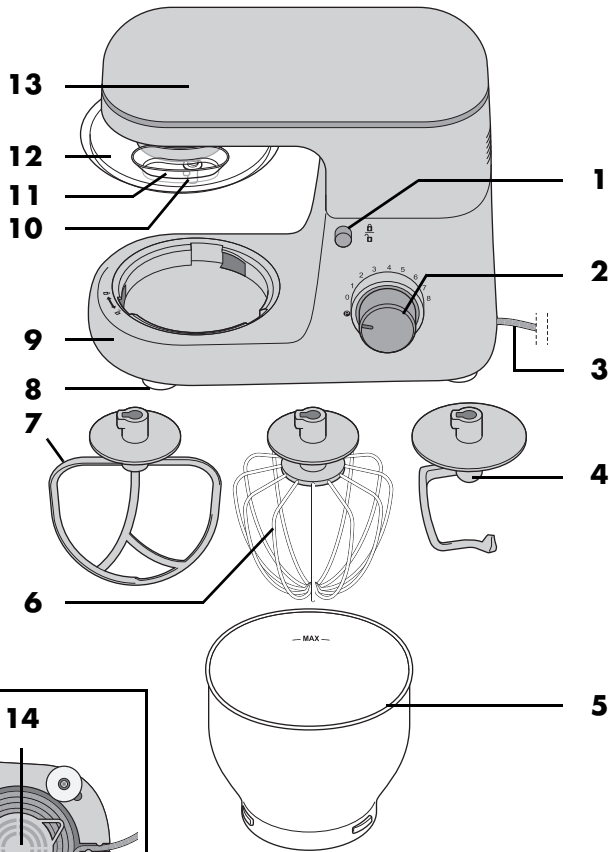
HU CZ SK



Magyar.....	2
Česky	22
Slovenčina	38
Deutsch.....	56



Áttekintés / Přehled / 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
12. Problémamegoldás.....	15
13. Eltávolítás.....	16
14. Műszaki adatok.....	16
15. Garancia	17

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 kell cseréltetni.
- ⊙ A készüléket nem szabad vízbe meríteni.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból,
 - ... ha nem felügyeli a készüléket,
 - ... mielőtt a készüléket összeszerelné vagy szétszerelné
 - ... a tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt és
 - ... tisztítás előtt.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A készülék használat szerint a következő maximális üzemidőre képes megszakítás nélkül:
 - max. 10 perc keverés/dagasztás a keverőszerszámokkal.Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.

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



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a 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 hajtás 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 tisztítószert.
- ⊙ A keverőkarok és a dagasztókarok tapadásgátló bevonattal rendelkeznek. Ne sértse meg ezeket éles, hegyes vagy karcoló hatású tárgyakkal (pl. késsel, edénytisztító szivaccsal).
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

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

5. Kicsomagolás és összeszerelés

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

VIGYÁZAT:

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

6. Funkciók áttekintése

Munkaeszköz	Sebesség	Működik	Megjegyzések
Dagasztókar 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 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 cuccorral - 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.

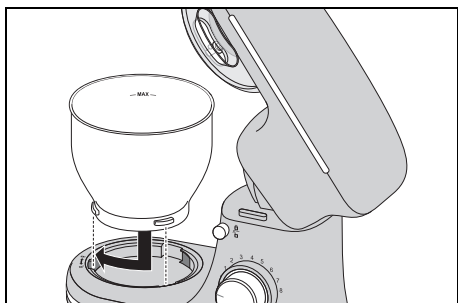
7. Keverőszerszámok használata

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.



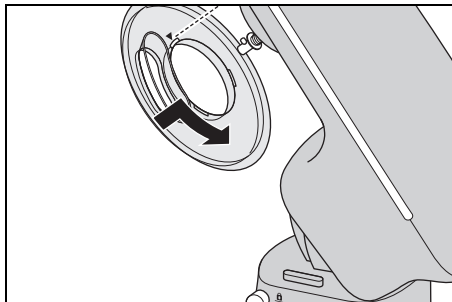
3. Rendszerjelle a keverőtálat **5**, ehhez fordítsa el a zárt lakat szimbólum irányába, amíg nem rögzül.

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.

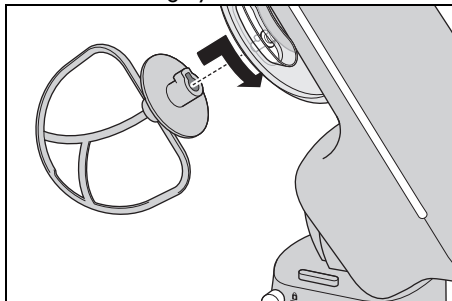


5. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **12** a zárt lakat szimbólum irányába, amíg be nem kattannak.

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 menüket dolgoz fel, akkor a készülék kis- és mozoghat.

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

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

8.4 Impulzusfunkció

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

9. Készülék szétszerelése



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

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

Hajtókar felhajtása

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

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

Mascarpone krém

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

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

Körte tarte

Tészta hozzávalói:

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

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A 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 **5** és dolgozza fel a keverőkarokkal **7** 3-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. (Esetleg menet közben állítsa le a gépet, és a hozzávalókat egy tésztakaparával 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. A tészta alját többször szűrje meg villával, helyezzen egy sütőpapírt a tésztára és tölts fel a formát száraz borsóval vagy rizzsel a tészta lenyomásához.
5. 180 °C-kon légkeveréssel 15 percig süsse, majd távoítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még 10-15 percig.
6. A mandula töltékhez verje fel a vajat, a cukrot és a tojásokat a habverővel **6**. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
7. Vegye le a habverőt **6** és helyezze fel a keverőkarokat **7**. Kis ideig keverje a mandulát 4-es fokozaton.

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

Pizzatészta

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

12. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• 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 helyben? - 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 szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

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



Csomagolás

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

14. Műszaki adatok

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

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget 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 műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	KONYHAI ROBOTGÉP
Gyártási szám:	419381_2210
A termék típusa:	SKM 600 D3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Konyhagép, alapkészülék, Fröccsenés elleni védőlemez, Keverőtál, Dagasztókar, Habverő, Keverőkar
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoeyer@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 üzemeltetés 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 **419381_2210** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaakártya 419381_2210

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:



Obsah

1. Přehled	23
2. Použití k určenému účelu	24
3. Bezpečnostní pokyny	25
4. Rozsah dodávky	27
5. Vybalení a sestavení	27
6. Přehled funkcí	28
7. Použití míchacích nástrojů	29
8. Základní obsluha	30
8.1 Napájení elektrickým proudem	30
8.2 Bezpečnostní funkce	30
8.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti	31
8.4 Pulzní funkce	31
9. Rozložení přístroje	31
10. Čištění a údržba přístroje	32
10.1 Čištění základního zařízení	32
10.2 Mytí v myčce	32
10.3 Čištění příslušenství	32
10.4 Uložení	32
11. Recepty	33
12. Řešení problémů	34
13. Likvidace	35
14. Technické parametry	35
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	36

1. Přehled

1		Tlačítko zámku (pro rameno pohonu)
2	 0–8	Regulátor rychlosti s funkcí zapnutí/vypnutí
3		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
4		Hnětací hák
5		Míchací miska
6		Šlehací metla
7		Míchací metla
8		Přísavka
9		Základní zařízení
10		Osa k nasazení míchacích nástrojů
11		Plnicí otvor
12		Ochrana proti rozstříku
13		Rameno pohonu
14		Navíjení kabelu

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k nákupu vašeho nového kuchyňského robota.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým kuchyňským robotem!

Symboly na přístroji



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.



Tento symbol varuje před poraněním rukou.

2. Použití k určenému účelu

Kuchyňský robot slouží ke kvedlání, šlehání, míchání a hnětení potravin.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte kuchyňský robot bez přerušení déle než 10 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Přístroj nenamáčejte do vody.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
 - ... pokud není přístroj pod dohledem,
 - ... předtím, než přístroj složíte nebo rozložíte a
 - ... před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů a
 - ... před čištěním.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Přístroj je určen podle použití pro maximální dobu používání bez přerušení:
 - max. 10 minut míchání/hnětení s míchacími nástroji.Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 32).
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může vést ke zraněním.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.

- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,
... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,
... předtím než budete kuchyňský robot čistit a
... při bouře.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedením.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se regulátor rychlosti nacházel na 0, předtím než zasunete síťovou zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemisťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmý nebo těsto.
- ⊙ Nepřepněte míchací misku, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Míchací metla a hnětací hák mají antistatický povrch. Nepoškoďte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami

a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 kuchyňský robot, základní zařízení **9**
- 1 ochrana proti rozstříku **12**
- 1 míchací miska **5**
- 1 hnětací hák **4**
- 1 šlehací metla **6**
- 1 míchací metla **7**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. Rozeberte přístroj (viz „Rozložení přístroje“ na straně 31).
4. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 32).
5. **Obrázek A:** Namotejte přebytečné napájecí vedení **3** do navíjení kabelu **14** na spodní straně základního zařízení **9**.
6. Základní zařízení **9** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **8** mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

POZOR:

- ⊙ Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.

6. Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
Hnětací hák 4	1–2	- Hnětení a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství kynutého těsta: 1657 g dobu zpracování hněteného těsta*: cca 3 minuty max. doba provozu: 10 minut
	2–3	- Hnětení kynutého těsta - Hnětení tlustého třeného těsta	
Míchací metla 7	2–3	- Míchání tlustého těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství třeného těsta: 1216 g dobu zpracování litého těsta*: cca 5 minut max. doba provozu: 10 minut
	4–6	- Těsto na moučník - Utření másla s cukrem - Těsto na sušenky	
	6	- Těsto se sušeným ovocem	
Šlehací metla 6	7–8	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Šlehání másla	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství smetany: 1000 ml max. doba provozu: 10 minut

***UPOZORNĚNÍ:** Doba zpracování se liší podle množství a vlastností přísad.

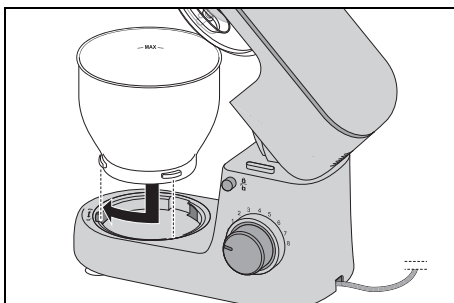
7. Použití míchacích nástrojů

Vyklopení rameno pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **1** a vyklepte rameno pohonu **13**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **1** znovu nevyskočí.

Nasazení míchací misky

2. Nasadte míchací misku **5** do základního zařízení **9** tak, aby kovové výčnělky na spodním okraji pasovaly do vybrání na základním zařízení.



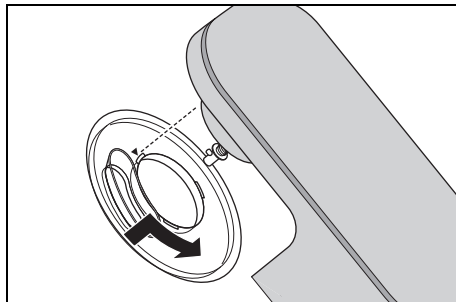
3. Zablokujte míchací misku **5** tím, že jí otočíte ve směru symbolu zavřeného zámku, doku pevně nesedí.

Montáž ochrany proti rozstříku

POZOR:

- ⊙ Míchací misku **5** nikdy nepoužívejte bez nasazené ochrany proti rozstříku **12**. Jinak by mohly mixované potraviny vystříknout.

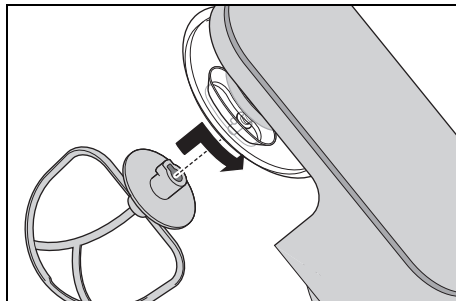
4. Nasadte ochranu proti rozstříku **12** zespodu na rameno pohonu **13**. Šipka (▲) na ochraně proti rozstříku **12** a šipka (▼) vedle symbolu otevřeného zámku na ramenu pohonu **13** ukazují na sebe.



5. Točte ochranu proti rozstříku **12** ve směru symbolu zavřeného zámku, dokud nezapadne.

Nasazení míchacího nástroje

6. Vyberte vhodný míchací nástroj:
 - Hnětací hák **4**: Pro těžká těsta, např. chlebové těsto
 - Šlehací metla **6**: Pro šlehání šlehačky, bílků atd.
 - Míchací metla **7**: Pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinkyPro další informace: viz „Přehled funkcí“ na straně 28.
7. Nasadte míchací nástroj **4/6/7** zespodu na osu **10**.



Dbejte na to, aby kovový kolík na ose **10** sahal do vybrání na míchacím nástroji.

8. **Obrázek B:** Zatlačte míchací nástroj **4/6/7** trochu nahoru a otočte ho ve směru šipky až nadoraz.

Plnění přísad

- Do míchací misky **5** můžete plnit přísady, zatímco je rameno pohonu **13** vyklopené.
- Během míchání můžete přidávat přísady plnicím otvorem **11** na ochraně proti rozstříku **12**:
 - Snižte rychlost na 1–2.
 - Naplňte přísady.

Stažení ramene pohonu



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu **13** a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.
9. Stiskněte tlačítko zámku **1** a pohybujte ramenem pohonu **13** zcela dolů. Tlačítko zámku **1** opět vyskočí.

Přístroj je nyní smontován. Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 30.

8. Základní obsluha

8.1 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Připojte síťovou zástrčku **3** pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

UPOZORNĚNÍ: Při prvních použití může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Pro požadovanou funkci přístroj složte.
2. Zkontrolujte, zda je regulátor rychlosti **2** na 0 (vypnuto).
3. Síťovou zástrčku **3** zasuněte do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Vytáhněte síťovou zástrčku **3** předtím, než budete přístroj čistit.

8.2 Bezpečnostní funkce

Přístroj má několik bezpečnostních funkcí, které jsou popsány níže.

Funkce pouze při staženém rameni pohonu

Přístroj funguje pouze, když je rameno pohonu **13** správně zapadlé ve spodní poloze a tlačítko zámku **1** zcela vyskočilo.

Ochrana proti přehřátí

Přístroj disponuje ochranou proti přehřátí. Pokud se motor příliš zahřál, přístroj se automaticky vypne:

1. Vypněte přístroj.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **3**.
3. Nechejte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.

Po dostatečném vychladnutí lze přístroj opět zapnout.

8.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.

UPOZORNĚNÍ: Během zpracování velkého množství těsta se přístroj může trochu pohnout.

1. Zapněte přístroj tím, že regulátor rychlosti **2** otočíte ve směru hodinových ručiček.
2. Začněte s trochu nižší teplotou a zvyšte pomalu na požadovanou rychlost (viz „Přehled funkcí“ na straně 28).
3. Ztlumte rychlost na stupeň 1–2, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **11**.
4. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **2** na 0.

UPOZORNĚNÍ: Ideální rychlost závisí především na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.

8.4 Pulzní funkce

- Otočením regulátoru rychlosti **2** do polohy **P** můžete rychlost krátkodobě zvýšit na nejvyšší stupeň (8).

9. Rozložení přístroje



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

- ⊙ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **3** ze zásuvky, předtím než přístroj rozložíte.

Vyklopení ramene pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **1** a vyklopte rameno pohonu **13**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **1** znovu nevyskočí.

Odebrání míchacího nástroje

2. **Obrázek C:** Zatlačte míchací nástroj **4/6/7** trochu nahoru a otočte ho proti směru hodinových ručiček, dokud nepůjde z osy **10** stáhnout.

Odebrání ochrany proti rozstříku

3. Točte ochranu proti rozstříku **12** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Odebrání míchací misky

4. Točte míchací miskou **5** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Stažení ramene pohonu

5. Stiskněte tlačítko zámku **1** a pohybujte ramenem pohonu **13** zcela dolů. Tlačítko zámku **1** opět vyskočí.

10. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **3** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **9** nikdy nenamáčejte do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě drhacích, leptavých nebo odírajících čistících prostředků. Tím by se mohl přístroj poškodit.

UPOZORNĚNÍ:

- Určité potraviny nebo koření (např. kari, karotky) mohou zbarvit plastové díly (např. ochranu proti rozstříku **12**). To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.
- Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou na dílech příslušenství nacházet ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

10.1 Čištění základního zařízení

1. Čistěte základní zařízení **9** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čistícího prostředku.
2. Utřete nakonec čistým hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení **9** znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

10.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- míchací miska **5**
- hnětačí hák **4**
- šlehací metla **6**
- míchací metla **7**
- ochrana proti rozstříku **12**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- Základní zařízení **9**

10.3 Čištění příslušenství

1. Veškeré příslušenství umyjte ručně ve dřezu s vodou a čistícím prostředkem nebo v myčce.
2. Při čištění v ruce poté opláchněte všechny díly čistou vodou.
3. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět složíte, sklidíte nebo budete opět používat.

10.4 Uložení

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- **Obrázek A:** Napájecí vedení **3** můžete namotat do navíjení kabelu **14** na spodní straně základního zařízení **9**.

11. Recepty

UPOZORNĚNÍ: V receptech je číslo regulátoru rychlosti **2** pro lepší čitelnost vynecháno.

Mascarpone krém

Přísady:

- 2 vejce
- 2 lžíce mletého cukru
- 1 lžíce sladkého vína (např. madeiry)
- 250 g mascarpone
- ½ chemicky neošetřeného pomeranče (šťáva a trochu nastrouhané pomerančové kůry)

Příprava:

1. Oddělte bílky od žloutků.
2. Bílky vložte do míchací misky **5** bez tuhu. Šlehačím metlou **6** vyšlehejte sníh. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
3. Sníh dejte do jiné misky a postavte do chladu.
4. V míchací misce **5** vyšlehejte do pěny žloutky s cukrem a sladkým vínem pomocí šlehačím metly **6** na stupeň 6.
5. Snižte rychlost na stupeň 3 a po lžících střídavě přidávejte mascarpone a pomerančovou šťávu.
6. Ručně vmíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru a vaječné bílky.
7. Jako dekoraci posypeme hotový krém několika tenkými proužky pomerančové kůry.
8. Krém postavte před konzumaci do ledničky a spotřebujte během 24 hodin.

Tip: Naneste krém mascarpone na čerstvé sezónní ovoce nebo kompot do dezertních sklenic.

Hruškový koláč

Přísady pro těsto:

- 200 g pšeničné mouky
- 1 špetka soli
- 100 g studeného másla (na menší kousky)
- 3 lžičky mletého cukru
- 4 lžíce studené vody

Na slepé pečení:

hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

- 100 g měkkého másla
- 100 g cukru
- 2 vejce (pokojová teplota)
- 100 g mletých mandlí

Na obložení:

Cca 3 zralé hrušky

Příprava:

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací misky **5** a pomocí míchací metly **7** zpracujte na stupeň 3, dokud se nevytvoří větší shluky. (Je-li to nutné, zastavte občas stroj a setřete přísady stěrkou od okraje dolů.)
2. Ručně rychle hněteme těsto do koule a s trochou mouky ji vyválíme mezi dva listy pečicího papíru.
3. Vymazanou koláčovou formu vyložte těstem, odřízněte přečnívající okraj a vložte do ledničky na minimálně 30 minut.
4. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, na těsto položte pečicí papír a formu naplňte hrachem nebo rýží, abyste zatížili těsto.
5. Pečte při 180 °C po dobu 15 minut, poté vyjměte pečicí papír a hrách/rýži a pečte znovu po dobu 10 až 15 minut.
6. Pro mandlovou hmotu ušlehejte máslo, cukr a vejce pomocí šlehačím metly **6**. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
7. Odeberte šlehačím metlou **6** a nasadte míchací metlu **7**. Na stupeň 4 krátce přimíchejte mandle.

8. Mandlovou hmotu dejte na vychladlé koláčové dno.
9. Hrušky oloupejte, zbavte je jadřinců, nakrájejte na plátky a obložte jimi mandlovou hmotu.
10. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Těsto na pizzu

Přísady:

- 250 g pšeničné mouky
 ¾ lžičky soli
 ½ kostky čerstvého droždí
 120 ml vlažné vody
 ½ lžičky hnědého cukru
 trochu mouky na hnětení a válání

Příprava:

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce **5** a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Rozdrťte droždí a cukr ve vodě vidličkou a míchejte, dokud se vše nerozpustí. Tuto směs dejte do prohlubně.
3. Pracujte hnětacím hákem **4** na stupeň 2, dokud se nevytvoří velký shluk těsta.
4. Pokračujte v hnětení rukou, dokud není těsto vláčné.
5. Vytvořte těsto a nechte ho odpočívat zakryté na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.
6. Ještě jednou prohnětte, vyválejte a podle libosti obložte.

12. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 30)? • Rameno pohonu 13 není zcela sklopeno dolů?
Šlehač metla 6 , míchací metla 7 nebo hnětací hák 4 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	• Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 3 ze zásuvky a zkontrolujte: - Překážka v nádobě? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý? - Nesprávně smontovaný přístroj?

13. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.



14. Technické parametry

Model:	SKM 600 D3
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Ochranná třída:	II
Výkon:	600 watt
Míchací miska Objem: Max. množství náplně (značka MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximální zatížení míchací metly 7 a hnětacího háku 4 :	Třené těsto: max. 1216 g Kynuté těsto: max. 1657 g
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení) 10 minuty
Počet otáček (měřeno na nástroji):	40 – 220 otáček/mi- nutu

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 419381_2210** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **419381_2210** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 419381_2210



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

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

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 a
 - ... pred čistením.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Prístroj je v závislosti od použitia určený na nasledujúce maximálne doby prevádzky bez prerušenia:
 - max. 10 minút miesenie/miešanie s miešacími nástrojmi.Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.

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



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite 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 vyťahovaní 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, nevykonávajú 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 48).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 49).
5. **Obrázok A:** Naviňte nadbytočné pripojovací kábel so zástrčkou **3** do navínutia 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 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.

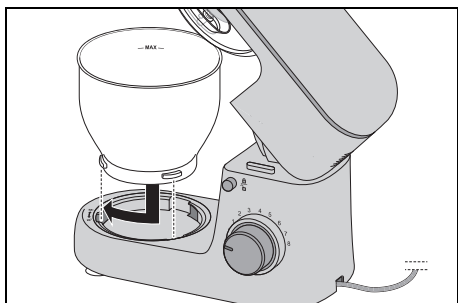
7. Používanie miešacích nástrojov

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



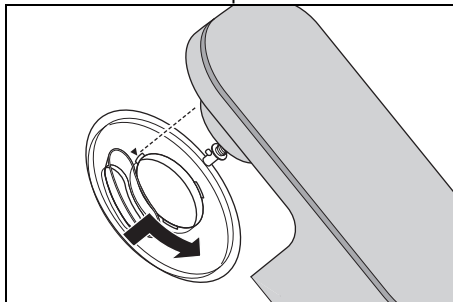
3. Zaistíte miešaciu misku **5** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

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

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



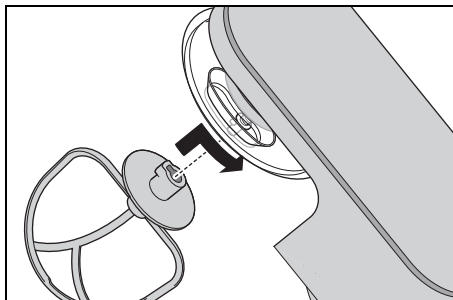
5. Otočte ochranu proti vystreknutiu **12** v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nezapadne.

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 45.

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



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

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

Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej mis-
ky **5**, kým je pohonné rameno **13** vy-
klopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísad-
y cez plniaci otvor **11** na ochrane pro-
ti vystreknutiu **12**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Naplňte prísady.

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rame-
no **13** a teleso. Pri vyklopení existuje
nebezpečenstvo poranení pomliažde-
ním.
9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a pre-
miestnite pohonné rameno **13** úplne
dole. Odblokovacie tlačidlo **1** znovu
vyskočí.

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

8. Základná obsluha

8.1 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku **3** pripájajte len do riadne na-
inštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky,
ktorej napätie zodpovedá údajom na ty-
povom 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 kedy-
koľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrč-
ku **3**.

8.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostný-
mi funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri spustenom po- honnom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné ra-
meno **13** správne zapadnuté v dolnej polo-
he a odblokovacie tlačidlo **1** je úplne
vyskočené.

Ochrana proti prehriatiu

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

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

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

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

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

8.4 Impulzová funkcia

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

9. Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

Vyklopenie pohonného ramena

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

Vybratie miešadla

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

Odobratie ochrany proti vystreknutiu

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

Odobratie miešacej misky

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

Spustenie pohonného ramena

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

10. Čistenie a údržba prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIA:

- Určité potraviny alebo koreniny (napr. 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

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

Krém mascarpone

Suroviny:

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

Príprava:

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

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

Hrušková torta

Prísady na cesto:

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

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

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

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava:

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

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

Pizzové cesto

Suroviny:

- 250 g pšeničnej múky
 $\frac{3}{4}$ Čl soli
 $\frac{1}{2}$ kocky čerstvého droždia
 120 ml vlažnej vody
 $\frac{1}{2}$ Čl hnedého cukru
 trochu múky na miesenie a vyvalkanie

Príprava:

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

12. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie. • Nevypila prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 48)? • 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 elektronických prístrojov.

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



Obal

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

14. Technické údaje

Model:	SKM 600 D3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	600 wattov
Miešacia miska Objem:	5000 ml
max. množstvo náplne (značka MAX):	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):	40 – 220 otáčok/minútu

Použíte symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú 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 odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 419381_2210** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com 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)

419381_2210 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 419381_2210



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Inhalt

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

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 67).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.

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

4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **9**
- 1 Spritzschutz **12**
- 1 Rührschüssel **5**
- 1 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 66).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 67).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **3** in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 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 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
Schneebeisen 6	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - 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.

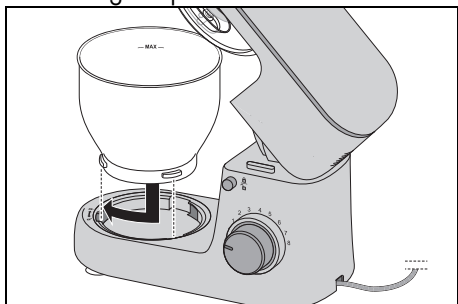
7. Rührwerkzeuge verwenden

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.



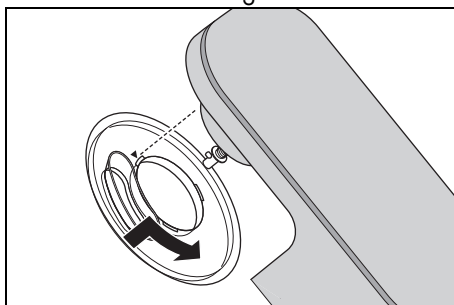
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

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.



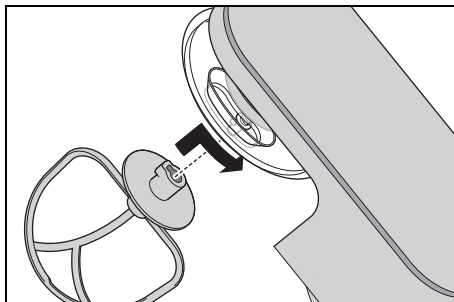
5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

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 63.

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



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

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

Zutaten einfüllen

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

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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

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

8. Grundbedienung

8.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

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

8.2 Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

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

Überhitzungsschutz

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

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

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

8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

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

8.4 Pulsfunktion

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

9. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

Antriebsarm hochklappen

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

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**
- Schneebesens **6**
- Rührbesens **7**
- Spritzschutz **12**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **9**

10.3 Zubehör reinigen

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

10.4 Aufbewahren

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

11. Rezepte

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

Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

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

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

Pizzateig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 66)? • 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 Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Technische Daten

Modell:	SKM 600 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen:	5000 ml
max. Füllmenge (Markierung 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):	40 - 220 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.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 419381_2210** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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) **419381_2210** 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: 419381_2210



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND