



STAND MIXER SKM 600 D4

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Tiedot päivitetty · Informationsstatus · Stan informacii
Info seisuga · Aktuālā redakcija · Stand der Informationen:

11/2024 ID: SKM 600 D4_24_V1.3

(FI) Käyttöohje

YLEISKONE

(PL) Instrukcja obsługi

ROBOT KUCHENNY

(LV) Lietošanas instrukcija

VIRTUVES KOMBAINS

(SE) Bruksanvisning

KÖKSASSISTENT

(EE) Kasutusjuhend

KÖÖGIKOMBAIN

(DE) (CH) Bedienungsanleitung

KÜCHENMASCHINE

IAN 466106_2404



IAN 466106_2404

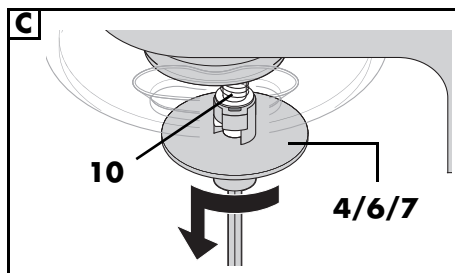
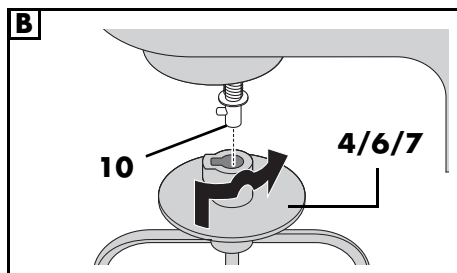
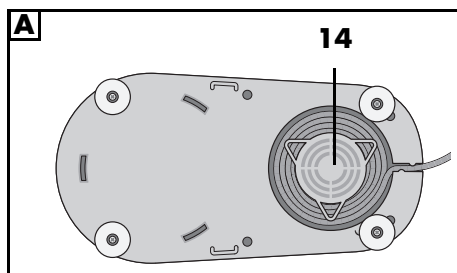
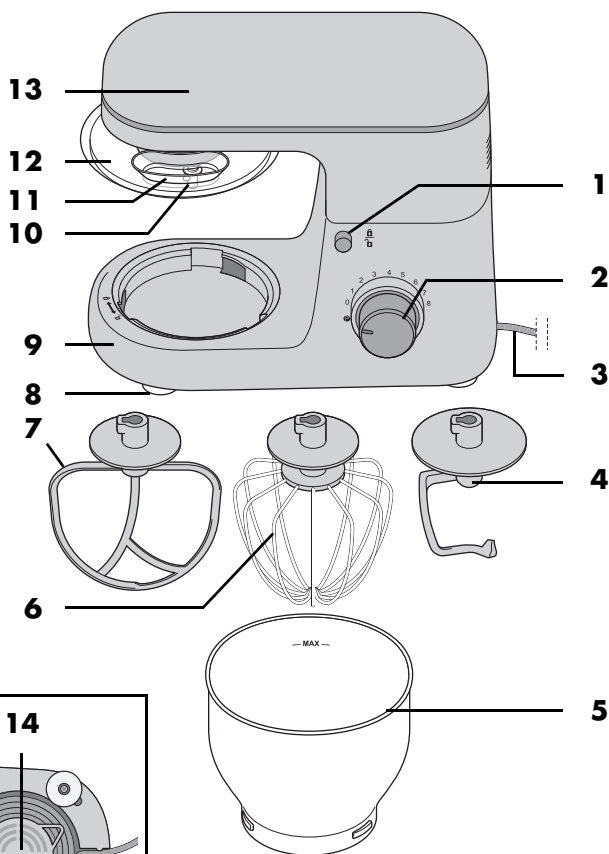




<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	22
<i>Polski</i>	42
<i>Eesti keel</i>	64
<i>Latviski</i>	84
<i>Deutsch</i>	106



Yleiskatsaus / Översikt / Przegląd / Ülevaade / Pārskats / Übersicht



Sisältö

1. Yleiskatsaus	3
2. Määräystenmukainen käyttö	4
3. Turvaohjeita	5
4. Toimituksen sisältö	7
5. Pakkauksen purkaminen ja asettaminen	7
6. Yleiskatsaus toiminnoista	8
7. Sekoitusvälineiden käyttö	9
8. Peruskäyttö	10
8.1 Virtaliitäntä	10
8.2 Turvatoiminnot	10
8.3 Laitteen päälle-/pois päältä-kytkentä ja nopeuden valinta	11
8.4 Pulssitoiminto	11
9. Laitteen purkaminen	11
10. Laitteen puhdistus ja huolto	12
10.1 Peruslaitteen puhdistus	12
10.2 Puhdistus astianpesukoneessa	12
10.3 Tarvikkeiden puhdistus	12
10.4 Säilytys	12
11. Reseptit	13
11.1 Mascarponekerma	13
11.2 Päärynätorttu	13
11.3 Pizzataikina	14
11.4 Kakkutaikinan perusresepti	14
11.5 Hiivataikinan perusresepti	15
11.6 Vohvelien perusresepti	15
11.7 Kaakao-sokerikakkutaikinan perusresepti	16
11.8 Murukakku hapankirsikoilla	16
11.9 Murotaikinan perusresepti	17
11.10 Porkkanakuppikakut appelsiinikuorrutteella	17
12. Häiriötapauksessa	18
13. Osien hävittäminen	18
14. Lisävarusteiden tilaaminen	19
15. Tekniset tiedot	19
16. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH	20

1. Yleiskatsaus

1		Vapautuspainike (käyttövarrelle)
2	 0 - 8	Nopeudensäädin päälle-/pois päältä-toiminnolla
3		Liitosjohto verkkopistokkeella
4		Taikinakoukku
5		Vatkauskulho
6		Vispilä
7		Vatkain
8		Imujalka
9		Peruslaite
10		Akseli sekoitusvälineiden kiinnitykseen
11		Täyttöaukko
12		Roiskesuojaus
13		Käyttövarsi
14		Johtokela

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden yleiskoneesi johdosta.

Tuotteen turvallista käyttöä ja kaikkiin toimintoihin tutustumista varten on huomioitava seuraavaa:

- **Ennen ensimmäistä käyttöönottoa on tämä käyttöohje luettava huolellisesti läpi.**
- **Turvaohjeita on välttämättä noudatettava!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Tämä käyttöohje on säilytettävä huolellisesti.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi tämän käyttöohjeen olla mukana. Käyttöohje on osa tuotetta.**

Toivomme, että uudesta yleiskoneestasi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa



Tämä symboli ilmoittaa, että näin merkityt materiaalit eivät muuta elintarvikkeiden makua eikä hajua.



Tämä symboli varoittaa käsivammoista.

2. Määräystenmukainen käyttö

Yleiskone on tarkoitettu elintarvikkeiden vispilöintiin, vaahdottamiseen, vatkaukseen, vaimaamiseen ja seostamiseen.

Laite on tarkoitettu vain yksityistalouksien käyttöön. Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa.

Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Älä käytä yleiskonetta ilman keskeytystä 10 minuuttia kauempaa. Sen jälkeen laitteen on oltava poiskytkettynä, kunnes se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.

3. Turvaohjeita

Varoituksiin liittyvää

Tarpeen mukaan käytetään tässä käyttöohjeessa seuraavia varoitusmerkintöjä:



VAARA! Suuri riski: varoituksen laiminlyönnistä voi aiheutua tapaturman vaara.

VAROITUS! Keskimääräinen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata loukkaantumisia tai vakavia aineellisia vahinkoja.

VARO: alhainen riski: varoituksen huomiotta jättämisestä voi seurata lieviä loukkaantumisia tai aineellisia vahinkoja.

OHJE: seikkoja ja erityiskohtia, jotka on huomioitava laitteen käytön yhteydessä.

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- ⊙ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ⊙ Laite ja sen liitosjohto on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Laitetta ei saa upottaa veteen.
- ⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
 - jos valvojaa ei ole
 - ennen laitteen kokoamista tai purkamista
 - ennen tarvikkeiden tai lisäosien vaihtamista
 - ennen puhdistusta
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjauksen kautta.
- ⊙ Laite on käytettävästä riippuen tarkoitettu seuraaville korkeimmille käyttöajoille ilman keskeytystä:
 - max 10 minuuttia jatkausta/vaivausta sekoitusvälineillä.Sen jälkeen laitteen on oltava poiskytkettynä, kunnes se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.
- ⊙ Ennen käytön aikana liikkuvien tarvikkeiden tai lisäosien vaihtamista laite on sammutettava ja erotettava sähköverkosta.

- ⊙ Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso "Laitteen puhdistus ja huolto" sivulla 12).
- ⊙ Laitteen väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.



VAARA lapsille!

- ⊙ Pakkausmateriaali ei kuulu lasten leikkiin. Lasten ei pidä antaa leikkiä muovipusseilla. Niistä voi aiheutua tukehtumisvaara.



VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!

- ⊙ Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa koti- ja hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on periaatteessa pidettävä loitolla sähkölaitteista.



VAARA sähköiskusta kosteuden takia!

- ⊙ Laitetta ei saa koskaan käyttää kylpyammeen, suihkun, täyden pesualtaan tai vastaavan lähetyvillä.
- ⊙ Peruslaitetta, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- ⊙ Peruslaite on suojattava kosteudelta sekä tippu- ja roiskevedeltä.
- ⊙ Jos peruslaitteeseen pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on annettava tarkastaa, ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
- ⊙ Älä käytä laitetta kostein käsin.
- ⊙ Jos laite on pudonnut veteen, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Vasta sitten laite otetaan pois vedestä.



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Aseta verkkopistoke pistorasiaan vasta sitten, kun laite on kokonaan koottu.
- ⊙ Liitä verkkopistoke vain säännönmukaisesti asennettuun ja helposti saavutettavaan pistorasiaan, jonka jännite vastaa

tyyppikilvessä olevaa arvoa. Pistorasian on oltava myös liittäminen jälkeen helposti saavutettava.

- ⊙ Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- ⊙ Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- ⊙ Pidä liitosjohto loitolla kuumista pinnoista (esim. keittolevyt).
- ⊙ Pidä laitetta käyttäessäsi huolta siitä, ettei liitosjohto joudu puristuksiin tai litistykseen.
- ⊙ Irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, äläkä koskaan kaapelista.
- ⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta, ...
... jos sattuu häiriö,
... kun et käytä yleiskonetta,
... ennen yleiskoneen kokoamista tai purkamista,
... ennen yleiskoneen puhdistusta ja ... aina ukonilmalla.
- ⊙ Älä käytä laitetta, jos laitteessa, lisävarusteissa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita.
- ⊙ Turvateknisistä syistä tuotteen rakentamiseen ei saa tehdä muutoksia.



VAARA käsivammoista puristumalla!

- ⊙ Älä koskaan tartu käyttövarren ja kotelon väliin. Alas käännettäessä on vaara loukkaantua puristumalla.



VAARA pyörienvien osien takia!

- ⊙ Älä pidä lusikkaa tai vastaavia esineitä pyörivissä osissa. Pidä myös pitkät hiukset ja väljät vaatteet loitolla pyörivistä osista.

- ⊙ Huomioi aina, että nopeudensäädin on kohdassa 0, ennen kuin asetat verkko-pistokkeen pistorasiaan.
- ⊙ Sammuta laite ja irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen käytön aikana liikkuvien tarvikkeiden tai lisäosien vaihtamista.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Aseta laite ainoastaan tasaiselle, kuivalle, liukumattomalle ja vedenkestävälle alustalle, jotta laite ei voi kaatua eikä liukua alas.
- ⊙ Sekoitusvälinettä saa käyttää korkeintaan 10 minuuttia kerrallaan. Sen jälkeen laitteen on ensin annettava jäähtyä huoneenlämpötilaan.
- ⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman kulhoa.
- ⊙ Älä aseta laitetta kuumalle pinnalle esim. keittolevyille.
- ⊙ Älä muuta laitteen paikkaa, kun laitteessa on vielä elintarvikkeita tai taikinaa.
- ⊙ Älä täytä vatkauskulhoa liian täyteen, koska muutoin niiden sisältöä voi roiskua ulos. Ylivuotava neste valuu alustalle. Sen vuoksi laite on asetettava vedenkestävälle alustalle.
- ⊙ Älä käytä laitetta tyhjänä, koska tällöin moottori voi kuumentua ja vaurioitua.
- ⊙ Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- ⊙ Vatkaimella ja taikinakoukulla on tarttumaton pinnointe. Älä vahingoita niitä kovilla, terävillä tai naarmuttavilla esineillä (esim. veitsi, pata-sieni).
- ⊙ Laite on varustettu pitävillä muovisilla imujaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovisia imujalkoja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

4. Toimituksen sisältö

- 1 yleiskone, peruslaite **9**
- 1 roiskesuojus **12**
- 1 vatkauskulho **5**
- 1 taikinakoukku **4**
- 1 vispilä **6**
- 1 vatkein **7**
- 1 täydellinen käyttöohje (internetissä)
- 1 pikaopas (laitteen mukana)

5. Pakkauksen purkaminen ja asettaminen

- Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.
- Tarkasta, että kaikki osat ovat mukana ja vaurioittomia.
- Pura laite osiin (katso "Laitteen purkaminen" sivulla 11).
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!** (katso "Laitteen puhdistus ja huolto" sivulla 12).
- Kuva A:** kierrä ylimääräinen liitosjoh-to **3** johtokelalle **14** peruslaitteen **9** alapuolella.
- Aseta peruslaite **9** tasaiselle, kuivalle, liukumattomalle ja vedenkestävälle alustalle, jotta laite ei voi kaatua eikä liukua alas.
Valitse tasainen ja puhdas alusta, jotta imujalat **8** voivat kiinnittyä kunnolla ja varmistaa vakaan asennon.

VARO:

- ⊙ Ylivuotava neste valuu alustalle. Sen vuoksi laite on asetettava vedenkestävälle alustalle.

6. Yleiskatsaus toiminnoista

Työväline	Nopeus	Toiminto	Ohjeet
Taikinakoukku 4	1 - 2	- Kiinteän taikinan tai kiinteämpien aineiden vaivaus ja sekoitus	min määrä: Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. max määrä hiivataikinaa: 1657 g Työstöaika vaivattava taikina*: n. 3,5 minuuttia max käyttöaika: 10 minuuttia
	2 - 3	- Hiivataikinan vaivaus - Paksun taikinan vaivaus	
Vatkain 7	2 - 3	- Paksun taikinan sekoitus - Voin ja jauhon sekoitus - Hiivataikinan sekoitus	min määrä: Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. max määrä taikinaa: 1216 g Työstöaika taikina*: n. 5 minuuttia max käyttöaika: 10 minuuttia
	4 - 6	- Kakkutaikina - Voin ja sokerin vaahdotus - Pikkuleipätaikina	
	6	- Taikina kuivattujen hedelmien kanssa	max kokonaispaino: 950 g Sekoita herkäät hedelmät tasolla 1 - 2. max käyttöaika: 10 minuuttia
Vispilä 6	7 - 8	- Kuohukerma - Munanvalkuaiset - Majoneesi - Voin vaahdoksi vatkaaminen	min määrä: Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. max määrä kermää: 1000 ml max käyttöaika: 10 minuuttia

***OHJE:** työstöaika vaihtelee aineiden määrän ja koostumuksen mukaisesti.

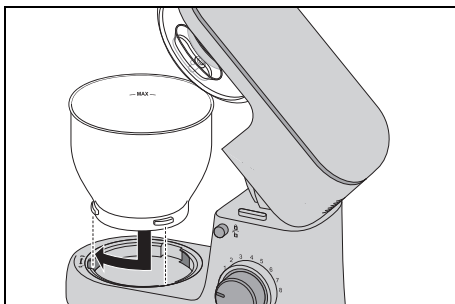
7. Sekoitusvälineiden käyttö

Käyttövarren nostaminen

1. Paina vapautuspainiketta **1** ja nosta käyttövarsi **13** ylös, kunnes se kiinnittyy paikalleen ja vapautuspainike **1** nousee jälleen ylös.

Vatkauskulhon asettaminen

2. Aseta vatkauskulho **5** peruslaitteeseen **9** siten, että alareunan metallitapit sopivat peruslaitteessa oleviin syvennyksiin.



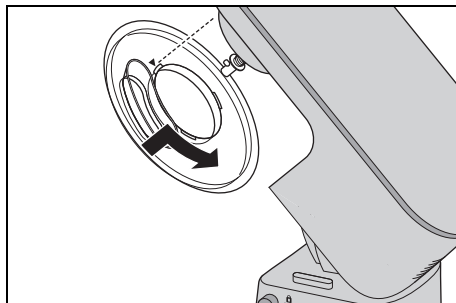
3. Lukitse vatkauskulho **5** kääntämällä sitä suljetun lukkosymbolin suuntaan, kunnes se on tukevasti paikallaan.

Roiskesuojuksen asennus

VARO:

- ⊙ Älä koskaan käytä vatkauskulhoa **5** ilman paikallaan olevaa roiskesuojusta **12**. Muutoin sekoitettavia aineksia voi roiskua yli.

4. Aseta roiskesuojaus **12** alhaalta käyttövarrelle **13**. Nuoli (▲) roiskesuojuksessa **12** ja nuoli (▼) avoimen lukkosymbolin vieressä käyttövarressa **13** osoittavat toisiaan kohti.



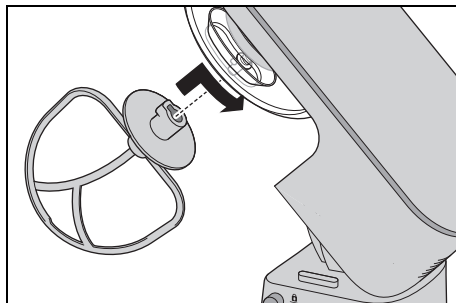
5. Käännä roiskesuojusta **12** suljetun lukkosymbolin suuntaan, kunnes se kiinnittyy paikalleen.

Sekoitusvälineen asettaminen

6. Valitse soveltuva sekoitusväline:
 - Taikinakoukku **4**: raskaat taikinat, esim. leipätaikina
 - Vispilä **6**: kermavaahdon, valkuaisten jne. vatkaamiseen
 - Vatkain **7**: keskiraskaat ja kevyet taikinat, esim. kakkutaikina tai lettutaikina.

Lisätietoja: katso "Yleiskatsaus toiminoista" sivulla 8.

7. Aseta sekoitusväline **4/6/7** alhaalta akselille **10**.



Huomioi, että metallitappi akselilla **10** sopii sekoitusvälineessä olevaan syvennykseen.

8. **Kuva B:** paina sekoitusvälinettä **4/6/7** hieman ylöspäin ja kierrä sitä nuolen suuntaan esteeseen asti.

Ainesten täyttö

- Voit täyttää aineksia vatkauskulhoon **5** käyttövarren **13** ollessa ylhäällä.
- Vatkauksen aikana voit lisätä aineksia täyttöaukosta **11** roiskesuojuksessa **12**:
 - Vähennä nopeus kohtaan **1 - 2**.
 - Täytä ainekset.

Käyttövarren laskeminen



VAARA käsivammoista puristumalla!

- ⊙ Älä koskaan tartu käyttövarren **13** ja kotelon väliin. Alas käännettäessä on vaara loukkaantua puristumalla.
9. Paina vapautuspainiketta **1** ja liikuta käyttövarsi **13** aivan alas. Vapautuspainike **1** nousee jälleen ylös.

Laitte on nyt valmiiksi asennettu. Laitteella työskentely: katso "Peruskäyttö" sivulla 10.

8. Peruskäyttö

8.1 Virtaliitântä



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Liitä verkkopistoke **3** vain säännönmukaisesti asennettuun ja helposti saavutettavaan pistorasiaan, jonka jännite vastaa tyyppikilvessä olevaa arvoa. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen helposti saavutettava.

OHJE: ensimmäisten käyttökertojen aikana saattaa moottorin kuumenemisen takia muodostua hieman hajua. Tämä on harmitonta. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

1. Kokoa laite haluttua toimintoa varten.
2. Tarkasta, että nopeudensäädin **2** on kohdassa **0** (pois päältä).
3. Aseta verkkopistoke **3** soveltuvaan pistorasiaan. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
4. Irrota verkkopistoke **3** ennen laitteen puhdistamista.

8.2 Turvatoiminnot

Laitte on varustettu useammalla turvatoiminnolla, jotka kuvataan seuraavassa.

Laitte toimii vain käyttövarren ollessa alhaalla

Laitte toimii vain silloin, kun käyttövarsi **13** on oikein kiinnittynyt alempaan asentoon ja vapautuspainike **1** on noussut kokonaan ylös.

Ylikuumenemissuoja

Laite on varustettu ylikuumenemissuojalla. Laite sammuu automaattisesti, jos moottori on kuumentunut liikaa:

1. Kytke laite pois päältä.
2. Irrota verkkopistoke **3**.
3. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpötilaan.

Laitteen voi käynnistää uudelleen, kun se on riittävästi jäähtynyt.

8.3 Laitteen päälle-/pois päältä-kytkentä ja nopeuden valinta

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Sekoitusvälinettä saa käyttää korkeintaan 10 minuuttia kerrallaan. Sen jälkeen laitteen on ensin annettava jäähtyä huoneenlämpötilaan.

OHJE: laite saattaa hieman liikkua, kun työstät suurempia taikinamääriä.

1. Käynnistä laite kääntämällä nopeuden säädintä **2** myötäpäivään.
2. Aloita hieman alhaisemmalla nopeudella ja lisää sitten hitaasti haluttuun nopeuteen (katso "Yleiskatsaus toiminnoista" sivulla 8).
3. Vähennä nopeus tasolle **1 - 2**, kun lisäät työstön aikana aineksia täyttöaukosta **11**.
4. Sammuta laite asettamalla nopeuden säädin **2** kohtaan **0**.

OHJE: paras nopeus riippuu ensisijaisesti sekoitettavien aineiden koostumuksesta. Mitä nestemäisempi sisältö on, sitä nopeammin sitä voi sekoittaa.

8.4 Pulssitoiminto

- Kääntämällä nopeudensäädin **2** kohtaan **P** voit korottaa nopeuden lyhyeksi aikaa korkeimmalle tasolle (8).

9. Laitteen purkaminen



VAARA pyörivien osien takia!

- ⊙ Sammuta laite ja irrota verkkopistoke **3** pistorasiasta ennen laitteen purkamista.

Käyttövarren nostaminen

1. Paina vapautuspainiketta **1** ja nosta käyttövarsi **13** ylös, kunnes se kiinnittyy paikalleen ja vapautuspainike **1** nousee jälleen ylös.

Sekoitusvälineen poistaminen

2. **Kuva C:** Paina sekoitusvälinettä **4/6/7** hieman ylöspäin ja kierrä sitä vastapäivään, kunnes sen voi irrottaa akselilta **10**.

Roiskesuojuksen poistaminen

3. Käännä roiskesuojasta **12** avatun lukko-symbolin suuntaan, kunnes sen voi irrottaa.

Vatkauskulhon poistaminen

4. Käännä vatkauskulhoa **5** avatun lukko-symbolin suuntaan, kunnes sen voi irrottaa.

Käyttövarren laskeminen

5. Paina vapautuspainiketta **1** ja liikuta käyttövarsi **13** aivan alas. Vapautuspainike **1** nousee jälleen ylös.

10. Laitteen puhdistus ja huolto



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **3** pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- ⊙ Älä koskaan upota peruslaitetta **9** veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Hankaavia, syövyttäviä tai hiovia puhdistusaineita ei saa käyttää. Tällöin laite voi vaurioitua.

OHJEET:

- Tietyt elintarvikkeet tai mausteet (esim. curry, porkkanat) voivat värjätä muoviosia (esim. roiskesuojusta **12**). Tämä ei ole laitevirhe eikä terveydelle vaarallista.
- Huomioi, että kuivauksen jälkeen lisävarusteissa voi olla vielä vesipisaroita. Anna kaikkien osien kuivua ilmassa täydellisesti.

10.1 Peruslaitteen puhdistus

1. Puhdista peruslaite **9** kostealla liinalla. Voit käyttää myös hieman astianpesuainetta.
2. Pyyhi tämän jälkeen vedellä kostutetulla puhtaalla liinalla.
3. Anna peruslaitteen **9** kuivua täysin ennen käyttöä.

10.2 Puhdistus astianpesukoneessa

Seuraavat osat voi pestä astianpesukoneessa:

- Vatkauskulho **5**
- Taikinakoukku **4**
- Vispilä **6**
- Vatkain **7**
- Roiskesuojus **12**

Seuraavia osia **ei saa missään tapauksessa** puhdistaa astianpesukoneessa:

- Peruslaite **9**

10.3 Tarvikkeiden puhdistus

1. Puhdista kaikki tarvikkeet käsin tiskialtaassa astianpesuvedellä tai astianpesukoneessa.
2. Käsinpuhdistuksen jälkeen huuhtelee kaikki osat lopuksi puhtaalla vedellä.
3. Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin kokoat ne uudelleen, asetat ne säilytyspaikkaansa tai otat ne uudelleen käyttöön.

10.4 Säilytys

- Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa.
- Säilytä laitetta pölyltä ja lialta suojattuna ja lasten ulottumattomissa.
- **Kuva A:** liitosjohdon **3** voit kiertää johdotokelalle **14** peruslaitteen **9** alapuolella.

11. Reseptit

11.1 Mascarponekerma

Ainekset:

2	kananmunaa
2 ruokalusikallista	hienoa sokeria
1 ruokalusikallinen	makeaa viiniä (esim. Madeira)
250 g	mascarponea
½	käsittelemätöntä appelsiinia (mehu ja hieman raastettua appelsiininkuorta)

Ruoanvalmistus

1. Erottele kananmunat.
2. Laita valkuaiset rasvattomaan vatkauskulhoon ja vatkaa vispilällä valkuaisvaahdoksi. Korota tällöin nopeutta tasolle 8 asti.
3. Laita valkuaisvahto toiseen kulhoon ja aseta se kylmään.
4. Vatkaa nyt vatkauskulhossa keltaiset, sokeri ja makea viini vispilällä tasolla 6 vaahdoksi.
5. Pienennä nopeus tasolle 3 ja lisää vuorotellen lusikalla mascarponea ja appelsiinimehua.
6. Lisää käsin raastettu appelsiininkuori ja valkuaisvahto.
7. Koristele valmis kerma muutamalla ohuella appelsiininkuoren siivulla.
8. Aseta kerma ruokailuun asti jääkaappiin. Tarjoile ruoka 24 tunnin kuluessa.

Vihje: kerrostele mascarponekerma tuoreilakauden hedelmillä tai hillokilla jälkiruokasissassa.

11.2 Päärynätorttu

Ainekset taikinaan:

200 g	vehnä jauhoja
1 ripaus	suolaa
100 g	kylmää voita (lastuina)
3 teelusikallista	hienoa sokeria
4 ruokalusikallista	kylmää vettä

Esipaistamiseen: kuivattuja herneitä tai riisiä

Ainekset mantelimassaan:

100 g	pehmeää voita
100 g	sokeria
2	kananmunaa (huoneenlämpöisinä)
100 g	jauhattua mantelia

Täyte:

n. 3 kypsää päärynnä

Ruoanvalmistus

1. Laita kaikki taikinan ainekset vatkauskulhoon ja työstä vatkaamalla tasolla 3, kunnes muodostuu suurempia paakkuja. (Pysäytä kone välillä tarvittaessa ja työnä aineksia taikinakaapimella alas reunalta.)
2. Vaivaa taikina nopeasti käsin palloksi ja kauli se vähän jauhoa lisäten kahden leivinpaperiarkin välissä.
3. Vuoraa taikinalla rasvattu torttuvuoka, leikkaa ylimääräinen reuna pois ja aseta torttu jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
4. Pistele taikinapohjaa useita kertoja haarukalla. Laita leivinpaperi taikinan päälle ja laita vuokaan kuivattuja herneitä tai riisiä painaaksesi taikinaa.
5. Paista taikinaa 180 °C kiertoilmassa 15 minuuttia, poista sitten leivinpaperi ja herneet/riisi ja paista vielä 10 - 15 minuuttia.
6. Vatkaa voi, sokeri ja kananmunat vispilällä mantelimassaa varten. Korota tällöin nopeutta tasolle 8 asti.

7. Poista sitten vispilä ja aseta vatkain paikalleen. Sekoita mantelit joukkoon lyhyesti tasolla 4.
8. Levitä mantelimassa jäähtyneelle torttupohjalle.
9. Kuori päärynät, poista ytimet ja leikkaa ne viipaleiksi.
10. Asettele ne mantelimassalle.
11. Paista torttua n. 35 minuuttia 170 °C kiertoilmassa.

11.3 Pizzataikina

Ainekset:

250 g	vehnäjauhoja
$\frac{3}{4}$ teelusikallista	suolaa
$\frac{1}{2}$ palaa	tuorehiivaa
120 ml	haaleaa vettä
$\frac{1}{2}$ teelusikallista	ruskeaa sokeria

hieman jauhoja vaivaamiseen ja kaulimiseen

Ruoanvalmistus

1. Sekoita jauhot ja suola vatkauskulhossa ja paina keskelle kuoppa.
2. Hienonna hiiva ja sokeri vedessä haurella ja sekoita, kunnes ne liukenevat. Laita tämä sekoitus kuoppaan.
3. Työstä taikinakoukulla tasolla 2, kunnes suuria taikinapaakkuja muodostuu.
4. Jatka taikinan vaivaamista käsin, kunnes se on tasaista.
5. Muotoile taikinasta pallo ja anna sen kohota peitettynä lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.
6. Vaivaa lopuksi taikina uudelleen, kauli se ja päällystä haluamallasi tavalla.

11.4 Kakkutaikinan perusresepti

Ainekset 1 suorakulmaiselle vuoalle (n. 30 cm):

300 g	pehmeää voita
300 g	sokeria
5	kananmunaa koko L
300 g	jauhoja (tyyppi 405)
1 teelusikallinen	leivinjauhetta

Lisäksi pehmeää voita vuokaa varten

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 175 °C:een (ala-/ylälämpö).
2. Voitele kakkuvuoka tai vuoraa se leivinpaperilla.
3. Leikkaa voi taikinaa varten pieniksi paloiksi ja laita ne sokerin kanssa vatkauskulhoon.
4. Aseta vatkain ja roiskesuojus paikalleen ja sekoita aineksia n. 30 sekuntia tasolla 4.
5. Vatkaa sekoitusta sitten tasolla 6 n. 5 minuuttia kuohkeaksi massaksi.
6. Vatkaa kananmunat vähitellen joukkoon aina tasolla 2 n. 30 sekunnin ajan.
7. Jatka sitten vatkaamista tasolla 6 n. 40 sekuntia.
8. Sekoita jauhot leivinjauheen kanssa ja siivilöi ne seoksen päälle.
9. Sekoita kaikki ainekset tasolla 3 n. 40 sekunnin ajan tasaiseksi taikinaksi.
10. Laita taikina vuokaan ja levitä se taikinakaapimella tasaiseksi.
11. Paista kakkua n. 65 minuuttia.
12. Tee kypsyydesti n. 10 minuuttia ennen paistoaajan päättymistä. Pistä tätä varten puutikulla kakun keskusta. Kakku on kypsä, kun tikkuun ei enää jää taikinaa.
13. Kakun tulisi jäähtyä vuoassa n. 10 minuuttia, ennen kuin otat sen pois vuoasta.

11.5 Hiivataikinan perusresepti

Ainekset:

500 g	vehnäjauhoja tyyppi 550
1 pala	tuorehiivaa
60 g	voita
1 ripaus	suolaa
1 teelusikallinen	sokeria
200 - 250 ml	haaleaa maitoa
2	kananmunaa

Ruoanvalmistus

1. Sekoita jauhot ja suola vatkauskulhossa ja paina keskelle kuoppa.
2. Hienonna hiiva ja sokeri haaleassa maidossa haarukalla ja sekoita, kunnes ne liukenevat. Laita tämä sekoitus kuoppaan.
3. Lisää loput ainekset vatkauskulhoon.
4. Vaivaa taikinaa taikinakoukulla 1 minuutti tasolla 2 ja sitten 5 minuuttia tasolla 3.
5. Muotoile taikinasta pallo ja anna sen kohota vatkauskulhossa 40 minuuttia.
6. Kuumenna uuni 200 °C:een (ala-/ylälämpö).
7. Kauli taikina uunipellille ja päällystä haalamallasi tavalla.
8. Paista taikinaa esilämmitetyssä uunissa 200 °C:ssa 25 - 30 minuuttia.

11.6 Vohvelien perusresepti

Ainekset 4 annokseen:

125 g	huoneenlämpöistä voita
75 g	sokeria
1 pieni pussi	vaniljasokeria
2	kananmunaa koko L
250 g	vehnäjauhoja
½ teelusikallista	leivinjauhetta
180 ml	kirnumaitoa
2 ruokalusikallista	nestemäistä hunajaa

Ruoanvalmistus

1. Laita voi, sokeri ja vaniljasokeri vatkauskulhoon.
2. Aseta vatkein ja roiskesuojuus paikalleen ja sekoita aineksia n. 30 sekuntia tasolla 4 notkeaksi.
3. Lisää kananmunat, jauhot ja leivinjauhe ja vatkaa sekoitusta n. 30 sekuntia tasolla 2.
4. Vatkaa sitten 2 minuuttia tasolla 6.
5. Lisää vähitellen kirnumaito tasolla 2 taikinaan.
6. Lisää hunaja ja vatkaa tasolla 5 vielä n. 1 minuutti.
7. Kaada taikina annoksittain kuumaan, voideltuun vohvelirautaan ja levitä se.
8. Paista vohvelit kullanuskeiksi.

11.7 Kaakao-sokerikakkutai- kinan perusresepti

Ainekset:

4	kananmunaa koko L
1 ripaus	suolaa
150 g	tomusokeria
25 g	kaakaojauhetta
50 g	jauhoja
75 g	tärkkelystä
1 teelusikallinen	leivinjauhetta

Lisäksi leivinpaperia pellille

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 225 °C:een (ala-/ylälämpö).
2. Erottele kananmunat.
3. Laita valkuaiset rasvattomaan vatkauskulhoon ja vatkaa vispilällä valkuaisvaahdoksi. Korota tällöin nopeutta tasolle 8 asti.
4. Laita valkuaisvaahdo toiseen kulhoon ja aseta se kylmään.
5. Laita keltaiset tomusokerin kanssa vatkauskulhoon ja vatkaa vispilällä tasolla 6 kermaiseksi.
6. Sekoita kaakaojauhe, jauhot, tärkkelys ja leivinjauhe ja siivilöi sekoitus keltaiskerman päälle.
7. Lisää 1/3 valkuaisvaahdosta ja sekoita vatkaamalla tasaiseksi taikinaksi.
8. Lisää loput valkuaisvaahdosta keittoluskalla taikinaan, kunnes kaikki ainekset ovat sekoittuneet.
9. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla ja levitä taikina sen päälle.
10. Paista taikinaa esilämmitetyssä uunissa 12 minuuttia 225 °C:ssa.
11. Kumoa kakkutaikina astiapyyhkeelle.
12. Kostuta leivinpaperia hieman kylmällä vedellä ja vedä se varovasti irti.

11.8 Murukakku hapankirsi- koilla

Ainekset 26 cm irtopohjavuo- kaan:

250 g	jauhoja
½ teelusikallista	leivinjauhetta
1	munankeltuainen
150 g	sokeria
150 g	voita
2 pientä pussia	vaniljasokeria
n. 700 g	kivettömiä hapankirsi- koita

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 200 °C:een (ala-/ylälämpö).
2. Laita hapankirsikat siivilään ja anna niiden valua.
3. Laita voi ja loput ainekset vatkauskulhoon ja sekoita ainekset vatkaamalla tasolla 4, kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja muodostuu pieniä murusia.
4. Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla ja voitele reunat.
5. Murentele puolet murutaikinasta vuokaan ja purista kaikki kevyesti yhteen löyhäksi pohjaksi.
6. Laita valutetut hapankirsikat pohjalle ja murentele loput taikinasta niiden päälle.
7. Paista kakkua esilämmitetyssä uunissa 200 °C:ssa 30 minuuttia.

11.9 Murotaikinan perusresepti

Ainekset:

250 g	jauhoja
125 g	kylmää voita
1 ripaus	suolaa
1	kananmuna
150 g	sokeria

Ruoanvalmistus

1. Laita kaikki ainekset vatkauskulhoon ja vaivaa vatkaaimella tasolla 3 n. 3 - 4 minuuttia mureaksi taikinaksi.
2. Aseta se 30 minuutiksi jääkaappiin jäähtymään.
3. Kuumenna uuni 200 °C:een (ala-/ylälämpö).
4. Voitele irtopohjavuoka ja ripottele sille kevyesti jauhoja.
5. Kauli taikina kahden talouskelmun palkan välissä (halkaisija n. 30 cm) ja laita se irtopohjavuokaan.
6. Paista taikinaa esilämmitetyssä uunissa 200 °C:ssa 15 minuuttia.

11.10 Porkkanakuppikakut appelsiinikuorrutella

Ainekset kuppikakuille (24 annosta):

130 g	saksanpähkinöitä
375 g	jauhoja
1 pieni pakkaus	leivinjauhetta
1	riipaus suolaa
450 g	porkkanoita kuorittuna
3	luomukananmuna
80 g	luonnonjogurttia
1 teelusikallinen	vaniljasokeria
300 g	sokeria
335 ml	kasviöljyä
1 teelusikallinen	kanelia

Käsittelemättömän appelsiinin kuori
hieman muskottipähkinää, juuri raastettua

Ainekset kuorrutukseen:

85 g	huoneenlämpöistä voita
300 g	tuorejuustoa
220 g	tomusokeria

Käsittelemättömän appelsiinin kuori

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 180 °C:een ja vuoraa muffinipelti muffinivuoilla.
2. Raasta porkkanat hienoksi ja laita ne vatkauskulhoon.
3. Lisää porkkanoihin kananmunat, jogurtti, kasviöljy, vaniljasokeri, sokeri, kaneli, muskottipähkinä ja appelsiinin kuori.
4. Aseta vatkain ja roiskesuojus paikalleen ja sekoita aineksia tasolla 4.
5. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään ja lisää tämä porkkanaseokseen. Vatkaa tasolla 3, kunnes paksumuotoon.
6. Hienonna saksanpähkinät karkeasti ja kääntele ne taikinaan.
7. Jaa taikina tasaisesti 24 vuokaan (jokainen vuoka täytetään reilusti 2/3 asti).
8. Paista taikinaa uunissa n. 20 - 25 minuuttia.
9. Nosta muffinit uunipelliltä ja anna niiden täysin jäähtyä.
10. Laita kuorrutetta varten voi ja puolet sokerista vatkauskulhoon. Aseta vatkain ja roiskesuojus paikalleen ja sekoita kaikki tasolla 6 kuohkeaksi.
11. Lisää tuorejuusto, loput sokerista ja appelsiinin kuori ja vatkaa uudelleen hetki, kunnes ainekset ovat sekoittuneet.
12. Täytä kuorrute pursotuspussiin ja koristele sillä kuppikakut.

12. Häiriötapauksessa

Mikäli laite ei sattuisi toimimaan normaalisti, käy ensin läpi seuraava tarkastuslista. Ehkä kyseessä on pieni ongelma, jonka pystyy ratkaisemaan itse.



VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / apukeino
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä. • Onko ylikuumenemissuoja kytkenyt laitteen pois päältä (katso ”Ylikuumenemissuoja” sivulla 11)? • Onko käyttövarsi 13 täysin alhaalle laskettuna?
Vispilä 6 , vatkain 7 tai taikinakoukku 4 ei pyöri tai pyörii vain vaivalloisesti.	• Kytetään heti pois päältä, verkkopistoke 3 irrotetaan ja tarkastetaan: - Este kulhossa? - Ainekset liian sitkeitä tai liian kovia? - Laite ei ole oikein koottu?

13. Osien hävittäminen

Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliiivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu



kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkityjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.

Tällä kierrätysmerkillä merkitään esim. esineet tai materiaalin osat, jotka soveltuvat kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden määrää ja suojelemaan ympäristöä.



Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

14. Lisävarusteiden tilaaminen

Verkkosivustoltamme löydät tietoa siitä, mitä muita lisävarusteita on tilattavissa.

Verkkotilaus

shop.hoyerhandel.com



1. Lue QR-koodi älypuhelimella/tabletilla.
2. QR-koodilla siirryt internet-sivulle, jossa voit tehdä lisätilauksen.

15. Tekniset tiedot

Malli:	SKM 600 D4
Verkkojännite:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Suojaluokka:	II ☐
Teho:	600 wattia
Vatkauskulho Volyymi: Maks. täyttömäärä (merkintä MAX):	5000 ml 3700 ml
Korkein kuormitus vatkaimelle 7 ja taiki- nakoukulle 4 :	Taikina: max 1216 g Hiivataikina: max 1657 g
Max kestokäyttö (KB):	(ilmoittaa, kuinka kauan laite saa olla tauottomassa toimin- nassa) 10 minuuttia
Kierroslukua (mitattuna työkalusta):	50 - 190 kierrosta/ minuutti

Käytetyt symbolit

	Suojaeristys
	Geprüfte Sicherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksyttyjen tekniikan säännösten mukaisia ja vastattava saksalaisen tuoteturvallisuuslain (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) määräyksiä.
	CE-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa EU-vaatimustenmukaisuuden.
	Tämä symboli muistuttaa, että pakkaus on hävitettävä ympäristöystävällisesti.
	Kierrätettävät materiaalit on merkitty kierrätysymbolilla (3 nuolta). Materiaali voidaan määrittää keskellä olevalla kierrätysnumerolla (tässä: 21) ja/tai lyhenteellä (tässä: PAP).
	Vaihtovirta
	Tällä symbolilla on merkitty osat, jotka voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.
	Tuote ei sisällä bisfenoli A:ta.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

16. Takuun antaja on **HOYER Handel GmbH**

Arvoisa asiakas,
tällä laitteella on 3 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Jos tämä tuote on viallinen, sinulla on lakisääteisiä oikeuksia tuotteen myyjää vastaan. Näitä lakisääteisiä oikeuksia ei rajoiteta seuraavassa esitellyn takuun puitteissa.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti huolellisesti. Tätä kuittia tarvitaan kaupan todisteena.

Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäivästä lukien ilmaantuu materiaali- tai valmistusvirhe, tulemme valintamme mukaan maksutta joko korjaamaan tai korvaamaan tuotteen tai hyvittämään ostohinnan. Tämä takuu edellyttää viallisen laitteen ja ostotositteen (ostokuitti) esittämisen kolmen vuoden määräajan sisällä ja lyhyttä kirjallista kuvausta siitä, mikä laitteessa on vikana ja milloin vika ilmaantui.

Jos vika kuuluu myöntämämme takuun piiriin, saat korjatun tai uuden tuotteen takaisin. Korjauksen tai tuotteen vaihtamisen seurauksena takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

Takuuaika ei pitene takuusuorituksen seurauksena. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä olemassa olevat vauriot ja viat on ilmoitettava heti pakkauksen avaamisen jälkeen. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.

Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

Tämä takuu ei koske niitä kulutussia, jotka ovat normaalin kulumisen kohteena ja vaurioita särkyvissä osissa, esim. kytkin, lamput tai muut lasista valmistetut osat.

Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollettu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaista käyttöä varten on tarkkaan noudatettava kaikkia käyttöohjeessa mainittuja sääntöjä. Käyttötarkoituksia ja toimintoja, joita käyttöohjeessa ei suositella tai joista varoitetaan, on ehdottomasti vältettävä. Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen, eikä kaupalliseen käyttöön. Takuu raukeaa vääran ja epäasianmukaisen käytön ja voiman käytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole tehty valtuutetussa palvelukeskuksessamme.

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero
IAN: 466106_2404 ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiveruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liittää mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja lukuisia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **466106_2404**.



Palvelukeskus



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: hoyer@lidl.fi



Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 466106_2404



Toimittaja

Huomioi, että seuraava osoite **ei ole palveluosoite**. Ota ensin yhteyttä yllä mainittuun palvelukeskukseemme.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

SAKSASSA

Innehåll

1. Översikt	23
2. Avsedd användning.....	24
3. Säkerhetsanvisningar	25
4. Leveransomfattning	27
5. Packa upp och uppställning	27
6. Översikt funktioner	28
7. Använda visptillbehör.....	29
8. Grundanvändning	30
8.1 Strömförsörjning	30
8.2 Säkerhetsfunktioner	30
8.3 Sätta på/stänga av apparaten och välja hastighet.....	31
8.4 Impulsfunktion.....	31
9. Plocka isär apparaten	31
10. Rengöra och underhålla apparaten	32
10.1 Rengöra basenheten.....	32
10.2 Rengöra i diskmaskin	32
10.3 Rengöra tillbehör	32
10.4 Förvaring	32
11. Recept	33
11.1 Mascarponekräm	33
11.2 Päronpaj.....	33
11.3 Pizzadeg	34
11.4 Grundrecept för smet.....	34
11.5 Grundrecept för jästdeg.....	35
11.6 Grundrecept för våfflor	35
11.7 Grundrecept för kaksmet med kakao	36
11.8 Smulkaka med surkörsbär	36
11.9 Grundrecept för mordeg	37
11.10 Morotscupcakes med apelsinfrosting	37
12. Problemlösning.....	38
13. Avfallshantering	38
14. Beställa tillbehörsdelar	39
15. Tekniska data.....	39
16. Garanti från HOYER Handel GmbH	40

1. Översikt

1		Upplåsningsknapp (för drivarmen)
2	 0 - 8	Hastighetsreglage med På-/Av-funktion
3		Anslutningskabel med stickpropp
4		Degkrok
5		Bunke
6		Gräddvisp
7		Visp
8		Sugfot
9		Basenhet
10		Axel för fastsättning av visptillbehör
11		Påfyllningsöppning
12		Stänkskydd
13		Drivarm
14		Kabelupplindning

Många tack för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya matberedare.

För att hantera produkten säkert och för att lära känna alla egenskaper måste du:

- **Läs igenom den här bruksanvisningen noggrant innan första användningen.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Apparaten får endast användas på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.**
- **Spara bruksanvisningen.**
- **Om du skulle överlåta apparaten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen. Bruksanvisningen är en del av produkten.**

Vi hoppas att du får mycket glädje av din nya matberedare!

Symboler på apparaten



Symbolen anger att material med den här märkningen varken ändrar smak eller lukt på livsmedel.



Den här symbolen varnar för handskador.

2. Avsedd användning

Matberedaren är till för att röra om, vispa, röra, knåda och blanda livsmedel och födoämnen.

Apparaten är utformad för privat hemmabruk. Apparaten får endast användas inomhus.

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

VARNING för sakskadador!

- ⊙ Använd inte matberedaren utan avbrott längre än 10 minuter. Därefter måste apparaten vara avstängd tills den har svalnat till rumstemperatur.
-

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:



FARA! Hög risk: icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.

WARNING! Medelhög risk: om varningen ignoreras kan allvarliga personskador eller saskador inträffa.

SE UPP: låg risk: om varningen ignoreras kan lättare personskador eller saskador inträffa.

OBSERVERA: sakförhållanden och speciella saker som man måste tänka på när apparaten hanteras.

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten får inte användas av barn.
- ⊙ Barn får inte leka med apparaten.
- ⊙ Håll barn borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått undervisning i säker användning av apparaten och har förstått farorna som kan uppstå.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Apparaten får inte doppas ner i vatten.
- ⊙ Dra ut stickproppen från uttaget:
 - om uppsikt saknas
 - innan apparaten sätts samman eller plockas isär
 - innan tillbehör eller extradelar byts
 - innan rengöring
- ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
- ⊙ Apparaten är avsedd att användas följande maximala körtider utan avbrott:
 - max 10 minuter vispa/knåda med visptillbehören.Därefter måste apparaten vara avstängd tills den har svalnat till rumstemperatur.
- ⊙ Innan man byter tillbehör eller extra delar som rör på sig när de används, måste apparaten stängas av och frångiljas från nätet.

- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöra och underhålla apparaten" på sida 32).
- ⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.



FARA för barn!

- ⊙ Förpackningsmaterialet är ingen leksak. Barn får inte leka med plastpåsar. Kvävningsrisk föreligger.



FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!

- ⊙ Elektriska apparater kan innebära faror för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka skador på apparaten. Håll därför djur borta från elektriska apparater.



FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!

- ⊙ Apparaten får aldrig användas i närheten av ett badkar, en dusch, ett fyllt handfat eller liknande.
- ⊙ Basenheten, anslutningskabeln och stickproppen får inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.
- ⊙ Skydda basenheten mot fuktighet och vatten som droppar och stänker.
- ⊙ Om vätska skulle komma in i basenheten måste stickproppen dras ut genast. Kontrollera apparaten innan den används igen.
- ⊙ Använd inte apparaten med fuktiga händer.
- ⊙ Dra ut stickproppen direkt om apparaten skulle ha ramlat ner i vatten. Ta först därefter upp apparaten.



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Sätt in stickproppen i ett uttag först när apparaten har monterats komplett.
- ⊙ Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, lättåtkomligt uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara lättåtkomligt efter att apparaten har anslutits.

- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas genom vassa kanter eller heta platser. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
- ⊙ Apparaten är inte helt strömlös även om den är avstängd. Dra ut stickproppen för att göra den helt strömlös.
- ⊙ Håll anslutningskabeln borta från heta ytor (t.ex. spisplattor).
- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm när apparaten används.
- ⊙ Dra alltid i själva stickproppen, aldrig i kabeln, för att dra ut stickproppen ur uttaget.
- ⊙ Dra ut stickproppen från uttaget, ...
... när en störning föreligger,
... när du inte använder matberedaren,
... innan du monterar eller demonterar matberedaren,
... innan du rengör matberedaren och ... vid åskväder.
- ⊙ Använd inte apparaten om det finns synliga skador på apparaten, tillbehörsdelar eller anslutningskabeln.
- ⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger.



FARA för handskador genom att bli klämd!

- ⊙ Ta aldrig mellan drivarmen och höljet. När man faller ner finns fara för skador genom att bli klämd.



FARA från roterande delar!

- ⊙ Håll inte skedar eller liknande in i de roterande delarna. Håll också långt hår eller löst sittande kläder borta från de roterande delarna.
- ⊙ Se alltid till att hastighetsreglaget står på 0 innan du sätter in stickproppen i uttaget.

- ⊙ Stäng av apparaten och dra ut stickpropen från uttaget innan du byter tillbehör eller extra delar som rör sig vid användningen.

VARNING för saksador!

- ⊙ Ställ endast apparaten på en jämn, torr, halksäker och vattenfast yta så att apparaten varken kan välta eller halka ner.
- ⊙ Omröraren får köras högst 10 minuter åt gången. Därefter måste apparaten få svalna till rumstemperatur igen.
- ⊙ Apparaten får under inga omständigheter användas utan behållare.
- ⊙ Ställ aldrig apparaten på någon het yta, t.ex. spisplattor.
- ⊙ Flytta inte apparaten när det fortfarande finns mat eller deg i apparaten.
- ⊙ Fyll inte i för mycket i bunken eftersom annars innehållet kan slungas ut. Vätska som rinner över hamnar på underlaget. Ställ därför apparaten på ett vattenfast underlag.
- ⊙ Kör inte apparaten med en tom behållare, eftersom motorn då kan överhettas och skadas.
- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Använd inte skarpa eller aggressiva rengöringsmedel.
- ⊙ Vispen och degkroken har en non-stick-beläggning. Skada den inte med vassa, spetsiga eller repande föremål (t.ex. kniv, disksvamp).
- ⊙ Apparaten är utrustad med halksäkra platsugfötter. Eftersom möbler har beläggningar av många olika lacker och plaster och behandlas med olika vårdande produkter, kan det inte uteslutas helt att vissa av de här ämnena innehåller något som angriper och mjukar upp platsugfötterna. Lagg ev. ett halksäkert underlägg under apparaten.

4. Leveransomfattning

- 1 matberedare, basenhet **9**
- 1 stänkskydd **12**
- 1 bunke **5**
- 1 degkrok **4**
- 1 gräddvisp **6**
- 1 visp **7**
- 1 fullständig bruksanvisning (på internet)
- 1 snabbguide (medföljer apparaten)

5. Packa upp och uppställning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Kontrollera att alla delar finns och är oskadade.
3. Plocka isär apparaten (se "Plocka isär apparaten" på sida 31).
4. **Rengör apparaten innan den används första gången!** (se "Rengöra och underhålla apparaten" på sida 32).
5. **Bild A:** linda upp överflödiga anslutningskabel **3** på kabelupplindningen **14** på basenhetens **9** undersida.
6. Ställ basenheten **9** på en jämn, torr och vattenfast yta så att apparaten varken kan välta eller halka ner.
Välj ett slätt, rent underlag så att sugfötterna **8** kan få grepp och ge säkert fäste.

SE UPP:

- ⊙ Vätska som rinner över hamnar på underlaget. Ställ därför apparaten på ett vattenfast underlag.
-

6. Översikt funktioner

Arbetsverktyg	Hastighet	Funktion	Information
Degkrok 4	1 - 2	- Knåda och blanda fast deg eller fastare ingredienser	min. mängd: Arbetsverktyget ska sänkas ner minst 1 cm djupt i maten som ska blandas.
	2 - 3	- Knåda jäsdeg - Knåda tjock smet	max. mängd jäsdeg: 1657 g Bearbetningstid mördeg*: ca 3,5 minuter max användningstid: 10 minuter
Visp 7	2 - 3	- Blanda tjock smet - Blanda smör och mjöl - Blanda jäsdeg	min. mängd: Arbetsverktyget ska sänkas ner minst 1 cm djupt i maten som ska blandas.
	4 - 6	- Kaksmet - Vispa smör med socker - Deg till småkakor	max. mängd smet: 1216 g Bearbetningstid smet*: ca 5 minuter max användningstid: 10 minuter
	6	- Deg med torkad frukt	max. total vikt: 950 g Vänd ner känslig frukt på steg 1 - 2. max. användningstid: 10 minuter
Gräddvisp 6	7 - 8	- Vispgrädde - Äggvita - Majonnäs - Vispa smör poröst	min. mängd: Arbetsverktyget ska sänkas ner minst 1 cm djupt i maten som ska blandas. max. mängd grädde: 1000 ml max användningstid: 10 minuter

***OBSERVERA:** bearbetningstiden varierar beroende på mängd och egenskaper för ingredienserna.

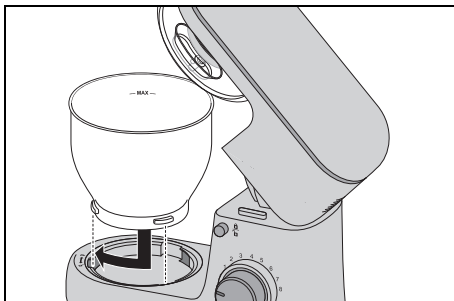
7. Använda visptillbehör

Fälla upp drivarmen

1. Tryck på upplåsningsknappen **1** och fäll upp drivarmen **13** tills den hakar in och upplåsningsknappen **1** hoppar ut igen.

Sätta i bunke

2. Sätt in bunken **5** i basenheten **9**, så att metallstiften på nedre kanten passar i ursparningarna på basenheten.



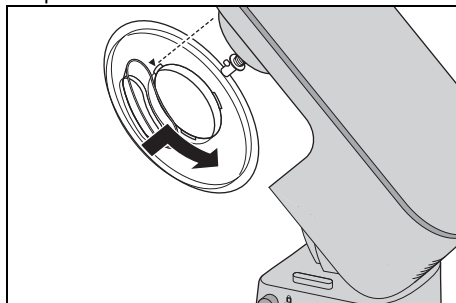
3. Lås bunken **5** genom att vrida den i riktning mot låssymbolen tills den sitter fast.

Montera stängskydd

SE UPP:

- ⊙ Använd aldrig bunken **5** utan påsatt stängskydd **12**. I annat fall kan livsmedel stänka ut.

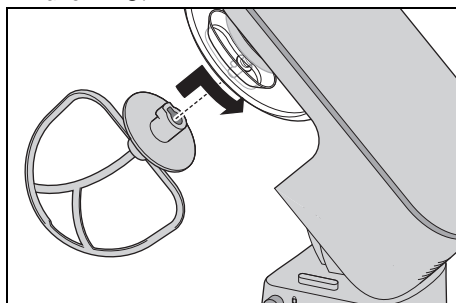
4. Sätt stängskyddet **12** nedifrån på drivarmen **13**. Pilen (▲) på stängskyddet **12** och pilen (▼) bredvid den öppna låssymbolen på drivarmen **13** pekar mot varandra.



5. Vrid stängskyddet **12** i riktning mot den stängda låssymbolen tills det hakar in.

Sätta i visptillbehör

6. Välj det passande visptillbehöret:
 - Degkrok **4**: för tunga degar, t.ex. brödeg
 - Gräddvisp **6**: för att vispa grädde, äggvita etc.
 - Visp **7**: för medeltunga till lätta degar, t.ex. kaksmet eller pannkakssmet.För mer information: se "Översikt funktioner" på sida 28.
7. Sätt visptillbehöret **4/6/7** nedifrån på axeln **10**.



Se till att metallstiftet på axeln **10** griper in i ursparningen på visptillbehöret.

8. **Bild B:** tryck visptillbehöret **4/6/7** en aning uppåt och vrid det i pilriktningen till stopp.

Fylla i ingredienser

- Det går att fylla i ingredienser i bunken **5** när drivarmen **13** är uppfälld.
- Vid vispningen går det att fylla i ingredienser genom påfyllningsöppningen **11** på stänkskyddet **12**:
 - Minska hastigheten till 1 - 2.
 - Fyll i ingredienserna.

Sänka ner drivarmen



FARA för handskador genom att bli klämd!

- ⊙ Ta aldrig mellan drivarmen **13** och höljet. När man fäller ner finns fara för skador genom att bli klämd.
-
9. Tryck på upplåsningsknappen **1** och flytta drivarmen **13** helt nedåt. Upplåsningsknappen **1** hoppar ut igen.

Apparaten är nu färdigmonterad. För att arbeta med apparaten: se "Grundanvändning" på sida 30.

8. Grundanvändning

8.1 Strömförsörjning



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Anslut endast stickproppen **3** till ett korrekt installerat, lättåtkomligt uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara lättåtkomligt efter att apparaten har anslutits.

OBSERVERA: vid de första användningarna kan lätt lukt bildas genom att motorn hetas upp. Detta är ofarligt. Se till att ventilationen är tillräcklig.

1. Sätt samman apparaten för den önskade funktionen.
2. Kontrollera att hastighetsreglaget **2** står på 0 (avstängd).
3. Sätt in stickproppen **3** i ett lämpligt uttag. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
4. Dra ut stickproppen **3** innan du rengör apparaten.

8.2 Säkerhetsfunktioner

Apparaten har flera säkerhetsfunktioner som beskrivs nedan.

Funktion endast med nedsänkt drivarm

Apparaten fungerar endast när drivarmen **13** har hakat in i det nedersta läget och upplåsningsknappen **1** har hoppat ut helt.

Överhettningsskydd

Apparaten har ett överhettningsskydd. Om motorn skulle bli för varm, stängs apparaten av automatiskt:

1. Stäng av apparaten.
2. Dra ut stickproppen **3**.
3. Låt apparaten svalna till rumstemperatur.

När apparaten har svalnat tillräckligt går den att sätta på igen.

8.3 Sätta på/stänga av apparaten och välja hastighet

VARNING för sakskador!

- ⊙ Omröraren får köras högst 10 minuter åt gången. Därefter måste apparaten få svalna till rumstemperatur igen.

OBSERVERA: när du arbetar med stora delmängder kan apparaten flytta lite på sig.

1. Sätt på apparaten genom att vrida hastighetsreglaget **2** medurs.
2. Börja med en något lägre hastighet och öka långsamt till den önskade hastigheten (se "Översikt funktioner" på sida 28).
3. Minska hastigheten till steg 1 - 2, när du fyller på ingredienser genom påfyllningssöppningen **11** vid arbetet.
4. Sätt hastighetsreglaget **2** på 0 för att stänga av apparaten.

OBSERVERA: den perfekta hastigheten beror främst på konsistensen för ingredienserna. Ju mer flytande innehåll, desto snabbare går det att mixa.

8.4 Impulsfunktion

- Genom att vrida hastighetsreglaget **2** till läget  går det kort att öka hastigheten till det högsta steget (8).

9. Plocka isär apparaten



FARA från roterande delar!

- ⊙ Stäng av apparaten och dra ut stickproppen **3** från uttaget innan du plockar isär apparaten.

Fälla upp drivarmen

1. Tryck på upplåsningsknappen **1** och fäll upp drivarmen **13** tills den hakar in och upplåsningsknappen **1** hoppar ut igen.

Ta bort visptillbehör

2. **Bild C:** Tryck visptillbehöret **4/6/7** en aning uppåt och vrid det moturs tills det går att dra bort från axeln **10**.

Ta bort stänkskyddet

3. Vrid stänkskyddet **12** i riktning mot den öppna låssymbolen tills det går att ta bort.

Ta bort bunken

4. Vrid bunken **5** i riktning mot den öppna låssymbolen tills den går att ta bort.

Sänka ner drivarmen

5. Tryck på upplåsningsknappen **1** och flytta drivarmen **13** helt nedåt. Upplåsningsknappen **1** hoppar ut igen.

10. Rengöra och underhålla apparaten



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Dra ut stickproppen **3** från uttaget innan varje rengöring.
- ⊙ Doppa aldrig ner basenheten **9** i vatten.

VARNING för saksador!

- ⊙ Använd aldrig skavande, frätande eller repande rengöringsmedel. Det skulle kunna skada apparaten.

OBSERVERA:

- Vissa livsmedel eller kryddor (t.ex. curry, morötter) kan missfärga plastdelarna (t.ex. stänkskyddet **12**). Detta är inget fel på apparaten och inte farligt för hälsan.
- Vänligen observera att det fortfarande kan finnas vattendroppar på tillbehörsdelarna efter avtorkningen. Låt alla delar torka helt i luften.

10.1 Rengöra basenheten

1. Rengör basenheten **9** med en fuktig trasa. Du kan också ta lite diskmedel.
2. Eftertorka med en ren trasa med rent vatten.
3. Använd basenheten **9** igen först när den har torkat helt.

10.2 Rengöra i diskmaskin

Följande delar är lämpade att diskas i maskin:

- Bunke **5**
- Degkrok **4**
- Gräddvisp **6**
- Visp **7**
- Stänkskydd **12**

Följande delar får **aldrig** rengöras i diskmaskin:

- Basenhet **9**

10.3 Rengöra tillbehör

1. Rengör alla tillbehör för hand i diskho med diskvatten eller i diskmaskin.
2. Vid rengöring för hand eftersköjler du alla delar med klart vatten.
3. Låt alla delar torka helt innan du sätter samman dem igen, ställer undan dem eller använder dem igen.

10.4 Förvaring

- Låt alla delar torka helt innan de ställs undan för förvaring.
- Förvara apparaten skyddad mot damm och smuts och utan räckhåll för barn.
- **Bild A:** anslutningskabeln **3** kan lindas upp i kabelupplindningen **14** på undersidan av basenheten **9**.

11. Recept

11.1 Mascarponekräm

Ingredienser:

2	ägg
2 matskedar	fint socker
1 matsked	sött vin (t.ex. madeira)
250 g	mascarpone
½	obehandlad apelsin (saft och lite rivet apelsinskal)

Tillagning

1. Separera äggen.
2. Häll äggvitan i den fettfria bunken och vispa äggvitorna styva med gräddvisp. Öka då hastigheten till steg 8.
3. Häll den vispade äggvitan i en annan skål och ställ kallt.
4. I bunken vispar du sedan äggulan med socker och sött vin till skum med gräddvispen på steg 6.
5. Minska hastigheten till steg 3 och tillsätt omväxlande mascarpone och apelsin-saft skedvis.
6. Rör ner det rivna apelsinskalet och den vispade äggvitan för hand.
7. Som dekoration strör du några tunna apelsinstrimlor på den färdiga krämen.
8. Ställ krämen i kylskåpet fram till att den ska ätas. Ät upp den inom 24 timmar.

Tips: varva mascarponekrämen med säsongens färska frukt eller kompott i dessertglas.

11.2 Päronpaj

Ingredienser för degen:

200 g	vetemjöl
1 nypa	salt
100 g	kallt smör (i småbitar)
3 teskedar	fint socker
4 matskedar	kallt vatten

För förgräddningen:
torkade ärtor eller ris

Ingredienser för mandelmassan:

100 g	mjukt smör
100 g	socker
2	ägg (rumstemperatur)
100 g	malen mandel

Läggs på pajen:

ca 3 mogna päron

Tillagning

1. Häll alla ingredienser för degen i bunken och kör med vispen på steg 3 tills det har bildats större klumpar. (Stoppa eventuell maskinen emellanåt och skjut ned ingredienserna från kanten med en degskrapa.)
2. Knåda snabbt samman degen för hand till en boll och kavla ut den med lite mjöl mellan två ark bakplåtspapper.
3. Klä en smord pajform med degen, skär av överflödigt kant och ställ minst 30 minuter i kylskåpet.
4. Stick flera gånger i degbotten med en gaffel. Lagg ett bakplåtspapper på degen och fyll formen med torkade ärtor eller ris för att få tyngd på degen.
5. Grädda degen på 180 °C varmluft 15 minuter, ta sedan bort bakplåtspappret och ärtor/ris och grädda en gång till 10 till 15 minuter.
6. Vispa smör, socker och ägg med gräddvispen för mandelmassan. Öka då hastigheten till steg 8.

7. Ta sedan bort gräddvispen och sätt in vispen. Vispa kort ner mandlarna på steg 4.
8. Fördela mandelmassan på den svalnade pajbotten.
9. Skala päronen, ta bort kärnhuset och skär päronen i skivor.
10. Lägg päronskivorna på mandelmassan.
11. Grädda pajen ca 35 minuter på 170 °C varmluft.

11.3 Pizzadeg

Ingredienser:

250 g	vetemjöl
¾ tesked	salt
21 g	färskt jäst
120 ml	ljummet vatten
½ tesked	brunt socker

lite mjöl för att knåda och kavla ut

Tillagning

1. Blanda mjöl och salt i bunken och tryck ut en liten grop i mitten.
2. Tryck sönder jäst och socker i vattnet med en gaffel och rör tills allt är upplöst. Håll den här blandningen i gropen.
3. Kör blandningen med degkroken på steg 2 tills det har bildats stora degklumpar.
4. Fortsätt att knåda degen för hand tills den blir smidig.
5. Forma en degboll och låt jäsa övertäckt på ett varmt ställe tills volymen har fördubblats.
6. Till sist knådar du igenom degen en gång till, kavlar ut den och lägger på tillbehör efter smak.

11.4 Grundrecept för smet

Ingredienser för 1 brödform (ca 30 cm):

300 g	mjukt smör
300 g	socker
5	ägg storlek L
300 g	mjöl (typ 405/standardmjöl)
1 tesked	bakpulver

Mjukt smör för formen

Tillagning

1. Förvärm ugnen till 175 °C (under-/övervärme).
2. Fetta en brödform eller klä den med bakplåtspapper.
3. För smeten skär du smörjet i små bitar och lägger dem tillsammans med sockret i bunken.
4. Sätt in vispen och stänkskyddet och blanda ingredienserna ca 30 sekunder på steg 4.
5. Vispa sedan blandningen på steg 6 ca 5 minuter till en lös smet.
6. Vispa ner äggen ett i taget på steg 2 ca 30 sekunder för varje.
7. Fortsätt sedan att vispa på steg 6 i ytterligare ca 40 sekunder.
8. Bland mjölet med bakpulvret och sikta i smeten.
9. Vispa alla ingredienser på steg 3 ca 40 sekunder till en slät smet.
10. Häll smeten i formen och jämna till med en degskrapa.
11. Grädda kakan ca 65 minuter.
12. Ca 10 minuter innan gräddningstiden är slut kontrollerar du om kakan är färdiggräddad. Stick då med en trästicka i mitten av kakan. Om ingen smet fastnar på stickan är kakan färdig.
13. Innan du lossar kakan från formen bör den svalna ca 10 minuter i formen.

11.5 Grundrecept för jästdeg

Ingredienser:

500 g	vetemjöl typ 550/kärnvete- mjöl
42 g	färsjt jäst
60 g	smör
1 nypa	salt
1 tesked	socker
200 - 250 ml	ljummen mjölk
2	ägg

Tillagning

1. Blanda mjöl och salt i bunken och tryck ut en liten grop i mitten.
2. Tryck sönder jäst och socker i den ljumna mjölken med en gaffel och rör tills allt är upplöst. Häll den här blandningen i gropen.
3. Tillsätt resten av ingredienserna i bunken.
4. Knåda degen med degkroken 1 minut på steg 2 och därefter 5 minuter på steg 3.
5. Forma degen till en boll och låt den jäsa 40 minuter i bunken.
6. Förvärm ugnen till 200 °C (under-/övervärme).
7. Kavla ut degen på en bakplåt och lägg på valfria tillbehör.
8. Grädda degen i föruppvärmd ugn på 200 °C under 25 - 30 minuter.

11.6 Grundrecept för våfflor

Ingredienser för 4 portioner:

125 g	rumsvarmt smör
75 g	socker
1,5 teskedar	vaniljsocker
2	ägg storlek L
250 g	vetemjöl
½ tesked	bakpulver
180 ml	kärnmjöl
2 matskedar	flytande honung

Tillagning

1. Häll smöret med socker och vaniljsocker i bunken.
2. Sätt in vispen och stänkskyddet och blanda ingredienserna ca 30 sekunder på steg 4 tills blandningen blir smidig.
3. Tillsätt ägg, mjöl och bakpulver och kör blandningen ca 30 sekunder på steg 2.
4. Vispa därefter 2 minuter på steg 6.
5. Tillsätt sedan kärnmjölken i degen lite i taget på steg 2.
6. Tillsätt honungen och fortsätt att vispa på steg 5 ca 1 minut.
7. Häll smeten portionsvis i ett varmt, fettat våffeljärn och fördela den.
8. Grädda våfflorna gyllenbruna.

11.7 Grundrecept för kaksmet med kakao

Ingredienser:

4	ägg storlek L
1 nypa	salt
150 g	florsocker
25 g	kakaopulver
50 g	mjöl
75 g	majsstärkelse
1 tesked	bakpulver

Bakplåtspapper för plåten

Tillagning

1. Förvärm ugnen till 225 °C (under-/övervärme).
2. Separera äggen.
3. Häll äggvitan i den fettfria bunken och vispa äggvitorna styva med gräddvisp. Öka då hastigheten till steg 8.
4. Häll den vispade äggvitan i en annan skål och ställ den kallt.
5. Häll äggulan med florsockret i bunken och vispa så det blir krämigt med gräddvispen på steg 6.
6. Blanda kakaopulver, mjöl, majsstärkelse och bakpulver och sikta blandningen över äggulekrämen.
7. Tillsätt 1/3 av den vispade äggvitan och vispa till en slät smet med vispen.
8. Vänd ner resten av den vispade äggvitan med en matlagningsked i smeten tills alla ingredienser är blandade.
9. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och sprid ut smeten på den.
10. Grädda smeten i föruppvärmd ugn 12 minuter på 225 °C.
11. Vänd kaksmeten på en kökshandduk.
12. Pensla lite kallt vatten på bakplåtspappret och dra försiktigt bort det.

11.8 Smulkaka med surkörsbär

Ingredienser för en springform på 26 cm:

250 g	mjöl
½ tesked	bakpulver
1	äggula
150 g	socker
150 g	smör
3 teskedar	vaniljsocker
ca. 700 g	surkörsbär, urkärnade

Tillagning

1. Förvärm ugnen till 200 °C (under-/övervärme).
2. Häll surkörsbären i en sil och låt dem rinna av.
3. Tillsätt smöret och de andra ingredienserna i bunken och blanda ingredienserna med vispen på steg 4 tills ingredienserna är väl blandade och små smulor bildas.
4. Klä springformen med bakplåtspapper och fetta in på sidorna.
5. Smula ner hälften av smuldegen i formen och tryck samman allt till en lös botten.
6. Häll de avrunna surkörsbären på botten och smula över resten av degen.
7. Grädda kakan i föruppvärmd ugn på 200 °C under 30 minuter.

11.9 Grundrecept för mördeg

Ingredienser:

250 g	mjöl
125 g	kallt smör
1 nypa	salt
1	ägg
150 g	socker

Tillagning

1. Häll alla ingredienserna i bunken och knåda med vispen på steg 3 ca 3 - 4 minuter tills degen är mör.
2. Ställ den kallt 30 minuter i kylskåpet.
3. Förvärm ugnen till 200 °C (under-/övervärme).
4. Fetta in springformen och mjöla in den lätt.
5. Kavla ut degen mellan två köksfoliebitar (till ca 30 cm diameter) och lägg den i springformen.
6. Grädda degen i föruppvärmd ugn på 200 °C under 15 minuter.

11.10 Morotscupcakes med apelsinfrosting

Ingredienser för cupcakes (24 portioner):

130 g	valnötter
375 g	mjöl
1,5 matskedar	bakpulver
1	nypa salt
450 g	morötter, skalade
3	ekologiska ägg
80 g	naturell yoghurt
1 tesked	vaniljsocker
300 g	socker
335 ml	vegetabilisk olja
1 tesked	kanel

Skalet från en obehandlad apelsin
lite muskotnöt, färskriven

Ingredienser för frostingen:

85 g	smör, rumsvarmt
300 g	färskost
220 g	florsocker

Skalet från en obehandlad apelsin

Tillagning

1. Förvärm ugnen till 180 °C varmluft och lägg ut muffinsformar i muffinsplåten.
2. Riv morötterna fint och lägg i bunken.
3. Tillsätt ägg, yoghurt, vegetabilisk olja, vaniljsocker, socker, kanel, muskotnöt och apelsinskal till morötterna.
4. Sätt in vispen och stänkskyddet och blanda ingredienserna på steg 4.
5. Blanda mjöl, bakpulver och salt och tillsätt till morotsblandningen. Vispa på steg 3 tills smeten är tjockflytande.
6. Hacka valnötterna grovt och vänd ned smeten.
7. Fördela smeten jämnt i de 24 formarna (varje form fylls till drygt 2/3).
8. Grädda smeten i ugnen ca. 20 - 25 minuter.
9. Ta ut muffinsen från plåten och låt dem svalna helt.
10. För frostingen häller du smöret med hälften av sockret i bunken. Sätt in vispen och stänkskyddet och blanda så det blir styvt på steg 6.
11. Tillsätt färskost, resten av sockret och apelsinskal och vispa kort igen till ingredienserna har blandats.
12. Fyll i frostingen i en sprits och dekorera dina cupcakes.

12. Problemlösning

Kontrollera apparaten enligt denna checklista om produkten inte fungerar. Du kanske kan lösa problemet själv på ett enkelt sätt.



FARA för elektrisk stöt!

- ⊙ Försök aldrig att reparera apparaten på egen hand.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen. • Har överhettningskyddet stängt av apparaten (se "Överhettningskydd" på sida 31)? • Drivarmen 13 inte helt nedfäld?
Gräddvisp 6 , visp 7 eller degkrok 4 roterar inte eller endast trögt.	• Stäng av direkt, dra ut stickproppen 3 och kontrollera: - Något som blockerar i behållaren? - För tjocka eller hårda ingredienser? - Apparaten inte rätt sammansatt?

13. Avfallshantering

Den produkten omfattas av det europeiska direktivet 2012/19/EU. Symbolen med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushållssopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.



Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.



Den här återvinningssymbolen markerar att t.ex. ett föremål eller materialdelar kan återvinnas. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.

Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

14. Beställa tillbehörsdelar

På vår webbplats finns information vilka tillbehörsdelar som kan efterbeställas.

Beställning på nätet

shop.hoyerhandel.com



1. Skanna QR-koden med din smart-phone/surfplatta.
2. Med QR-koden kommer du till en webbplats där du kan göra efterbeställningar.

15. Tekniska data

Modell:	SKM 600 D4
Nätspänning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Skyddsklass:	II ☐
Effekt:	600 watt
Bunke Volym: Max. påfyllnings- mängd (markering MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximal belastning för visp 7 och deg- krok 4 :	Smet: max 1216 g Jäsdeg: max 1657 g
Max kontinuerlig drift (KB):	(anger hur länge ap- paraten får gå oav- brutet) 10 minuter
Varvtal (mätt på verk- tyget):	50 - 190 varv/minut

Symboler som används

	Skyddsisolering
	Geprüfte Sicherheit (kontrollerad säkerhet): apparaterna måste uppfylla de allmänt erkända tekniska reglerna och den tyska produktsäkerhetslagen Produktsicherheitsgesetz (ProdSG).
	Med CE-märkningen försäkrar HOYER Handel GmbH EU-överensstämmelse.
	Den här symbolen påminner om att avfallshantera förpackningen miljövänligt.
	Material som kan återvinnas är märkta med återvinningssymbolen (3 pilar). I mitten kan det även finnas ett återvinningsnummer (här: 21) och/eller en förkortning (här: PAP) för materialet.
	Växelspänning
	Symbolen markerar delar som kan rengöras i diskmaskin.
	Produkten innehåller inte bisfenol A.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

16. Garanti från HOYER Handel GmbH

Kära kund,
på den här produkten ges 3 års garanti fr.o.m. inköpsdatumet. Om produkten skulle ha brister har du juridiska rättigheter gentemot säljaren av produkten. Dessa juridiska rättigheter begränsas inte genom den nedan angivna garantin från vår sida.

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.

Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.

Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

Garantitiden förlängs inte genom garantin. Detta gäller även för utbytta och reparerade delar. Skador och fel som eventuellt finns redan vid köpet måste anmälas direkt när produkten har packats upp. Reparationer när garantitiden har gått ut är kostnadspliktiga.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen. Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel.

Garantin omfattar inte slitdelar som utsätts för normalt slitage och skador på ömtåliga delar, t.ex. knappar, lampor eller andra delar som är tillverkade av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.

Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

För att kunna garantera en snabb behandling av ditt ärende, gör på följande sätt:

- Ha artikelnummer **IAN: 466106_2404** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekal på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

På www.lidl-service.com går det att ladda ner den här och många fler handböcker, produktvideor och installationsprogram.



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **466106_2404**.



Service-Center

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: hoyer@lidl.se

IAN: 466106_2404



Leverantör

Vänligen observera att följande adress **inte är någon serviceadress**. Kontakta först ovan angivna servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	43
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	44
3. Wskazówki bezpieczeństwa	45
4. Zawartość zestawu	48
5. Rozpakowanie i ustawienie	48
6. Przegląd funkcji.....	49
7. Stosowanie widetek	50
8. Podstawowe operacje	51
8.1 Zasilanie.....	51
8.2 Funkcje bezpieczeństwa	51
8.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości.....	52
8.4 Funkcja impulsowa.....	52
9. Demontaż urządzenia.....	52
10. Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	53
10.1 Czyszczenie urządzenia głównego.....	53
10.2 Mycie w zmywarce do naczyń	53
10.3 Czyszczenie akcesoriów.....	53
10.4 Przechowywanie.....	53
11. Przepisy	54
11.1 Krem z mascarpone	54
11.2 Tarta z gruszkami	54
11.3 Ciasto na pizzę	55
11.4 Podstawowy przepis na ciasto biszkoptowe	55
11.5 Podstawowy przepis na ciasto drożdżowe.....	56
11.6 Podstawowy przepis na gofry.....	56
11.7 Podstawowy przepis na kakaowe ciasto biszkoptowe	57
11.8 Ciasto z kruszonką i wiśniami	57
11.9 Podstawowy przepis na ciasto kruche	58
11.10 Babeczki marchewkowe z pomarańczowym lukrem	58
12. Rozwiązywanie problemów	59
13. Utylizacja	59
14. Zamawianie akcesoriów	60
15. Dane techniczne.....	60
16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	61

1. Przegląd

1		Dźwignia zwalniająca (ramienia napędowego)
2	 0–8	Regulator prędkości z funkcją wł./wył.
3		Przewód zasilający z wtyczką sieciową
4		Widelki ugniatające
5		Miska do mieszania
6		Trzepaczka
7		Widelki miksujące
8		Przyssawka
9		Urządzenie główne
10		Oś do wkładania widetek
11		Otwór wlewowy
12		Ostona przed pryskaniem
13		Ramię napędowe
14		Podstawa do nawijania przewodu

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego robota kuchennego.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowego robota kuchennego!

Symbol na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.



Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem dłoni.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Robot kuchenny służy do ubijania, mieszania i wyrabiania produktów spożywczych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Robota kuchennego można używać w trybie pracy ciągłej maksymalnie przez 10 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Małe ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - pozostawiając urządzenie bez nadzoru
 - przed montażem lub demontażem urządzenia
 - przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części
 - przed czyszczeniem
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ Urządzenie przeznaczone jest, w zależności od wybranego zastosowania, do pracy w następujących maksymalnych przedziałach czasowych:

- maks. 10 minut mieszania/zagniatania z wykorzystaniem wi-dełek.

Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 53).
- ⊙ Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może prowadzić do zranienia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno

zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie

jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchennej).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... kiedy robot kuchenny nie jest używany,
 - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,
 - ... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiążdżenia!

- ⊙ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiążdżenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO skałeczenia obracającymi się elementami!

- ⊙ Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy zawsze upewnić się, że regulator prędkości jest ustawiony na 0.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ Czas pracy mieszadła nie może być dłuższy niż 10 minut bez przerwy. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchennej.
- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.

- ⊙ Nie napełniać nadmiernie miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby z niej wypaść. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Widelki miksujące i widelki ugniatające mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zwracać uwagę na to, aby nie uszkodzić jej ostrymi, szpiczastymi lub powodującymi zarysowania przedmiotami (np. nóż, gąbka).
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zawartość zestawu

- 1 robot kuchenny – urządzenie główne **9**
- 1 osłona przed pryskaniem **12**
- 1 miska do mieszania **5**
- 1 widelki ugniatające **4**
- 1 trzepaczka **6**
- 1 widelki miksujące **7**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. Rozmontować urządzenie (patrz „Demontaż urządzenia” na stronie 52).
4. **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 53).
5. **Rys. A:** Nadmiar kabla sieciowego **3** zawinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **14** na spodzie urządzenia głównego **9**.
6. Urządzenie główne **9** musi być ustawione na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie się urządzenia.
Wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki **8** antypoślizgowe mogły przylgnąć i tym samym zapewnić stabilność.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
-

6. Przegląd funkcji

Narzędzie	Prędkość	Funkcja	Wskazówki
Widelki ugniatające 4	1–2	- Zagniatanie i mieszanie ciasta w formie stałej lub bardziej stałych składników	min. ilość: Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. maks. ilość ciasta drożdżowego: 1657 g
	2–3	- Zagniatanie ciasta drożdżowego - Zagniatanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji	Czas obróbki kruche ciasto*: ok. 3,5 min maks. czas pracy: 10 minut
Widelki miksujące 7	2–3	- Mieszanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego	min. ilość: Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. maks. ilość ciasta o luźnej konsystencji: 1216 g
	4–6	- Ciasto na wypieki - Ubijanie masła z cukrem - Ciasto na ciastka	Czas obróbki ciasto o luźnej konsystencji*: ok. 5 min maks. czas pracy: 10 minut
	6	- Ciasto z bakaliami	maks. waga całkowita: 950 g Owoce wrażliwe na nacisk wmięsząć przy prędkości 1–2. maks. czas pracy: 10 minut
Trzepaczka 6	7–8	- Bita śmietana - Białka - Majonez - Ubijanie masła na puszysto	min. ilość: Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. maks. ilość śmietany: 1000 ml maks. czas pracy: 10 minut

***WSKAZÓWKA:** Czas obróbki może się różnić w zależności od ilości i właściwości składników.

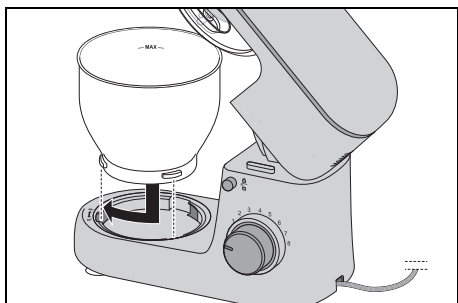
7. Stosowanie widełek

Składanie ramienia napędowego

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i złożyć ramię napędowe **13**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskoczy.

Wkładanie miski do mieszania

2. Umieścić miskę do mieszania **5** w urządzeniu głównym **9** tak, aby metalowe kołki na dolnej krawędzi pasowały do wgłębień w urządzeniu głównym.



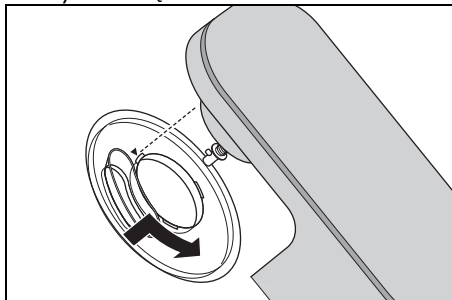
3. Zablokować miskę do mieszania **5**, obracając ją w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż zostanie mocno osadzona.

Montaż osłony przed pryskaniem

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nigdy nie używać miski do mieszania **5** bez założonej osłony przed pryskaniem **12**. W przeciwnym razie mieszanka mogłaby zostać wyrzucona z miski.

4. Założyć osłonę przed pryskaniem **12** na ramię napędowe **13** od dołu. Strzałka (▲) na osłonie przed pryskaniem **12** i strzałka (▼) obok symbolu otwartej kłódki na ramieniu napędowym **13** są skierowane ku sobie.



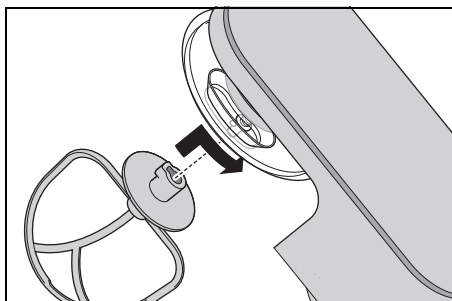
5. Obrócić osłonę przed pryskaniem **12** w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż nastąpi zatrzaśnięcie.

Wkładanie widełek

6. Wybrać odpowiednie widełki:
 - Widełki ugniatające **4**: do ciężkiego ciasta, np. ciasta chlebowego
 - Trzepaczka **6**: do ubijania śmietany, białka, itp.
 - Widełki miksujące **7**: Do ciasta od średnio gęstego do rzadkiego, np. ciasta na wypieki lub ciasta naleśnikowego.

Więcej informacji: patrz „Przegląd funkcji” na stronie 49.

7. Włożyć widełki **4/6/7** na osi **10** od dołu.



Upewnić się, że metalowy kołek przy osi **10** sięga do wgłębienia na widełkach.

8. **Rys. B:** Delikatnie wcisnąć widelki **4/6/7** do góry i obrócić je w kierunku wskazanym przez strzałkę do oporu.

Wlewanie składników

- Składniki można wlewać do miski do mieszania **5**, gdy ramię napędowe **13** jest uniesione.
- Podczas mieszania składniki można dodawać przez otwór wlewowy **11** znajdujący się na osłonie przed przyskaniem **12**:
 - Zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
 - Włączyć składniki.

Opuszczanie ramienia napędowego



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiążdżenia!

- ⊙ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe **13** i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiążdżenie.
9. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i przesunąć ramię napędowe **13** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskakuje.

Urządzenie jest teraz w pełni zmontowane. Informacje dotyczące pracy z urządzeniem: patrz „Podstawowe operacje” na stronie 51.

8. Podstawowe operacje

8.1 Zasilanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę sieciową **3** należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA: Przez początkowy okres użytkowania może pojawić się delikatna woń wynikająca z nagrzewania się silnika. Jest to normalne zjawisko. Należy dbać o dostateczny nawiew.

1. Zmontować urządzenie pod kątem wybranej funkcji.
2. Sprawdzić, czy regulator prędkości **2** ustawiony jest w pozycji **0** (wyłączony).
3. Włożyć wtyczkę sieciową **3** do odpowiedniego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
4. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **3**.

8.2 Funkcje bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w kilka funkcji bezpieczeństwa, które opisano poniżej.

Funkcja tylko przy opuszczonym ramieniu napędowym

Urządzenie działa tylko wtedy, gdy ramię napędowe **13** jest prawidłowo zablokowane w dolnym położeniu, a dźwignia **1** odblokowująca całkowicie wyskoczyła.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w stycznik chroniący silnik przed przegrzaniem. Jeśli silnik za bardzo się nagrzał, urządzenie wyłącza się automatycznie:

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wyciągnąć przewód sieciowy **3**.
3. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Po wystarczającym schłodzeniu się urządzenie można ponownie włączyć.

8.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊗ Czas pracy mieszadła nie może być dłuższy niż 10 minut bez przerwy. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

WSKAZÓWKA: Podczas przerabiania dużych ilości ciasta urządzenie może się nieznacznie przemieścić.

1. Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości **2** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
2. Rozpocząć od nieco niższej prędkości i powoli zwiększać wartość do żądanej prędkości (patrz „Przegląd funkcji” na stronie 49).
3. W razie dodawania składników przez otwór wlewowy **11** podczas procesu miksowania zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć regulator prędkości **2** do pozycji 0.

WSKAZÓWKA: Idealna prędkość zależy przede wszystkim od konsystencji mieszan-

ki. Im bardziej płynna zawartość, tym szybciej można miksować.

8.4 Funkcja impulsowa

- Przekręcając regulator prędkości **2** do pozycji **9**, można na krótko zwiększyć prędkość do najwyższego poziomu (8).

9. Demontaż urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obecności wirujących elementów!

- ⊗ Przed demontażem urządzenia wyłączyć je i wyciągnąć wtyczkę sieciową **3** z gniazdka.

Składanie ramienia napędowego

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i złożyć ramię napędowe **13**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskoczy.

Zdejmowanie widełek

2. **Rys. C:** Wcisnąć widełki **4/6/7** nieco do góry i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie je można zdjąć z osi **10**.

Zdejmowanie osłony przed pryskaniem

3. Obrócić osłonę przed pryskaniem **12** w kierunku symbolu otwartej kłódki, aż będzie można ją zdjąć.

Zdejmowanie miski do mieszania

4. Obrócić miskę do mieszania **5** w kierunku symbolu otwartej kłódki, aż będzie można ją zdjąć.

Opuszczanie ramienia napędowego

5. Naciśnąć dźwignię zwalniającą **1** i przesunąć ramię napędowe **13** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskakuje.

10. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **3** z gniazdka.
- ⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **9** w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

WSKAZÓWKI:

- Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry, marchew) mogą barwić plastikowe części urządzenia (np. osłonę przed przyskaniem **12**). Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.
- Prosimy mieć na uwadze, że po osuszeniu na akcesoriach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

10.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **9** używać wilgotnej szmatki. Można

dodać odrobinę środka do mycia naczyń.

2. Przetrzeć czystą szmatką zwilżoną czystą wodą.
3. Z urządzenia głównego **9** można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

10.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- miska do mieszania **5**,
- widelki ugniatające **4**,
- trzepaczka **6**,
- widelki miksujące **7**,
- osłona przed przyskaniem **12**.

Następujących elementów **nie wolno** myć w zmywarkach:

- Urządzenie główne **9**

10.3 Czyszczenie akcesoriów

1. Wyczyścić ręcznie wszystkie akcesoria w zlewozmywaku wodą z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.
2. W przypadku czyszczenia ręcznego na koniec wypłukać wszystkie elementy czystą wodą.
3. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym złożeniem, sprzątnięciem lub kolejnym użyciem.

10.4 Przechowywanie

- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.
- **Rys. A:** Kabel sieciowy **3** można zawinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **14** na spodzie urządzenia głównego **9**.

11. Przepisy

11.1 Krem z mascarpone

Składniki:

2	jajka
2 łyżki stołowe	drobnego cukru
1 łyżka stołowa	słodkiego wina (np. madera)
250 g	serka mascarpone
½	nieprzetworzonej pomarańczy (sok i trochę startej skórki pomarańczowej)

Przygotowanie

1. Rozdzielić jajka.
2. Umieścić białka w odtłuszczonej misce do mieszania i ubić na sztywno za pomocą trzepaczki. Zwiększyć obroty miksera do poziomu 8.
3. Przełożyć ubite białka do innej miski i schłodzić.
4. Teraz ubić żółtka w misce do mieszania z cukrem i słodkim winem, używając trzepaczki i obrotów na poziomie 6, aż do uzyskania spienionej konsystencji.
5. Zmniejszyć obroty do poziomu 3 i dodawać na zmianę po łyżce mascarpone i sok pomarańczowy.
6. Ręcznie delikatnie wmieszać startą skórkę pomarańczową i pianę z białek.
7. W ramach dekoracji posypać gotowy krem kilkoma cienkimi paskami skórki pomarańczowej.
8. Krem przechowywać w lodówce do momentu jego użycia. Spożyć w ciągu 24 godzin.

Rada: Przełożyć krem mascarpone świeżymi owocami sezonowymi lub z kompotu w pucharkach deserowych.

11.2 Tarta z gruszkami

Składniki na ciasto:

200 g	mąki pszennej
1 szczypta	solu
100 g	zimnego masła (w płatkach)
3 łyżeczki	drobnego cukru
4 łyżki stołowe	zimnej wody
Pieczenie spodu z obciążeniem: Suszony groch lub ryż	

Składniki na masę migdałową:

100 g	miękkiego masła
100 g	cukru
2	jajka (temperatura pokojowa)
100 g	zmielonych migdałów

Do obłożenia:

ok. 3 dojrzale gruszki

Przygotowanie

1. Umieścić wszystkie składniki na ciasto w misce do mieszania i miksować widelkami miksującymi na obrotach ustawionych na poziomie 3, aż utworzą się większe grudki. (w razie potrzeby zatrzymać urządzenie w trakcie miksowania i za pomocą łopatki ściągnąć znajdujące się na krawędzi ciasto w dół miski).
2. Energicznie ugnieść rękoma ciasto w kulkę i rozwałkować je z niewielkim dodatkiem mąki między dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
3. Wyłożyć ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy na tartę, odciąć wystające krawędzie i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Nakłuć spód ciasta kilka razy widelcem. Wyłożyć ciasto papierem do pieczenia i wypełnić formę suszonym grochem lub ryżem, aby obciążyć ciasto.
5. Piec na termoobiegu w temperaturze 180°C przez 15 minut, następnie usu-

- nąć papier do pieczenia i groch/ryż i piec ponownie przez 10 do 15 minut.
- Do masy migdałowej ubić trzepaczką masło, cukier i jajka. Zwiększyć przy tym obroty miksera do poziomu 8.
 - Następnie wyjąć trzepaczkę i w jej miejsce włożyć widelki miksujące. Wymieszać z migdałami i miksować przez krótki czas, przy ustawieniu obrotów na poziomie 4.
 - Wylać masę migdałową na schłodzony spód tarty.
 - Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plasterki.
 - Przykryć nimi masę migdałową.
 - Piec tartę na termoobiegu w temperaturze 170°C przez około 35 minut.

11.3 Ciasto na pizzę

Składniki:

250 g	mąki pszennej
¾ łyżeczki	solu
½ kostki	świeżych drożdży
120 ml	letniej wody
½ łyżeczki	brązowego cukru

trochę mąki do zagniatania i rozwałkowania

Przygotowanie

- Wymieszać mąkę z solą w misce do mieszania i zrobić dołek na środku.
- Rozdrobnić drożdże i cukier w wodzie i wymieszać widelcem, aż wszystko się rozpuści. Masę wlać w przygotowany dołek.
- Ugniatać mieszaninę za pomocą wideltek ugniatających na obrotach ustawionych na poziomie 2, aż utworzą się duże grudki ciasta.
- Kontynuować ręczne wyrabianie ciasta, aż stanie się gładkie.
- Uformować kulę z ciasta i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, pod

przykryciem, aż podwoi swoją objętość.

- Na koniec ponownie zagnieść ciasto, rozwałkować je i ułożyć na wierzchu składniki według uznania.

11.4 Podstawowy przepis na ciasto biszkoptowe

Składniki na 1 formę do pieczenia (ok. 30 cm):

300 g	miękkiego masła
300 g	cukru
5	jaj o rozmiarze L
300 g	mąki (typ 40S)
1 łyżeczka	proszku do pieczenia

Dodatkowe masło do wysmarowania formy

Przygotowanie

- Rozgrzać piekarnik do 175°C (grzanie górne/dolne).
- Nałuszczyć formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia.
- Aby przygotować ciasto, należy pokroić masło na małe kawałki i dodać do miski do mieszania. Dodać następnie cukier.
- Zamontować widelki miksujące i osłonę przed pryskaniem, następnie mieszać składniki przez ok. 30 sekund, ustawiając obroty na poziomie 4.
- Następnie miksować na obrotach ustawionych na poziomie 6 przez około 5 minut do uzyskania luźnej masy.
- Zmniejszyć obroty do poziomu 2, a następnie, mieszając przez około 30 sekund, dodać jajka.
- Zwiększyć obroty do poziomu 6 i mieszać przez około 40 sekund.
- Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać nad masą.
- Wszystkie składniki miksować na poziomie 3 przez ok. 40 sekund aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

10. Ciasto wlać do formy i wygładzić szpatułką.
11. Ciasto piec przez około 65 minut.
12. Na około 10 minut przed końcem pieczenia sprawdzić, czy ciasto nie jest surowe. Aby to zrobić, należy wbić w ciasto drewniany patyczek. Jeśli ciasto przestanie kleić się do patyczka, oznacza to, że ciasto jest gotowe.
13. Przed wyjęciem ciasta z formy powinno ono ostygnąć w formie około 10 minut.

11.5 Podstawowy przepis na ciasto drożdżowe

Składniki:

500 g	mąki pszennej typu 550
1 kostka	świeżych drożdży
60 g	masła
1 szczypta	solu
1 łyżeczka	cukru
200–250 ml	letniego mleka
2	jajka

Przygotowanie

1. Wymieszać mąkę z solą w misce do mieszania i zrobić dołek na środku.
2. Rozdrobnić drożdże i cukier w letnim mleku i wymieszać widelcem, aż wszystko się rozpuści. Masę wlać w przygotowany dołek.
3. Dodać pozostałe składniki do miski do mieszania.
4. Wyrabiać ciasto za pomocą widetek ugniatających przez 1 minutę na poziomie 2, a następnie przez 5 minut na poziomie 3.
5. Uformować ciasto w kulę i pozostawić do wyrośnięcia w misce do mieszania na 40 minut.
6. Rozgrzać piekarnik do 200°C (grzanie górne/dolne).
7. Rozwałkować ciasto na blasze do pieczenia i przykryć.
8. Piec ciasto w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 25–30 minut.

11.6 Podstawowy przepis na gofry

Składniki na 4 porcje:

125 g	masła w temperaturze pokojowej
75 g	cukru
1 paczka	cukru waniliowego
2	jaja o rozmiarze L
250 g	mąki pszennej
½ łyżeczki	proszku do pieczenia
180 ml	maślanek
2 łyżki stołowe	płynnego miodu

Przygotowanie

1. Umieścić masło, cukier i cukier waniliowy w misce do mieszania.
2. Zamontować widelki miksujące i ostłonę przed przyskaniem, następnie mieszać składniki przez ok. 30 sekund, ustawiając obroty na poziomie 4.
3. Dodać jajka, mąkę i proszek do pieczenia i miksować masę przez około 30 sekund na obrotach ustawionych na poziomie 2.
4. Następnie mieszać przez 2 minuty na obrotach ustawionych na poziomie 6.
5. Stopniowo dodawać maślankę do ciasta i zmniejszyć obroty do poziomu 2.
6. Dodać miód i kontynuować mieszanie na obrotach na poziomie 5 przez około 1 minutę.
7. Ciasto wlewać porcjami na gorącą, pokrytą tłuszczem gofrownicę, równomiernie rozprowadzając po całej powierzchni.
8. Piec, aż gofry uzyskają złoty kolor.

11.7 Podstawowy przepis na kakaowe ciasto biszkoptowe

Składniki:

4	jaja o rozmiarze L
1 szczypta	sol
150 g	cukru pudru
25 g	kakao w proszku
50 g	mąki
75 g	mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka	proszku do pieczenia

Również papier do pieczenia może się przydać

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do 225°C (grzanie górne/dolne).
2. Rozdzielić jajka.
3. Umieścić białka w odtłuszczonej misce do mieszania i ubić na sztywno za pomocą trzepaczki. Zwiększyć obroty miksera do poziomu 8.
4. Przełożyć ubite białka do innej miski i schłodzić.
5. Umieścić białka w odtłuszczonej misce do mieszania i ubić za pomocą trzepaczki na obrotach ustawionych na poziomie 6 aż do uzyskania kremowej masy.
6. Wymieszać kakao w proszku, mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia, a następnie przesiać powstałą mieszaninę nad kremem z żółtek.
7. Dodać 1/3 ubitego białka i wymieszać widelkami miksującymi do uzyskania gładkiej masy.
8. Drewnianą łyżką wmieszać pozostałą część piany z białek, aż wszystkie składniki się połączą.
9. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i rozłożyć na niej ciasto.
10. Piec ciasto w piekarniku rozgrzanym do 225°C przez 12 minut.
11. Przewrócić ciasto na ręcznik kuchenny.

12. Papier do pieczenia posmarować odrobiną zimnej wody i ostrożnie go zdjąć.

11.8 Ciasto z kruszonką i wiśniami

Składniki na tortownicę o średnicy 26 cm:

250 g	mąki
½ łyżeczki	proszku do pieczenia
1	żółtko
150 g	cukru
150 g	masła
2 paczki	cukru waniliowego
ok. 700 g	wiśni, bez pestek

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do 200°C (grzanie górne/dolne).
2. Przełożyć wiśnie na sito i pozostawić do odsączenia.
3. Umieścić masło w misce do mieszania z pozostałymi składnikami i wymieszać składniki widelkami miksującymi na obrotach na poziomie 4, aż składniki dobrze się połączą i powstanie kruszonka.
4. Wyłożyć tortownicę papierem do pieczenia i natłuścić boki.
5. Pokruszyć połowę ciasta w formie i lekko docisnąć wszystko razem, aby utworzyć luźny spód.
6. Na spodzie ułożyć odsączone wiśnie, a na wierzch pokruszyć pozostałe ciasto.
7. Piec ciasto w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 30 minut.

11.9 Podstawowy przepis na ciasto kruche

Składniki:

250 g	mąki
125 g	zimnego masła
1 szczypta	sol
1	jajko
150 g	cukru

Przygotowanie

1. Umieścić wszystkie składniki w misce do mieszania i wymieszać widelkami miksującymi na obrotach ustawionych na poziomie 3 przez około 3 lub 4 minuty, aby uzyskać kruche ciasto.
2. Schłodzić w lodówce przez 30 minut.
3. Rozgrzać piekarnik do 200°C (grzanie górne/dolne).
4. Wysmarować tłuszczem tortownicę i posypać lekko mąką.
5. Rozwałkować ciasto między dwoma arkuszami folii spożywczej (do średnicy ok. 30 cm) i umieścić w tortownicy.
6. Piec ciasto w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez 15 minut.

11.10 Babeczki marchewkowe z pomarańczowym lukrem

Składniki na babeczki (24 porcje):

130 g	orzechów włoskich
375 g	mąki
1 paczka	proszku do pieczenia
1	szczypta soli
450 g	marchwi, obranej
3	jajka ekologiczne
80 g	jogurtu naturalnego
1 łyżeczka	cukru waniliowego
300 g	cukru
335 ml	oleju roślinnego
1 łyżeczka	cynamonu

Skórka z nieprzetworzonej pomarańczy
trochę świeżo startej gałki muskatołowej

Składniki na lukier:

85 g	masła w temperaturze pokojowej
300 g	serka śmietankowego
220 g	cukru pudru

Skórka z nieprzetworzonej pomarańczy

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do 180°C i wyłożyć blachę do pieczenia babeczek papierowymi formami.
2. Drobno zetrzeć marchewki i dodać je do miski do mieszania.
3. Do marchewki dodać jajka, jogurt, olej roślinny, cukier waniliowy, cukier, cynamon, gałkę muskatołową i skórkę pomarańczową.
4. Zamontować widelki miksujące i osłone przed przyskaniem, następnie mieszać składniki, ustawiając obroty na poziomie 4.
5. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól i dodać do masy marchewkowej. Mieszać na obrotach ustawionych na poziomie 3, aż powstanie gęste ciasto.
6. Posiekać orzechy włoskie i dodać je do ciasta.
7. Rozdzielić ciasto równomiernie na 24 foremki (każda foremka powinna być wypełniona do 2/3).
8. Piec ciasto w piekarniku przez 20–25 minut.
9. Wyjąć babeczki z blachy do pieczenia i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
10. Aby przygotować lukier, umieścić masło i połowę cukru w misce do mieszania. Zamontować widelki miksujące i osłone przed przyskaniem, następnie mieszać składniki, ustawiając obroty na poziomie 6.
11. Dodać serek śmietankowy, pozostały cukier i skórkę pomarańczową i ponownie krótko ubijać, aż składniki się połączą.
12. Przekłużyć lukier do rękawa cukierniczego i udekorować nim babeczki.

12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Czy urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 52)? • Ramię napędowe 13 nie jest całkowicie złożone?
Trzepaczka 6 , widelki miksujące 7 lub widelki ugniatające 4 nie obracają się lub obracają się z trudem.	• Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową 3 z gniazda i sprawdzić: - Czy nie ma przeszkody w pojemniku? - Czy potrawa nie jest zbyt ciagliwa lub twarda? - Czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane?

13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyciu sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

14. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online

shop.hoyerhandel.com



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostanie przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

15. Dane techniczne

Model:	SKM 600 D4
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	II ☐
Moc:	600 W
Miska do mieszania Objętość:	5000 ml
Maks. pojemność (oznaczenie MAX):	3700 ml
Maksymalne obciążenie wideltek miksujących 7 i wideltek ugniatających 4 :	Ciasto o luźnej konsystencji: maks. 1216 g Ciasto drożdżowe: maks. 1657 g
Maks. ciągła praca (KB):	(wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie) 10 minut
Prędkość obrotowa (mierzona na narzędziu):	50 – 190 obr./min

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Produkt nie zawiera bisfenolu A.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 466106_2404** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmów na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **466106_2404**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 466106_2404



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Sisukord

1. Ülevaade	65
2. Otstarbekohane kasutamine	66
3. Ohutusjuhised	67
4. Tarnekomplekt	69
5. Lahtipakkimine ja kohale asetamine	69
6. Funktsioonide ülevaade	70
7. Segamistarvikute kasutamine	71
8. Käsitsemine	72
8.1 Toiteallikas	72
8.2 Ohutusfunktsioonid	72
8.3 Seadme sisse- ja väljalülitamine ning kiiruse valimine	73
8.4 Impulssfunktsioon	73
9. Seadme lahtivõtmine	73
10. Seadme puhastamine ja hooldus	74
10.1 Seadme põhikorpuse puhastamine	74
10.2 Nõudepesumasinas puhastamine	74
10.3 Tarvikute puhastamine	74
10.4 Hoiustamine	74
11. Retseptid	75
11.1 Mascarpone kreem	75
11.2 Pirnikook	75
11.3 Pitsatainas	76
11.4 Taigna põhiresept	76
11.5 Pärimataigna põhiresept	77
11.6 Vahvlite põhiresept	77
11.7 Kakaobiskviidi põhiresept	78
11.8 Purukook hapukirssidega	78
11.9 Muretaigna põhiresept	79
11.10 Rübli koogikesed apelsiniglasega	79
12. Törkeotsing	80
13. Utiliseerimine	80
14. Tarvikute tellimine	81
15. Tehnilised andmed	81
16. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii	82

1. Ülevaade

1		(Segamispea) lukustusest vabastamise nupp
2	 0–8	Kiiruse regulaator koos sisse- ja väljalülitamise funktsiooniga
3		Toitepistik
4		Tainakonks
5		Segamiskauss
6		Traatvispel
7		Vispel
8		Imijalg
9		Seadme põhikorpus
10		Telg segamistarvikute kinnitamiseks
11		Täiteava
12		Pritsmekaitse
13		Segamispea
14		Juhtme kokkukerimise seadis

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue köögiseadme puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

- **lugege see kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist hoolikalt läbi.**
- **Järgige ennekõike ohutusjuhiseid!**
- **Seadet tohib kasutada ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud viisil.**
- **Hoidke see kasutusjuhend alles.**
- **Kui annate seadme kellelegi edasi, andke kaasa ka käesolev kasutusjuhend. Kasutusjuhend kuulub toote juurde.**

Loodame, et uuest köögiseadmest on teile palju rõõmu.

Seadmel olevad sümbolid



Sümbol viitab sellele, et nii tähistatud materjalid ei mõjuta toiduainete maitset ega lõhna.



See sümbol hoiatab käevigastuste eest.

2. Otstarbekohane kasutamine

Köögiseade on mõeldud toiduainete vispeldamiseks, vahustamiseks, segamiseks ja sõtkumiseks.

Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. Seadet tohib kasutada ainult siseruumides. Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊙ Ärge kasutage köögiseadet ilma katkestuseta kauem kui 10 minutit. Seejärel peab seade jääma väljalülitatuks, kuni jahtub toatemperatuurini.

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



OHT! Kõrge risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada ohtu elule ja tervisele.

HOIATUS! Keskmine risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või olulist varalist kahju.

ETTEVAATUST: väike risk: hoiatuse eiramine võib põhjustada kergeid vigastusi või varalist kahju.

MÄRKUS: asjaolud ja iseärasused, mida tuleks seadme käsitsemisel arvestada.

Juhised ohutuks kasutamiseks

- ⊙ Lapsed ei tohi seda seadet kasutada.
- ⊙ Lastel ei ole lubatud seadmega mängida.
- ⊙ Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatult.
- ⊙ Seda seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või vastavate kogemusteta ja/või teadmisteta isikud, kui nende üle tehakse järelevalvet või neid on juhendatud või neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ja nad on aru saanud sellest tulenevatest ohtudest.
- ⊙ Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, tootja klienditeenindus või vastava kvalifikatsiooniga isik selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- ⊙ Seadet ei tohi vette kasta.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja:
 - seadme üle järelevalve puudumisel
 - enne seadme kokkupanekut või lahti võtmist
 - enne tarvikute või lisaosade vahetamist
 - puhastamist
- ⊙ See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- ⊙ Seade on sõltuvalt kasutusest ette nähtud järgmiseks maksimaalseks katkestusteta tööajaks:
 - max 10 min segamistarvikutega segamist/sõtkumist.Seejärel peab seade jääma väljalülitatuks, kuni jahtub toatemperatuurini.
- ⊙ Enne töötamise ajal liigutatavate tarvikute või lisaseadmete vahetamist tuleb seade välja lülitada ja vooluvõrgust lahti ühendada.

- ⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt "Seadme puhastamine ja hooldus" lk 74).
- ⊙ Seadme ebakohane kasutamine võib tuua kaasa vigastused.



Lastele OHTLIK!

- ⊙ Pakkematerjal ei ole mõeldud mängimiseks. Ärge lubage lastel kilekottidega mängida. Lämbumisoht.



OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele ning nende poolt!

- ⊙ Elektriseadmed võivad ohustada lemmikloomi ning põllumajandusloomi. Peale selle võivad ka loomad seadet kahjustada. Seetõttu hoidke loomi elektriseadmetest eemal.



Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

- ⊙ Seadet on keelatud kasutada vanni, duši, täidetud valamu vms läheduses.
- ⊙ Seadme põhikorpust, toitejuhet ja toitepistikut ei tohi kasta vette ega muudesse vedelikesse.
- ⊙ Kaitske seadme põhikorpust niiskuse, tilkuva või pritsiva vee eest.
- ⊙ Kui seadme põhikorpusesse satub vedelikku, tõmmake toitepistik kohe välja. Enne taaskäivitamist laske seadet kontrollida.
- ⊙ Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- ⊙ Kui seade kukub vette, tõmmake toitepistik kohe välja. Alles seejärel võtke seade veest välja.



Elektriöögi OHT!

- ⊙ Sisestage toitepistik pistikupessa alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti ligipääsetavasse pistikupessa, mille pingele vastab tüübisildi andmetele. Pistikupesa peab

ka pärast ühendamist olema hõlpsasti ligipääsetav.

- ⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
- ⊙ Seade ei ole pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
- ⊙ Hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest (nt pliidiplaadid).
- ⊙ Seadme kasutamisel veenduge, et toitejuhe ei ole kuskile kinni jäänud ega muljutud.
- ⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
- ⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja ...
... rike ilmnemisel,
... köögiseadme mittekasutamisel,
... enne köögiseadme kokkupanekut ja lahtivõtmist,
... enne köögiseadme puhastamist ja ...
... äikese ajal.
- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmepiirkonnas on nähtavaid kahjustusi.
- ⊙ Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet.



Käevigastuste OHT muljumise tõttu!

- ⊙ Ärge kunagi asetage kätt segamispea ja korpuse vahele. Segamispea langetamisel muljumisvigastuste oht.



OHT pöörlevate osade tõttu!

- ⊙ Ärge hoidke lusikat või muud sarnast eset vastu pöörlevaid osi. Vältige pikka- ja lühiajalisi avarate rõivaste sattumist pöörlevate osade juurde.

- ⊙ Pöörake alati tähelepanu sellele, et kiiruse regulaator oleks enne toitepistikku pistikupessa ühendamist asendis 0.
- ⊙ Enne töötamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist lülitage seade välja ja eemaldage toitepistik pistikupesast.

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊙ Asetage seade ainult tasasele, kuivale, libisemis- ja veekindlale pinnale, et seade ümber ei läheks ega maha libiseks.
- ⊙ Seadet võib kasutada segamiseks ilma katkestuseta max 10 minutit. Seejärel tuleb seadmel lasta uuesti jahtuda toatemperatuurile.
- ⊙ Seadet ei tohi mingil juhul kasutada ilma anumata.
- ⊙ Ärge asetage seadet kuumale pinnale, nt pliidiplaadile.
- ⊙ Ärge paigutage seadet ümber, kuni selles on veel toiduained või tainas.
- ⊙ Ärge täitke segamiskaussi üle, kuna vastasel juhul võib sisu välja paiskuda. Ülevoolav vedelik voolab alusele. Seepärast asetage seade veekindlale alusele.
- ⊙ Ärge käituge seadet tühjana, sest see võib põhjustada mootori ülekuumemist ja kahjustusi.
- ⊙ Kasutage ainult originaaltarvikuid.
- ⊙ Ärge kasutage teravaid puhastustarvikuid ega abrasiivseid puhastusvahendeid.
- ⊙ Vispel ja tainakonks on kaetud mittentakkuva kattekihiga. Ärge kahjustage seda teravate, teravaotsaliste või kraapivate esemetega (nt nuga, nõudepesuvamm).
- ⊙ Seade on varustatud libisemiskindlate plastist imijalgadega. Kuna mööbel on kaetud mitmesuguste värvide ja plastkatetega ning töödeldud erinevate hoolitusvahenditega, ei saa täielikult vältida, et mõned neist ainetest sisaldab komponente, mis mõjutavad ja pehmemdavad seadme plastikust jalgu.

Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

4. Tarnekomplekt

- 1 köögiseadme põhikorpuse **9**
- 1 pritsmekaitse **12**
- 1 segamiskauss **5**
- 1 tainakonks **4**
- 1 traatvispel **6**
- 1 vispel **7**
- 1 täielik kasutusjuhend (Internetis)
- 1 lühijuhend (seadmega kaasas)

5. Lahtipakkimine ja kohale asetamine

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
3. Võtke seade lahti (vt "Seadme lahtivõtmine" lk 73).
4. **Puhastage seade enne esmakordset kasutamist!** (vt "Seadme puhastamine ja hooldus" lk 74).
5. **Pilt A:** Kerige toitejuhtme **3** üleliigne osa juhtme kokkukerimiseks mõeldud seadisele **14** seadme põhikorpuse **9** alaküljel.
6. Asetage seadme põhikorpuse **9** ainult tasasele, kuivale ja veekindlale pinnale, et seade ei läheks ümber ega libiseks maha.
Valige sile, puhas alus, et imijalad **8** saaksid tugevalt kinnituda ja seadet kindlalt toetada.

ETTEVAATUST:

- ⊙ Ülevoolav vedelik voolab alusele. Seepärast asetage seade veekindlale alusele.
-

6. Funktsioonide ülevaade

Tööriist	Kiirus	Funktsioon	Märkused
Tainakonks 4	1–2	- Tahke taina või tahkete koostisainete sõtkumine ja segamine	Min kogus: Tööriist peaks olema vähemalt 1 cm sügavusel toidus, et oleks võimalik selle segamine. Max pärmitaigna kogus: 1657 g Tööaeg taigna sõtkumine*: u 3,5 minutit Max tööaeg: 10 minutit
	2–3	- Pärmitaigna sõtkumine - Paksu taigna sõtkumine	
Vispel 7	2–3	- Paksu taigna segamine - Või ja jahu segamine - Pärmitaigna segamine	Min kogus: Tööriist peaks olema vähemalt 1 cm sügavusel toidus, et oleks võimalik selle segamine. Max taignakogus: 1216 g Tööaeg segutainas: u 5 minutit Max tööaeg: 10 minutit
	4–6	- Koogitainas - Või ja suhkruga vahustamine - Küpsisetainas	
	6	- Tainas kuivatatud puuviljadega	Max kogukaal: 950 g Õrnad puuviljad segage sisse tasemel 1–2. Max tööaeg: 10 minutit
Traatvispel 6	7–8	- Vahukoor - Munavalge - Majonees - Või vahustamine	Min kogus: Tööriist peaks olema vähemalt 1 cm sügavusel toidus, et oleks võimalik selle segamine. Max vahukoore kogus: 1000 ml Max tööaeg: 10 minutit

***MÄRKUS:** Töötlemisaeg varieerub sõltuvalt koostisosade kogusest ja iseloomust.

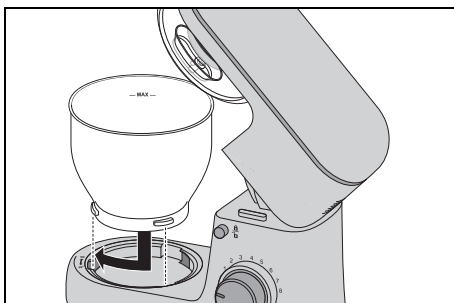
7. Segamistarvikute kasutamine

Segamispea ülestõstmine

1. Vajutage lukustusest vabastamise nuppu **1** ja tõstke segamispea **13** üles, kuni see fikseerub ja lukustusest vabastamise nupp **1** uuesti välja hüppab.

Segamiskausi kohale asetamine

2. Asetage segamiskauss **5** nii seadme põhikorpusesse **9**, et metalltihvid sobivad allservas seadme põhikorpuse avadesse.



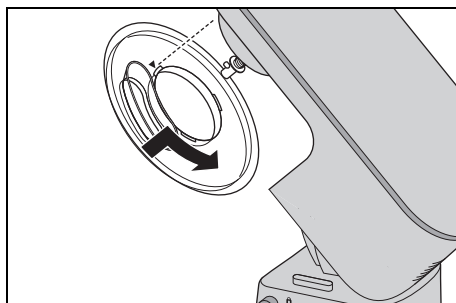
3. Lukustage segamiskauss **5**, keerates seda suletud lukusümboli suunas, kuni see on kinni.

Pritsmekaitse paigaldamine

ETTEVAATUST:

- ⊙ Ärge kasutage segamiskaussi **5** kunagi ilma paigaldatud pritsmekaitseta **12**. Muidu võib segatav mass välja paiskuda.

4. Asetage pritsmekaitse **12** altpoolt segamispeale **13**. Nool (**▲**) pritsmekaitsemel **12** ja nool (**▼**) avatud luku sümboli kõrval segamispeal **13** osutavad üksteise suunas.



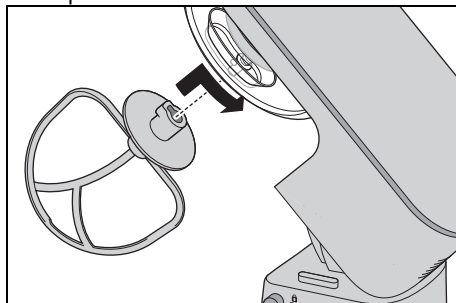
5. Keerake pritsmekaitset **12** suletud luku sümboli suunas, kuni see fikseerub.

Segamistarviku paigaldamine

6. Valige välja sobiv segamistarvik:
 - tainakonks **4**: rasketele tainastele, nt leivatainas;
 - traatvispel **6**: koore, munavalge jne vahustamiseks;
 - vispel **7**: keskmistele kuni kergetele tainastele, nt koogitainas või pannkoogitainas.

Lisainfo: vt „Funktsioonide ülevaade“ lk 70.

7. Asetage segamistarvik **4/6/7** altpoolt teljele **10**.



Pöörake tähelepanu sellele, et metallist telje **10** metalltihvt kinnituks segamistarviku avasse.

8. **Pilt B:** suruge segamistarvikut **4/6/7** veidi üles ja pöörake seda noole suunas kuni lõpuni.

Koostisainete lisamine

- Koostisained saab lisada segamiskausi **5**, kui segamispea **13** on üles tõstetud.
- Segamise ajal saab koostisaineid lisada pritsmekaitsmes **12** oleva täiteava **11**.
 - Vähendage kiirus astmele **1–2**.
 - Lisage koostisained.

Segamispea allalaskmine



Käevigastuste OHT muljumise tõttu!

- ⊙ Ärge kunagi asetage kätt segamispea **13** ja korpuse vahele. Segamispea langetamisel muljumisvigastuste oht.
9. Vajutage lukustusest vabastamise nuppu **1** ja lükake segamispea **13** täiesti alla. Lukustusest vabastamise nupp **1** hüppab jälle välja.

Seade on nüüd täiesti kokku pandud. Seadmega töötamise kohta: vt „Käsitsemine“ lk 72.

8. Käsitsemine

8.1 Toiteallikas



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ühendage toitepistik **3** ainult nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti ligipääsetavasse pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildi andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hõlpsasti ligipääsetav.

MÄRKUS: esimestel kasutuskordadel võib mootori kuumenemisel tekkida kerge lõhn. See on ohutu. Tagage piisav ventilatsioon.

1. Pange seade soovitud otstarbe jaoks kokku.
2. Kontrollige, kas kiiruse regulaator **2** on asendis **0** (välja lülitatud).
3. Ühendage toitepistik **3** sobivasse pistikupessa. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
4. Enne seadme puhastamist tõmmake toitepistik **3** välja.

8.2 Ohutusfunktsioonid

Seadmel on mitu ohutusfunktsiooni, mida alljärgnevalt kirjeldatakse.

Seade töötab ainult allalastud segamispea korral

Seade töötab ainult siis, kui segamispea **13** on korrektselt alumises asendis fikseerunud ja lukustusest vabastamise nupp **1** on täiesti väljas.

Ülekuumenemiskaitse

Seadmel on ülekuumenemiskaitse. Kui mootor on liiga kuum, siis lülitub seade automaatselt välja.

1. Lülitage seade välja.
2. Tõmmake toitepistik **3** välja.

3. Laske seadmel jahtuda toatemperatuurile.

Kui seade on piisavalt jahtunud, siis saab selle uuesti sisse lülitada.

8.3 Seadme sisse- ja välja-lülitamine ning kiiruse valimine

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊙ Seadet võib kasutada segamiseks ilma katkestuseta max 10 minutit. Seejärel tuleb seadmel lasta uuesti jahtuda toatemperatuurile.

MÄRKUS: Suurte tainakoguste töötlemisel võib seade veidi liikuda.

1. Lülitage seade sisse, keerates kiiruse regulaatorit **2** päripäeva.
2. Alustage veidi aeglasemal kiirusel ja suurendage seda aeglaselt kuni soovitud kiiruseni (vt "Funktsioonide ülevaade" lk 70).
3. Aeglustage kiirust astmeni 1–2, kui soovite töötamise ajal täiteava **11** kaudu koostisaineid lisada.
4. Seadme väljalülitamiseks lülitage kiiruse regulaator **2** astmele 0.

MÄRKUS: Optimaalne kiirus sõltub eelkõige segatava massi konsistentsist. Mida vedelam on koostis, seda kiiremini on võimalik segada.

8.4 Impulssfunktsioon

- Keerates kiiruseregulaatori **2** asendisse , võite suurendada kiirust lühiajaliselt maksimaalsele astmele (8).

9. Seadme lahtivõtmine



OHT pöörlevate osade tõttu!

- ⊙ Enne seadme lahtivõtmist lülitage seade välja ja eemaldage toitepistik **3** pistikupesast.

Segamispea ülestõstmine

1. Vajutage lukustusest vabastamise nuppu **1** ja tõstke segamispea **13** üles, kuni see fikseerub ja lukustusest vabastamise nupp **1** uuesti välja hüppab.

Segamistarviku eemaldamine

2. **Pilt C:** Suruge segamistarvikut **4/6/7** veidi üles ja pöörake seda päripäeva, kuni selle saab teljelt **10** ära tõmmata.

Pritsmekaitse eemaldamine

3. Keerake pritsmekaitset **12** avatud luku sümboli suunas, kuni selle saab eemaldada.

Segamiskausi eemaldamine

4. Keerake segamiskausi **5** avatud luku sümboli suunas, kuni kausi saab eemaldada.

Segamispea allalaskmine

5. Vajutage lukustusest vabastamise nuppu **1** ja lükake segamispea **13** täiesti alla. Lukustusest vabastamise nupp **1** hüppab jälle välja.

10. Seadme puhastamine ja hooldus



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Alati enne puhastamist tõmmake toitepistik **3** pistikupesast välja.
- ⊙ Ärge kastke seadme põhikorpust **9** kunagi vette.

Varalise kahju HOIATUS!

- ⊙ Ärge mitte mingil juhul kasutage abraasiivseid, söövitavaid või kraapivaid puhastusvahendeid. See võib seadet kahjustada.

MÄRKUSED:

- Teatud toiduained või vürtsid (nt karri, porgand) võivad põhjustada plastosade (nt pritsmekaitse **12**) värvumist. See ei kujuta endast seadme puudust ega ohusta tervist.
- Pange tähele, et pärast kuivatamist võib tarvikutel olla veel veepiiskasid. Laske kõikidel osadel õhu käes täielikult kuivada.

10.1 Seadme põhikorpuse puhastamine

1. Puhastage seadme põhikorpust **9** niiske lapiga. Võite kasutada ka veidi nõudepesumasinas. Võite kasutada ka veidi nõudepesumasinas.
2. Pühkige seade puhtas vees niisutatud puhta lapiga üle.
3. Kasutage seadet uuesti alles siis kui põhikorpust **9** on täielikult kuivanud.

10.2 Nõudepesumasinas puhastamine

Nõudepesumasinas võib puhastada järgmisi osi:

- segamiskauss **5**
- tainakonks **4**
- traatvispel **6**
- vispel **7**
- pritsmekaitse **12**

Mitte mingil juhul ei tohi asetada järgmisi osi nõudepesumasinasse:

- seadme põhikorpust **9**

10.3 Tarvikute puhastamine

1. Puhastage kõik tarvikud käsitsi valamus veega või nõudepesumasinas.
2. Käsitsi puhastades loputage kõik osad puhta veega üle.
3. Enne seadme uuesti kokkupanekut, ärapanekut või uuesti kasutamist laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.

10.4 Hoiustamine

- Enne seadme hoiulepanekut laske kõigil osadel täiesti ära kuivada.
- Hoidke seadet tolmu ja mustuse eest kaitstult ja lastele kättesaamatult.
- **Pilt A:** kerige toitejuhe **3** juhtme kokkukerimiseks mõeldud seadisele **14** seadme põhikorpuse **9** alaküljel.

11. Retseptid

11.1 Mascarpone kreem

Koostisained:

2	muna
2 spl	peenvõid
1 spl	magusat veini (nt madeira)
250 g	mascarpone toorjuustu
½	apelsini (mahl ja veidi riivitud apelsinikoort)

Valmistamine

1. Eraldage munad.
2. Pange munavalge rasvavabasse segamiskaussi ja kloppige traatvispliga kuni munavahu moodustumiseni. Seejuures suurendage kiirust kuni astmeni 8.
3. Valage munavaht teise kaussi ja hoidke neid külm.
4. Nüüd vahustage segamiskausis muna-kollased koos suhkruga ja magusa veiniga, kasutades traatvisplit astmel 6.
5. Vähendage kiirust astmeni 3 ja lisage lusikaga vaheldumisi juurde mascarpone toorjuustu ja apelsinimahla.
6. Segage ettevaatlikult käsitsi kokku riivitud apelsinikoort ja munavaht.
7. Kaunistamiseks puistake valmis kreemile peenikesi apelsinikoore ribasid.
8. Asetage kreem kuni söömiseni külmkappi. Tarbige toit ära 24 tunni jooksul.

Näpunäide: asetage mascarpone kreem magustoidukausikestesse kihiti värskete hooajaliste puuviljadega või kompotiga.

11.2 Pirnikook

Taina koostisained:

200 g	nisujahu
1 näpuotsatäis	soola
100 g	külma võid (tükikestena)
3 tl	peenvõid
4 spl	külma vett

Pimeküpsetamiseks:

Kuivatatud herneid või riisi

Mandlimassi koostisained:

100 g	pehmet võid
100 g	suhkrut
2	muna (toatemperatuuril)
100 g	jahvatatud mandleid

Katteks:

u 3 küpset pirni

Valmistamine

1. Pange kõik taina koostisosad segamiskaussi ja töodelge vispliga kiirusel 3, kuni moodustuvad suuremad klombid. (Vajaduse korral peatage masin ja lüka-ke koostisaineid tainakaabitsaga servadelt allapoole.)
2. Sõtkuge tainas käega kiiresti palliks ja rullige kahe küpsetuspaberi vahel vähe-se jahuga lahti.
3. Vooderda võiga määratud koogivormi tainaga, lõigake üleliigne serv ära ja asetage see vähemalt 30 minutiks külm-kappi.
4. Torgake taigapõhi kahvliga mitu korda läbi. Asetage taigna peale küpsetuspa-ber ja täitke vorm kuivatatud herneste või riisiga, et tainale kaalu lisada.
5. Küpsetage tainast 180 °C juures 15 mi-nutit, seejärel eemaldage küpsetuspa-ber ja herved/riis ning küpsetage uuesti 10 kuni 15 minutit.
6. Mandlisegu valmistamiseks vispeldage või, suhkur ja munad lahti. Seejuures suurendage kiirust kuni astmeni 8.

7. Seejärel eemaldage traatvispel ja sisetage vispel. Segage korraaks mandleid astmel 4.
8. Valage mandlimass jahutatud koogipõhjale.
9. Koorige pirnid, eemaldage südamikud ja lõigake pirnid viiludeks.
10. Katke mandlisegu nendega.
11. Küpsetage kooki u 35 minutit 170 °C juures.

11.3 Pitsatainas

Koostisained:

250 g	nisujahu
¾ tl	soola
½ kangi	värsket pärimi
120 ml	leiget vett
½ tl	pruuni suhkrut

veidi jahu taina sõtkumiseks ja rullimiseks

Valmistamine

1. Segage kausis jahu ja sool ning tehke keskele süvend.
2. Püreestage ja segage kahvliga vees pärimi ja suhkrut kuni lahustumiseni. Valage see segu süvendisse.
3. Töödelge segu tainakonskuga asendis 2, kuni taignast on moodustunud suured tükid.
4. Jätkake taigna sõtkumist käsitsi, kuni see muutub ühtlaseks.
5. Vormige taignast pall ja laske sellel soojas kohas kaetult kerkida, kuni see on kahekordistunud.
6. Lõpuks sõtkuge tainas uuesti läbi, rullige lahti ja tõstke see peale vastavalt soovile.

11.4 Taigna põhiresept

Koostisained 1 leivavormile (u 30 cm):

300 g	pehmet võid
300 g	suhkrut
5	L-suuruses muna
300 g	jahu (tüüp 405)
1 tl	küpsetuspulbrit

Samuti pehmenstage vormi jaoks võid

Valmistamine

1. Kuumutage ahi 175 °C-ni (alumine/ülemine kuumus).
2. Määrige leivavorm rasvaga sisse või vooderdage see küpsetuspaberiga.
3. Taigna valmistamiseks lõigake või väikesteks tükkideks ja lisage need tükid koos suhkruga segamisesse.
4. Sisestage vispel ja pritsmekaitse ning segage koostisosi u 30 sekundit astmel 4.
5. Seejärel segage segu astmel 6 u 5 minutit, kuni moodustub lahtine segu.
6. Segage munad ükshaaval ära astmel 2 u 30 sekundi jooksul.
7. Seejärel jätkake segamist astmel 6 u 40 sekundit.
8. Segage jahu küpsetuspulbriga ja sõeluge see segule.
9. Segage kõiki koostisosi astmel 3 u 40 sekundit, et moodustuks ühtlane tainas.
10. Valage tainas vormi ja siluge see spaatliga ühtlaseks.
11. Küpsetage kooki umbes 65 minutit.
12. Tehke küpsetuskatse u 10 minutit enne küpsetusaja lõppu. Selleks torgake kooigi keskosa puutikuga läbi. Kui tainas enam pulga külge ei jää, siis on kook valmis.
13. Enne koogi vormist väljavõtmist peaks see vormis u 10 minutit jahtuma.

11.5 Pärmitaigna põhiresept

Koostisained:

500 g	tüüp 550 nisujahu
1 kang	värsket pärm
60 g	võid
1 näpuotsatäis	soola
1 tl	suhkrut
200–250 ml	leiget piima
2	muna

Valmistamine

1. Segage kausis jahu ja sool ning tehke keskele süvend.
2. Püreesta ja segage kahvliga leiges piimas pärm ja suhkur kuni lahustumiseni. Valage see segu süvendisse.
3. Lisage ülejäänud koostisosad segamiskaussi.
4. Sõtkuge tainast tainakonksuga 1 minut astmel 2 ja seejärel 5 minutit astmel 3.
5. Vormige tainas palliks ja laske sellel segamiskaasis 40 minutit kerkida.
6. Kuumutage ahi 200 °C-ni (alumine/ülemine kuumus).
7. Rullige tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadil lahti ja asetage see vastavalt soovile ahjuplaadi peale.
8. Küpsetage tainast eelkuumutatud ahjus 25–30 minutit temperatuuril 200°C.

11.6 Vahvlite põhiresept

Koostisained 4 portsjonile:

125 g	toasooja võid
75 g	suhkrut
1 pakike	vanillisuhkrut
2	L-suuruses muna
250 g	nisujahu
½ tl	küpsetuspulbrit
180 ml	petti
2 spl	vedelat mett

Valmistamine

1. Lisage segamiskaussi või, suhkur ja vanillisuhkur.
2. Sisestage vispel ja pritsmekaitse ning segage koostisosi u 30 sekundit astmel 4, et tekiks ühtlane mass.
3. Lisage munad, jahu ja küpsetuspulber ning segage segu u 30 sekundit astmel 2.
4. Seejärel segage 2 minutit astmel 6.
5. Lisage petti järk-järgult taignale astmel 2.
6. Lisage mesi ja jätkake segamist astmel 5 u 1 minut.
7. Valage tainas osade kaupa kuumale, määratud vahvlirauale ja ajage see laiali.
8. Küpsetage vahvleid seni, kuni need on kuldpruunid.

11.7 Kakaobiskviidi põhiretsept

Koostisained:

4	L-suuruses muna
1 näpuotsatäis	soola
150 g	tuhksuhkrut
25 g	kakaopulbrit
50 g	jahu
75 g	maisitärklis
1 tl	küpsetuspulbrit

Aluse jaoks ka küpsetuspaber

Valmistamine

1. Kuumutage ahi 225 °C-ni (alumise/ülemine kuumus).
2. Eraldage munad.
3. Pange munavalge rasvavabasse segamiskaussi ja kloppige traatvispliga kuni munavahu moodustumiseni. Seejuures suurendage kiirust kuni astmeni 8.
4. Valage munavaht teise kaussi ja hoidke neid külmas.
5. Pange munakollased tuhksuhkruga koos segamiskaussi ja kloppige vispliga astmel 6 kreemjaks.
6. Segage kakaopulber, jahu, maisitärklis ja küpsetuspulber kokku ning sõeluge segu munakollasekreemi peale.
7. Lisa 1/3 munavahust ja segage see vispliga ühtlaseks tainaks.
8. Lisage ülejäänud munavalged puulusikaga tainasse, kuni kõik ained on segunenud.
9. Vooderdage ahjuplaat küpsetuspaberi- ja määri-ge tainas sellele peale.
10. Küpsetage tainast eelkuumutatud ahjus 12 minutit temperatuuril 225°C.
11. Keerake rullbiskviidi tainas köögirätikule.
12. Pintseldage küpsetuspaberit vähese külma veega ja eemaldage see ettevaatlikult.

11.8 Purukook hapukirssidega

26 cm vetruva vormi koostisained:

250 g	jahu
½ tl	küpsetuspulbrit
1	munakollane
150 g	suhkrut
150 g	võid
2 pakikest	vanillisuhkrut
u 700 g	hapukirsse, kivideta

Valmistamine

1. Kuumutage ahi 200 °C-ni (alumise/ülemine kuumus).
2. Asetage hapukirsid sõelale ja laske neil nõrguda.
3. Asetage või koos ülejäänud koostisainetega segamiskaussi ja segage koostisainet vispliga astmel 4, kuni koostisosad on hästi segunenud ja moodustuvad peene puru.
4. Vooderdage vedruvorm küpsetuspaberi- ja määri-ge küljed ära.
5. Murendage pool purutainast vormi ja suruge kõik kergelt kokku, et moodustuks lahtine põhi.
6. Asetage põhjale nõrutatud hapukirsid ja murendage peale ülejäänud tainas.
7. Küpsetage tainast eelkuumutatud ahjus 30 minutit temperatuuril 200°C.

11.9 Muretaigna põhiretsept

Koostisained:

250 g	jahu
125 g	külma võid
1 näpuotsatäis	soola
1	muna
150 g	suhkrut

Valmistamine

1. Pane kõik koostisained segamiskaussi ja sõtkuge vispliga astmel 3 umbes 3–4 minutit, et moodustuks muretainas.
2. Pange see jahutamiseks 30 minutiks külmkappi.
3. Kuumutage ahi 200 °C-ni (alumine/ülemine kuumus).
4. Määri vedruvormi ja puistage sellesse kergelt jahu.
5. Rullige tainas kahe toidukile vahel lahti (u 30 cm läbimõõduga) ja asetage see vedruvormi.
6. Küpsetage tainast eelkuumutatud ahjus 15 minutit temperatuuril 200°C.

11.10 Rübli koogikesed apelsiniglasuuriga

Koogikeste koostisained (24 portsjonit):

130 g	kreeka pähkleid
375 g	jahu
1 pakike	küpsetuspulbrit
1	näpuotsatäis soola
450 g	porgandit, kooritud
3	mahemuna
80 g	naturaalset jogurtit
1 tl	vanillisuhkrut
300 g	suhkrut
335 ml	taimeõli
1 tl	kaneeli

Koorige töötlemata apelsini
veidi muskaatpähklit, värskelt riivitud

Glasuuri koostisained:

85 g	võid, toasoe
300 g	toorjuustu
220 g	tuhksuhkrut

Koorige töötlemata apelsini

Valmistamine

1. Kuumutage ahi 180 °C-ni ja vooderda muffiniküpsetusplaat muffinivormidega.
2. Riivige porgandid peeneks ja lisage segamiskaussi.
3. Lisage porganditele munad, jogurt, taimeõli, vanillisuhkur, suhkur, kaneel, muskaatpähkel ja apelsinikoor.
4. Sisestage vispel ja pritsmekaitse ning segage koostisained astmel 4.
5. Segage jahu, küpsetuspulber ja sool omavahel kokku ning lisage saadud segu porgandisegule. Segage astmel 3, kuni moodustub paks tainas.
6. Hakkige kreeka pähklid jämedalt ja murdke need tainasse.
7. Jagage tainas ühtlaselt 24 vormi vahel ära (iga vorm on hästi täidetud 2/3 ulatusega).
8. Küpsetage tainast ahjus umbes 20–25 minutit.
9. Eemaldage muffinid ahjuplaadilt ja laske neil täielikult jahtuda.
10. Glasuuri jaoks lisage segamismasinasse või koos poole suhkruga. Sisestage vispel ja pritsmekaitse ning vahustage kõik astmel 6 ära.
11. Lisage toorjuust, ülejäänud suhkur ja apelsinikoor ning kloppige need uuesti korraks läbi, kuni ained on omavahel segunenud.
12. Täitke kaunistuskott glasuuriga ning kandke glasuur koogikestele.

12. Tõrkeotsing

Kui teie seade ei tööta ootuspäraselt, käige kõigepealt see kontroll-loend läbi. Võib-olla on tegemist vaid väikese probleemiga, mille saate ise lahendada.



Elektrilöögi OHT!

- ⊗ Arge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei tööta	• Kas toide on olemas? • Kontrollige ühendust. • Kas ülekuumenemiskaitse lülitas seadme välja (vt "Ülekuumenemiskaitse" lk 72)? • Kas segamispea 13 ei ole täiesti all?
Traatvispel 6 , vispel 7 või tainakonks 4 ei pöörle või pöörlevad raskelt?	• Lülitage seade kohe välja, tõmmake toitepistik 3 välja ja kontrollige. - Anumas on takistus? - Konsistents on liiga sitke või liiga kõva? - Seade ei ole õigesti kokku pandud?

13. Utiliseerimine

Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL.

Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse



Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle

sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.

See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab



vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti

asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.

Pakend

Kui soovite utiliseerida pakendit, siis pöörake tähelepanu oma asukohariigi vastavatele keskkonnanäeskirjadele.

14. Tarvikute tellimine

Meie veebisaidilt leiate infot selle kohta, milliseid tarvikuid saab hiljem lisaks tellida.

Interneti teel tellimine

shop.hoyerhandel.com



1. Skannige QR-kood nutitelefonil/tahvelarvutiga.
2. QR-koodi abil jõuate veebisaidile, kust saate tarvikuid juurde tellida.

15. Tehnilised andmed

Mudel:	SKM 600 D4
Toitepinge:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Kaitseklass:	II ☐
Võimsus:	600 vatti
Segamiskauss	
Maht:	5000 ml
Maks. Mahutavus (MAX märgistus):	3700 ml
Maksimaalne vispli 7 ja tainakonksu 4 koormus:	Tainas: Max 1216 g Pärmitainas: Max 1657 g
Max pidev tööaeg (KB):	(näitab kui kaua seade katkestuseta töötada võib) 10 minutit
Kiirus (möödetuna tööriistal):	50–190 pööret minutis

Kasutatud sümbolid

	Kaitseisolatsioon
	Geprüfte Sicherheit – kontrollitud ohutus Seadmed peavad vastama üldtunnustatud tehnika reeglitele ja tooteohutuse (Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)) seadusele.
	CE märgisega avaldab HOYER Handel GmbH, et toode vastab ELi nõuetele.
	See sümbol juhib tähelepanu sellele, et pakend tuleb keskkonnasõbralikult utiliseerida.
	Taaskasutussümboliga (3 nooled) on tähistatud taaskasutatavad materjalid. Materjali saab määratleda taaskasutusnumbri järgi keskkohas (siin 21) ja/või lühendiga (siin PAP).
	Vahelduvpinge
	Sümbol tähistab osi, mida võib nõudepesumasinas puhastada.
	Toode ei sisalda bisfenool A-d.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

16. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

Hea klient!

Käesolevale seadmele saate alates ostukuupäevast 3-aastase garantii. Käesoleva toote puuduste korral on Teil toote müüja suhtes seadusest tulenevad õigused. Neid seadusest tulenevaid õiguseid meie järgnevalt toodud garantii ei piira.

Garantiitingimused

Garantii tähtaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke kassatšeki originaali kindlas kohas. Seda dokumenti on vaja ostu tõendamiseks. Kui kolme aasta jooksul alates ostukuupäevast tekib materjali- või tootmisviga, remondi- või asendamine – vastavalt meie valikule – toote Teie jaoks tasuta. Selle garantiiteenuse eelduseks on, et kolmeaastase tähtaja jooksul esitatakse defektne seade ja ostutõend (kassatšekk) ja lühidalt kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja mis ajal see tekkis. Kui defekt on meie garantiiga hõlmatud, saate tagasi remonditud või uue toote. Toote remondi või asendamisega ei alga uus garantiiperiood.

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiiaeg ei pikene garantii korras pakutava teenuse tõttu. See kehtib ka asendatud ja remonditud detailide kohta. Võimalikest juba ostul olemas olevatest kahjustustest ja puudustest peab teatama kohe pärast lahti pakkimist. Pärast garantiiaja möödumist tehtavad remonttööd on tasulised.

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

Garantii ei hõlma kuluosi, millele mõjub tavapärase kulumine, ja purnevate osade, nt lülitid, valgustid või muud detailid, mis on valmistatud klaasist, kahjustusi.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.

Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmisi juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number
IAN: 466106_2404 ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbrile leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

Aadressilt www.lidl-service.com saate alla laadida selle ja paljud teised käsiraamatud, tootevideod ja paigaldustarkvara.



Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbrile (IAN) **466106_2404** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus

EE Teenindus Eestis
Tel: 8000049109
E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 466106_2404



Tarnija

Pöörake tähelepanu sellele, et järgmine aadress **ei ole teeninduse aadress**. Võtke esmalt ühendust nimetatud teeninduskeskusega.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats	85
2. Paredzētais lietojums	86
3. Drošības norādījumi	87
4. Komplektācija	90
5. Izpakošana un uzstādīšana	90
6. Funkciju pārskats	91
7. Kulšanas darbarīku lietošana	92
8. Pamata lietošana	93
8.1 Elektrības padeve	93
8.2 Drošības funkcijas	93
8.3 Ierīces ieslēgšana/izslēgšana un ātruma atlasīšana	94
8.4 Impulsu funkcija	94
9. Ierīces demontēšana	94
10. Ierīces tīrīšana un apkope	95
10.1 Galvenās ierīces tīrīšana	95
10.2 Tīrīšana trauku mazgāšanas mašīnā	95
10.3 Piederumu tīrīšana	95
10.4 Uzglabāšana	95
11. Receptes	96
11.1 Mascarpone krēms	96
11.2 Bumbieru torte	96
11.3 Picas mīkla	97
11.4 Biskvītu mīklas pamata recepte	97
11.5 Rauga mīklas pamata recepte	98
11.6 Vafeļu pamata recepte	98
11.7 Kakao-biskvītu mīklas pamata recepte	99
11.8 Tradicionālā drupaču kūka (Streuselkuchen) ar skābajiem ķiršiem	99
11.9 Smilšu mīklas pamata recepte	100
11.10 Burkānu keksiņi ar apelsīnu glazūru	100
12. Problēmas risinājums	101
13. Utilizācija	101
14. Piederumu pasūtīšana	102
15. Tehniskie dati	102
16. HOYER Handel GmbH garantija	103

1. **Pārskats**

1		Piedziņas bloka atbloķēšanas poga
2	 0 - 8	Ātruma regulators ar ieslēgšanas/izslēgšanas funkciju
3		Pieslēguma vads ar kontaktspraudni
4		Mīklas mīcīšanas āķis
5		Kulšanas tvertne
6		Putojamais
7		Kulšanas slotiņa
8		Piesūcekņu kājiņa
9		Galvenā ierīce
10		Ass kulšanas darbarīkam
11		Uzpildes atvere
12		Šļakstu aizsargs
13		Piedziņas bloks
14		Kabeļa tureklis

Pateicamies par jūsu uzticēšanos!

Apsveicam ar jauna virtuves kombaina iegādi.

Lai droši rīkotos ar ierīci un iepazītu visu funkciju apjomu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes.

- **Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju.**
- **Noteikti ievērojiet drošības norādījumus!**
- **Ierīci drīkst izmantot tikai atbilstoši šajā lietošanas instrukcijā sniegtajai informācijai.**
- **Saglabājiēt šo lietošanas instrukciju.**
- **Ja nododat ierīci citai personai, pievienojiet arī šo lietošanas instrukciju. Lietošanas instrukcija ir ierīces sastāvdaļa.**

Vēlam patīkamu jaunā virtuves kombaina lietošanu!

Simboli uz ierīces



Šis simbols norāda, ka attiecīgie materiāli nemaina ne pārtikas līdzekļu garšu, ne aromātu.



Šis simbols brīdina par iespēju savainot rokas.

2. Paredzētais lietojums

Virtuves kombains tiek lietots pārtikas produktu un ēdienu kuļšanai, uzkuļšanai, maisīšanai, mīcīšanai un sajaukšanai.

Ierīce paredzēta privātai lietošanai māj-saimniecībā. Ierīci drīkst lietot tikai iekštelpās.

Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Virtuves kombainu bez pārtraukuma nav ieteicams lietot ilgāk par 10 minūtēm. Pēc tam iekārta ir jāizslēdz un jāpagaida, līdz tā atdziest līdz istabas temperatūrai.

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumi

Vajadzības gadījumā lietošanas instrukcijā tiek izmantoti tālāk norādītie brīdinājumi.



BRIESMAS! Liels risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt dzīvību.

BRĪDINĀJUMS! Vidēji liels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt traumas vai nopietnu mantisku kaitējumu.

UZMANĪBU: neliels risks: brīdinājuma neievērošana var izraisīt nelielas traumas vai mantisku kaitējumu.

PIEZĪME. Apstākļi, kas jāņem vērā, darbojoties ar ierīci.

Drošas lietošanas norādījumi

- ⊙ Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
- ⊙ Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- ⊙ Ierīce un tās pieslēguma vads ir jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā.
- ⊙ Personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai trūkstošu pieredzi un/vai zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu pārraudzībā, vai arī tad, ja šīs personas ir apmācītas drošā iekārtas lietošanā un ir informētas par potenciālajiem riskiem.
- ⊙ Ja ierīces tīkla pieslēguma vads ir bojāts, ļaujiet ražotājam vai viņa klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju nomainīt vadu, lai izvairītos no apdraudējuma.
- ⊙ Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī.
- ⊙ Atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas:
 - ja ierīce tiek atstāta bez uzraudzības
 - pirms demontējat ierīci
 - pirms veicat piederumu vai detaļu nomaiņu
 - pirms tīrīšanas darbu veikšanas
- ⊙ Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu at-tālās vadības sistēmu.
- ⊙ Ierīce ir paredzēta šādam maksimālam nepārtrauktam lietošanas laikam (atkarībā no lietošanas veida):
 - maks. 10 minūtes ilga kulšana/mīcīšana, izmantojot kulšanas darbarīkus.

Pēc tam iekārta ir jāizslēdz un jāpagaida, līdz tā atdziest līdz istabas temperatūrai.

- ⊙ Pirms piederumu vai kustīgu detaļu nomaiņas ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrības tīkla.
- ⊙ Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Ierīces tīrīšana un apkope" 95. lpp.).
- ⊙ Ierīces nepareiza lietošana var izraisīt traumas.



BRIESMAS bērniem!

- ⊙ Iepakojuma materiāls nav nekāda rotaļlieta. Bērni nedrīkst spēlēties ar plastmasas maisiņiem. Pastāv nosmakšanas risks.



BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!

- ⊙ Elektroierīces var apdraudēt mājdzīvniekus un mājlopus. Turklāt dzīvnieki var arī sabojāt ierīci. Tāpēc vienmēr sargājiet elektroierīces no dzīvniekiem.



BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!

- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot vannas, dušas, piepildītas mazgāšanās bļodas vai līdzīgu priekšmetu tuvumā.
- ⊙ Galveno ierīci, tās vadu vai kontaktspraudni nedrīkst iegremdēt ūdenī vai citos šķidrumsos.
- ⊙ Aizsargājiet ierīci no mitruma, piloša vai izšļakstīta ūdens.
- ⊙ Ja galvenajā ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties izraužiet kontaktspraudni. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.
- ⊙ Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties izraužiet kontaktspraudni. Tikai pēc tam izņemiet ierīci no ūdens.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad iekārta ir pilnībā montēta.
- ⊙ Kontaktspraudni drīkst iespraust tikai pareizi uzstādītā, viegli pieejamā kontaktligzdā, kuras spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- ⊙ Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām šķautnēm vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- ⊙ Ierīce, arī tad, kad tā ir izslēgta, nav pilnībā atslēgta no elektrības tīkla. Lai atvienotu ierīci no elektrības tīkla, ir jāizrauj kontaktspraudnis.
- ⊙ Ierīces vadam jāatrodas drošā attālumā no karstām virsmām (piem., plīts).
- ⊙ Uzmanieties, lai ierīces lietošanas laikā pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai sašpiests.
- ⊙ Lai atvienotu kontaktspraudni no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktspraudni, nevis velciet aiz kabeļa.
- ⊙ Atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas ...
 - ... ja rodas darbības traucējumi;
 - ... ja virtuves kombainu nelietojat,
 - ... pirms virtuves kombaina montēšanas vai demontēšanas,
 - ... pirms virtuves kombaina tīrīšanas un ... negaisa laikā.
- ⊙ Nelietojiet ierīci, ja ir redzami ierīces, tās piederumu vai vada bojājumi.

- ⊙ Lai izvairītos no apdraudējuma, nepārveidojiet ierīci.



BRIESMAS - roku traumas saspiešanas rezultātā!

- ⊙ Nekad nesatveriet ierīci vietā starp piederības bloku un korpusu. Ierīces salikšanas laikā pastāv saspiešanas izraisītu traumu risks.



BRIESMAS, ko izraisa rotējošas detaļas!

- ⊙ Nepietuviniet karoti vai līdzīgus priekšmetus ierīces kustīgajām detaļām. Uzmanieties, lai arī gari mati vai vaļīgs apģērbs nepietuvotos kustīgajām detaļām.
- ⊙ Pirms iespraužat kontaktspraudni kontaktligzdā, obligāti pārliecinieties, ka ātruma slēdzis ir pagriezts uz 0.
- ⊙ Izslēdziet ierīci un izrauļiet kontaktspraudni no kontaktligzdas, pirms veicat piederumu vai kustīgo detaļu nomaiņu.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Ierīci drīkst uzstādīt tikai uz līdzenas, sausas, neslīdošas un ūdensizturīgas virsmas, uz kuras ierīce nevar apgāzties vai nokrist.
- ⊙ Bez pārtraukumiem kulšanas darbarīkus drīkst lietot maksimāli 10 minūtes. Pēc tam ierīcei jāatļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.
- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez jebkādām tvertnēm.
- ⊙ Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, plīts.
- ⊙ Nepārvietojiet ierīci, kad tajā atrodas ēdiens vai mīkla.
- ⊙ Nepārpildiet kulšanas tvertni, jo pretējā gadījumā tās saturs var izšļakstīties. Ja šķidrums pārtek pāri malām, tas noteceš uz pamatnes. Tādēļ novietojiet ierīci uz pamatnes, ko nevar sabojāt šķidrums.

- ⊙ Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, tas var izraisīt motora pārkaršanu un bojājumus.
- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus.
- ⊙ Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Kulšanas slotiņām un mīklas mīcīšanas āķiem ir speciāls pārklājums, kas novērš salipšanu. Nesabojājiet šo pārklājumu ar asiem vai skrāpējošiem priekšmetiem (piem., nazi, sūkli).
- ⊙ Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām plastmasas piesūcekņu kājiņām. Tā kā mēbeles tiek pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka ierīces plastmasas kājiņas var sabojāt mēbeļu virsmas. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslīdošu paliktni.

4. Komplektācija

- 1 Virtuves kombains, galvenā ierīce **9**
- 1 Šļakstu aizsargs **12**
- 1 Kulšanas tvertne **5**
- 1 Mīklas mīcīšanas āķis **4**
- 1 Putojamais **6**
- 1 Kulšanas slotiņa **7**
- 1 Pilnīga lietotāja rokasgrāmata (internetā)
- 1 Īsa lietošanas instrukcija (iekļauta kopā ar ierīci)

5. Izpakošana un uzstādīšana

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Pārliedziniet, ka visas detaļas ir piegādātas un nav bojātas.
3. Demontējiet ierīci (skatīt "Ierīces demontēšana" 94. lpp.).
4. **Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci!** (skatīt "Ierīces tīrīšana un apkope" 95. lpp.).
5. **A attēls:** Uztiniet nevajadzīgo vada **3** daļu uz kabeļa turekļa **14** galvenās ierīces **9** apakšpusē.
6. Ierīce **9** jāuzstāda uz līdzenas, sausas, neslīdīgas un ugunsizturīgas virsmas, uz kuras ierīce nevar apgāzties vai nokrist. Izvēlieties līdzenu, tīru pamatni, lai piesūcekņu kājiņas **8** varētu piesūkties un nodrošināt stingru saķeri.

UZMANĪBU:

- ⊙ Ja šķidrums pārtek pāri malām, tas notecēs uz pamatnes. Tādēļ novietojiet ierīci uz pamatnes, ko nevar sabojāt šķidrums.
-

6. Funkciju pārskats

Darbarīks	Ātrums	Funkcija	Piezīmes
Mīklas mīcīšanas āķis 4	1 - 2	- Cietas mīklas vai cietu ingredientu mīcīšana un maisīšana	min. daudzums: Darbarīks jāiegremdē maisāmajā saturā vismaz 1 cm dziļumā. maks. rauga mīklas daudzums: 1657 g Apstrādes laiks smilšu mīkla*: apm. 3,5 minūtes maks. lietošanas ilgums: 10 minūtes
	2 - 3	- Rauga mīklas mīcīšana - Cietas biskvītu mīklas mīcīšana	
Kulšanas slotiņa 7	2 - 3	- Biezas biskvītu mīklas maisīšana - Sviesta un miltu maisīšana - Rauga mīklas maisīšana	min. daudzums: Darbarīks jāiegremdē maisāmajā saturā vismaz 1 cm dziļumā. maks. biskvītu mīklas daudzums: 1216 g Apstrādes laiks biskvītu mīkla: apm. 5 minūtes maks. lietošanas ilgums: 10 minūtes
	4 - 6	- Kūku mīkla - Sviesta sakulšana ar cukuru - Cepumu mīkla	
	6	- Mīkla ar žāvētiem augļiem	maks. kopējais svars: 950 g Maigus augļus mpfindliche uzmanīgi iemaisīt 1 - 2 līmenī. maks. lietošanas ilgums: 10 minūtes
Putojamais 6	7 - 8	- Putukrējums - Olu baltums - Majonēze - Putaina sakulšana ar sviestu	min. daudzums: Darbarīks jāiegremdē maisāmajā saturā vismaz 1 cm dziļumā. maks. krējuma daudzums: 1000 ml maks. lietošanas ilgums: 10 minūtes

***PIEZĪME.** Apstrādes laiks ir atkarīgs no sastāvdaļu daudzuma un veida.

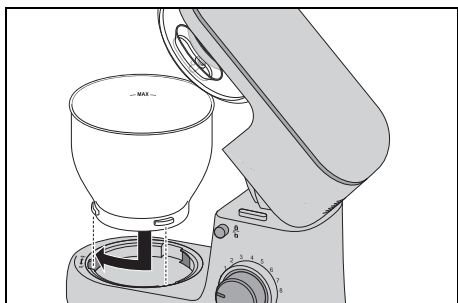
7. Kulšanas darbarīku lietošana

Piedziņas bloka pacelšana

1. Nospiediet atbloķēšanas pogu **1** un paceliet piedziņas bloku **13**, līdz tas fiksējas, un atbloķēšanas poga **1** atkal izvirsās.

Kulšanas tvertnes lietošana

2. Ielieciet kulšanas tvertni **5** pamata ierīcē **9** tā, lai metāla tapas apakšmalā iekļautos pamata ierīces gropēs.



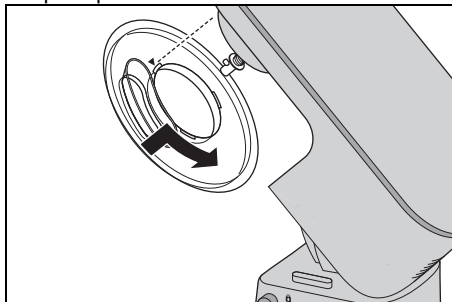
3. Bloķējiet kulšanas tvertni **5**, pagriežot to slēgtās slēdzenes simbola virzienā, līdz tvertne ir stingri uzstādīta.

Šlakstu aizsarga uzstādīšana

UZMANĪBU:

- Kulšanas tvertni **5** nedrīkst lietot bez uzstādīta šlakstu aizsarga **12**. Pretējā gadījumā var izšļakstīties tvertnes saturs.

4. Uzstādiet šlakstu aizsargu **12** uz piedziņas bloka **13** no apakšpuses. Bultiņa (▲) uz šlakstu aizsarga **12** un bultiņa (▼) blakus vaļējas slēdzenes simbolam uz piedziņas bloka **13** rāda pretējos virzienos.



5. Grieziet šlakstu aizsargu **12** slēgtās slēdzenes simbola virzienā, līdz tas nofiksējas.

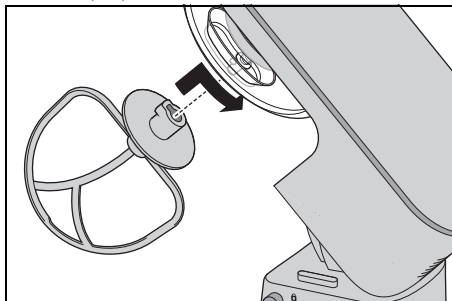
Kulšanas darbarīka lietošana

6. Izvēlieties piemērotu kulšanas darbarīku:

- Mīklas mīcīšanas āķi **4**: Biezai mīklai, piemēram, maizes mīklai
- Putojamo **6**: Krējuma, olu baltuma, u.c. putošanai.
- Kulšanas slotiņa **7**: Vidējai un vieglai mīklai, piemēram, kūku mīklai vai pankūku mīklai.

Sīkāka informācija: skatiet „Funkciju pārskats” 91. lpp..

7. No apakšas uzstādiet kulšanas darbarīku **4/6/7** uz ass **10**.



Pievērsiet uzmanību, lai metāla tapa uz ass **10** saķertos ar gropi uz kulšanas darbarīka.

8. **Attēls B:** Spiediet kulšanas darbarīku **4/6/7** nedaudz uz augšu un līdz galam pagrieziet to bultiņas virzienā.

Ingredientu iepildīšana

- Ingredientus var iepildīt kulšanas tvertnē **5**, kamēr piedziņas bloks **13** ir pacelts.
- Kulšanas laikā ingredientus var papildināt caur uzpildes atveri **11** šļakstu aizsargā **12**:
 - Samaziniet ātrumu līdz 1 - 2.
 - Iepildiet ingredientus.

Piedziņas bloka nolaīšana



BRIESMAS - roku traumas sa- spiešanas rezultātā!

- ⊙ Nekad nesatveriet ierīci vietā starp piedziņas bloku **13** un korpusu. Ierīces salikšanas laikā pastāv saspiešanas izraisītu traumu risks.

9. Nospiediet atbloķēšanas pogu **1** un pārvietojiet piedziņas bloku **13** pilnībā uz leju. Atbloķēšanas poga **1** atkal tiek izvirkzīta.

Iekārta ir pilnībā uzstādīta. Lai strādātu ar iekārtu: skatiet „Pamata lietošana” 93. lpp..

8. Pamata lietošana

8.1 Elektrības padeve



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Kontaktspraudni **3** drīkst iespraust tikai pareizi uzstādītā, viegli pieejamā kontaktligzdā, kuras spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.

PIEZĪME. Pirmajās lietošanas reizēs motora uzkaršana var izraisīt nelielu smakas veidošanos. Tas nav bīstami. Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

1. Uzstādiet ierīci atbilstoši veicamajam darbam.
2. Pārļiecinieties, ka ātruma **2** slēdzis ir pagriezts uz 0 (izslēgts).
3. Iespraudiet kontaktspraudni **3** piemērotā kontaktligzdā. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
4. Izrauļiet kontaktspraudni **3** pirms iekārtas fīršanas.

8.2 Drošības funkcijas

Ierīcei ir vairākas drošības funkcijas, kas ir aprakstītas zemāk.

Darbojas tikai tad, ka ir nolaists piedziņas bloks

Ierīce darbojas tikai tad, kad piedziņas bloks **13** ir pareizi nofiksēts apakšējā pozīcijā, un atbloķēšanas poga **1** ir pilnībā izvirkzīta.

Pārkaršanas aizsardzība

Ierīcei ir nodrošināta pārkaršanas aizsardzība. Ja motors pārkarst, ierīce automātiski izslēdzas:

1. Izslēdziet ierīci.
2. Izraujiet kontaktspraudni **3**.
3. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.

Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, to var atkal ieslēgt.

8.3 Ierīces ieslēgšana/izslēgšana un ātruma atlasīšana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Bez pārtraukumiem kuļšanas darbarīkus drīkst lietot maksimāli 10 minūtes. Pēc tam ierīcei jāatļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.

PIEZĪME. Apstrādājot lielu mīklas daudzumu, ierīce var sākt nedaudz kustēties.

1. Ieslēdziet ierīci, pagriežot ātruma **2** slēdzi pulksteņa rādītāju kustības virzienā.
2. Sāciet darbu ar mazāku ātrumu, un lēnām to palieliniet līdz vēlamajam ātrumam (skatīt "Funkciju pārskats" 91. lpp.).
3. Samaziniet ātrumu līdz pakāpei 1 - 2, lai darba laikā ievietotu ingredientus uz pildes atverē **11**.
4. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet ātruma **2** slēdzi uz 0.

PIEZĪME. Ideālais ātrums galvenokārt ir atkarīgs no maisāmā satura konsistences. Jo šķidrāks saturs, jo ātrāk var maisīt.

8.4 Impulsu funkcija

- Pagriežot ātruma regulatoru **2** pozīcijā **P**, varat uz īsu brīdi pārslēgt ātrumu maksimālajā pakāpē (8).

9. Ierīces demontēšana



BRIESMAS, ko izraisa rotējošas detaļas!

- ⊙ Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktspraudni **3** no kontaktligzdas, pirms veicat ierīces demontēšanu.

Piedziņas bloka pacelšana

1. Nospiediet atbloķēšanas pogu **1** un paceliet piedziņas bloku **13**, līdz tas fiksējas, un atbloķēšanas poga **1** atkal izvirsās.

Kuļšanas darbarīku izņemšana

2. **C attēls:** Pastumiet kuļšanas darbarīku **4/6/7** nedaudz uz augšu un pagrieziet to pulksteņa rādītājam pretējā virzienā, līdz to iespējams noņemt no ass **10**.

Šļakstu aizsarga noņemšana

3. Grieziet šļakstu aizsargu **12** atvērtās slēdzenes simbola virzienā, līdz to iespējams noņemt

Kuļšanas tvertnes noņemšana

4. Grieziet kuļšanas tvertni **5** atvērtās slēdzenes simbola virzienā, līdz to iespējams noņemt

Piedziņas bloka nolaišana

5. Nospiediet atbloķēšanas pogu **1** un pārvietojiet piedziņas bloku **13** pilnībā uz leju. Atbloķēšanas poga **1** atkal tiek izvirsīta.

10. Ierīces tīrīšana un apkope



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Pirms katras tīrīšanas reizes izraujiet kontaktspraudni **3** no kontaktligzdas.
- ⊙ Nedrīkst iegremdēt galveno ierīci **9** ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- ⊙ Nedrīkst izmantot berzošus, kodīgus vai skrāpējošus tīrīšanas līdzekļus. To lietošana var izraisīt ierīces bojājumus.

PIEZĪMES.

- Zināmi pārtikas līdzekļi vai garšvielas, piemēram, karijs, burkāni, var mainīt plastmasas detaļu, piemēram, šļakstu aizsarga **12** vai uzpildes atveres vāciņa, krāsu. Tas neizraisa ierīces bojājumus un nekaitē veselībai.
- Nemiet vērā, ka pēc nožūšanas uz piederumiem vēl var būt ūdens pilieni. Ļaujiet visām daļām nožūt gaisā.

10.1 Galvenās ierīces tīrīšana

1. Galveno ierīci **9** var tīrīt ar mitru drānu. Var izmantot arī nelielu skalošanas līdzekļa daudzumu.
2. Pēc tam noskalojiet ar tīru drānu un skaidru ūdeni.
3. Lietojiet galveno ierīci **9** tikai tad, kad tā ir pilnībā izžuvusi.

10.2 Tīrīšana trauku mazgāšanas mašīnā

Šādas detaļas ir piemērotas tīrīšanai trauku mazgāšanas mašīnā:

- Kuļšanas ivertne **5**
- Miklas mīcīšanas āķis **4**
- Putojamais **6**
- Kuļšanas slotiņa **7**
- Šļakstu aizsargs **12**

Nekādā gadījumā nedrīkst trauku mazgāšanas mašīnā mazgāt šādas detaļas:

- Galvenā ierīce **9**

10.3 Piederumu tīrīšana

1. Tīriet visus piederumus ar rokām izlietnē zem tekoša ūdens vai trauku mazgāšanas mašīnā.
2. Tīrot ar rokām, noskalojiet visas detaļas ar tīru ūdeni.
3. Ļaujiet visām detaļām pilnībā izžūt, pirms tās atkal uzstādīt, uzglabāt vai lietot.

10.4 Uzglabāšana

- Ļaujiet visām detaļām pilnībā izžūt, pirms tās uzglabāt.
- Uzglabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā, kur tā ir aizsargāta no putekļiem un nefūriem.
- **A attēls:** Pieslēguma vadu **3** varat uzlīmēt uz kabeļa turekļa **14** galvenās ierīces **9** apakšpusē.

11. Receptes

11.1 Mascarpone krēms

Sastāvdaļas:

2	olas
2 ēdamkarotes	smalkā cukura
1 ēdamkarote	saldā vīna (piem., Madeira)
250 g	Mascarpone
½	neapstrādāts apelsīns (sula un nedaudz sarīvētas miziņas)

Pagatavošana

1. Atdaliet olu dzeltenumus un baltumus.
2. Ievietojiet olu baltumus kuļšanas tvertnē (tajā nedrīkst būt tauku) un ar putojamo kārtīgi saputojiet. Vienlaicīgi palieliniet ātrumu līdz pakāpei 8.
3. Iepildiet saputotos olbaltumus citā traukā un novietojiet to atdzist.
4. Tagad kuļšanas tvertnē saputojiet olas dzeltenumu ar cukuru un saldu vīnu, izmantojot putojamo, ar ātruma pakāpi 6, lai veidotos redzamas putas.
5. Samaziniet ātrumu līdz pakāpei 3 un pārmaiņus ar karoti pievienojiet Mascarpone un apelsīnu sulu.
6. Ar rokām pievienojiet sarīvēto apelsīna miziņu un saputotos olbaltumus.
7. Dekorācijai uz gatavā krēma izkaisiet plānas apelsīnu šķēlītes.
8. Ievietojiet krēmu ledusskapī. Patērējiet 24 stundu laikā.

Padoms: Pasniedziet Mascarpone krēmu ar svaigiem augļiem vai kompotu deserta glāzēs.

11.2 Bumbieru torte

Mīklas ingredientī:

200 g	kviešu milti
1 šķipsniņa	sāls
100 g	auksta sviesta (gabaliņos)
3 tējkarotes	smalkā cukura
4 ēdamkarotes	auksta ūdens

Pamatnes cepšanai:

Sausas pupas vai rīsi

Mandeļu masas ingredientī:

100 g	mīksta sviesta
100 g	cukura
2	olas (istabas temperatūrā)
100 g	malto mandeļu

Pārklājumam:

apm. 3 gavtavi bumbieri

Pagatavošana

1. Visus mīklas ingredientus iepildiet kuļšanas tvertnē un apstrādājiet ar kuļšanas slotiņu ar ātruma pakāpi 3, līdz izveidojas lielas piciņas. (Ja nepieciešams, laiku pa laikam apturiet ierīci un ar mīklas skrāpi pastumiet ingredientus no malas uz leju.)
2. Ātri ar rokām samīciet mīklu lodē un ar nedaudz miltiem izrullējiet starp divām cepampapīra loksņēm.
3. Ar mīklu izklājiet ieeļļotu tortes formu, nogrieziet pārpalikušo malu un vismaz 30 minūtes ielieciet ledusskapī.
4. Vairākas reizes ar dakšiņu saduriet mīklas pamatni. Novietojiet cepampapīru uz mīklas un piepildiet formu ar sausiem zirņiem vai rīsiem, lai padarītu mīklu smagāku.
5. Cepiet mīklu 15 minūtes 180 °C temperatūrā ar cirkulācijas gaisu, tad noņemiet cepampapīru un zirņus/rīsus un tad cepiet vēl 10 - 15 minūtes.
6. Mandeļu masai ar putojamo saputojiet sviestu, cukuru un olas. Vienlaicīgi palieliniet ātrumu līdz pakāpei 8.

7. Pēc tam izņemiet putojamo un ielieciet putošanas slotiņu. Ar ātruma pakāpi 4 ātri samaisiet mandeles.
8. Novietojiet mandeļu masu uz atdzesētās tortes pamatnes.
9. Nomizojiet bumbierus, izņemiet sēklas un sagrieziet šķēlītēs.
10. Ar šķēlītēm noklājiet mandeļu masu.
11. Cepiet apm. 35 minūtes 170 °C temperatūrā ar cirkulācijas gaisu.

11.3 Picas mīkla

Sastāvdaļas:

250 g	kviešu milti
½ tējkarote	sāls
½ kubiciņa	svaiga rauga
120 ml	remdena ūdens
½ tējkarote	brūnā cukura

nedaudz miltu mīcīšanai un izrullēšanai

Pagatavošana

1. Samaisiet miltus un sāli kuļšanas tvertnē un vidū iespaidiet bedrīti.
2. Ragu un cukuru ar dakšiņu saspaidiet un samaisiet ūdenī, līdz viss ir izšķīdis. Šo maisījumu ielejiet bedrītē.
3. Ar mīklas mīcīšanas āķi apstrādājiet pie ātruma pakāpes 2, līdz izveidojas lielas mīklas pikas.
4. Ar rokām turpiniet mīcīt mīklu, līdz tā kļūst elastīga.
5. Izveidojiet mīklas lodi un uzglabājiet siltā vietā zem vāka, līdz dubultojas tilpums.
6. Beigās vēlreiz izmīciet mīklu, izrullējiet to un pārklājiet atbilstoši savām vēlmēm.

11.4 Biskvītu mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas 1 kārbas formai (apm. 30 cm):

300 g	mīksta sviesta
300 g	cukura
5	olas, L izmēra
300 g	miltu (tips 405)
1 tējkarote	ceпамā pulvera

Un papildus mīksts sviests formai

Pagatavošana

1. Uzkaršējiet krāsni līdz 175 °C (apakšējā/augšējā karšēšana).
2. Sasmērējiet kārbas formu vai izklājiet to ar cepampapīru.
3. Sagrieziet mīklai paredzēto sviestu mazos gabaliņos un ievietojiet tos kopā ar cukuru kuļšanas tvertnē.
4. Izmantojiet kuļšanas slotiņu un šķakstu aizsargu un maisiet ingredientus apm. 30 sekundes pie pakāpes 4.
5. Pēc tam maisiet maisījumu pie pakāpes 6 apm. 5 minūtes, līdz iegūta šķidra masa.
6. Pēc tam pamazām iemaisiet olas un maisiet pie pakāpes 2 apmēram 30 sekundes.
7. Pēc tam vēl maisiet pie pakāpes 6 apmēram 40 sekundes.
8. Samaisiet miltus ar cepamo pulveri un beriet tos pāri sagatavotajai masai.
9. Maisiet ingredientus pie pakāpes 3 apmēram 40 sekundes, līdz iegūta gluda mīkla.
10. Ievietojiet mīklu formā un vienmērīgi apstrādājiet ar mīklas skrāpi.
11. Cepiet kūku apm. 65 minūtes.
12. Apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām pārbaudiet mīklas gatavību. Lai to izdarītu, ar kociņu ieduriet kūkas vidū. Ja mīkla nepielīp pie kociņa, kūka ir gatava.
13. Pirms atdalāt kūku no formas, ļaujiet tai apm. 10 minūtes formā atdzist.

11.5 Rauga mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas:

500 g	kviešu milti, tips 550
1 kubiciņš	svaiga rauga
60 g	sviesta
1 šķipsniņa	sāls
1 tējkarote	cukura
200 - 250 ml	remdena piena
2	olas

Pagatavošana

1. Samaisiet miltus un sāli kulšanas tvertnē un vidū iespiediet bedrīti.
2. Raugu un cukuru ar dakšiņu saspaidiet un samaisiet remdenajā pienā, līdz viss ir izšķīdis. Šo maisījumu ielejiet bedrītē.
3. Ievietojiet pārējās sastāvdaļas maisīšanas tvertnē.
4. Mīciet mīklu ar mīcīšanas āķi 1 minūti pie pakāpes 2 un pēc tam 5 minūtes pie pakāpes 3.
5. Veidojiet mīklu lodes formā un atstājiet to uzrūgt maisīšanas tvertnē 40 minūtes.
6. Uzkarsējiet krāsni līdz 200 °C (apakšējā/augšējā karsēšana).
7. Sarullējiet mīklu uz cepšanas paplātes un pārklājiet atbilstoši savām vēlmēm.
8. Cepiet mīklu iepriekš uzkarsētā krāsnī apm. 25 - 30 minūtes 200 °C temperatūrā.

11.6 Vafeļu pamata recepte

Sastāvdaļas 4 porcijām:

125 g	sviesta istabas temperatūrā
75 g	cukura
1 paciņa	vaniļas cukura
2	olas, L izmēra
250 g	kviešu milti
½ tējkarote	cepmā pulvera
180 ml	paniņu
2 ēdamkarotes	šķidra medus

Pagatavošana

1. Ievietojiet sviestu ar cukuru un vaniļas cukuru maisīšanas tvertnē.
2. Izmantojiet kulšanas slotiņu un šļakstu aizsargu un maisiet ingredientus apm. 30 sekundes pie pakāpes 4, līdz masa kļūst elastīga.
3. Pievienojiet olas, miltus un cepamo pulveri un maisiet apm. 30 sekundes pie pakāpes 2.
4. Pēc tam 2 minūtes maisiet pie pakāpes 6.
5. Pakāpeniski pievienojiet paniņas, maisot mīklu pie pakāpes 2.
6. Pievienojiet medu un maisiet vēl 1 minūti pie pakāpes 5.
7. Lejiet mīklu pa porcijām uz karstas, samērētas vafeļu pannas un vienmērīgi izlīdziniet.
8. Cepiet, līdz vafeles ir zeltaini brūnas.

11.7 Kakao-biskvītu mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas:

4	olas, L izmēra
1 šķipsniņa	sāls
150 g	pūdercukura
25 g	kakao pulvera
50 g	miltu
75 g	cietes
1 tējkarote	ceпамā pulvera

Kā arī cepamais papīrs paplātei

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet krāsni līdz 225 °C (apakšējā/augšējā karsēšana).
2. Atdaliet olu dzeltenumus un baltumus.
3. Ievietojiet olu baltumus kušanas tvertnē (tajā nedrīkst būt tauku) un ar putojamo kārtīgi saputojiet. Vienlaicīgi palieliniet ātrumu līdz pakāpei 8.
4. Iepildiet saputotos olbaltumus citā traukā un novietojiet to atdzist.
5. Ievietojiet olu dzeltenumu kopā ar pūdercukuru kušanas tvertnē un ar putojamo saputojiet pie pakāpes 6, līdz iegūta krēmīga masa.
6. Samaisiet kakao pulveri, miltus, cieti un cepamo pulveri un pārkaisiet maisījumu pāri olu dzeltenuma krēmam.
7. Pievienojiet 1/3 no sakultā olu baltuma un samaisiet ar kušanas slotiņu, līdz iegūta gluda mīkla.
8. Ar karoti palieciet atlikušo sakulto olu baltumu zem mīklas, līdz visas sastāvdaļas ir samaisītas.
9. Izklājiet cepamo paplāti ar cepamo papīru un uzklājiet mīklu uz tā.
10. Cepiet mīklu iepriekš uzkarsētā krāsnī 12 minūtes 225 °C temperatūrā.
11. Novietojiet biskvītu mīklu uz virtuves dvieļa.
12. Apsmērējiet cepamo papīru ar nedaudz auksta ūdens un uzmanīgi novelciet to nost.

11.8 Tradicionālā drupaču kūka (Streuselkuchen) ar skābajiem ķiršiem

Sastāvdaļas 26 cm kūku formai:

250 g	miltu
½ tējkarote	ceпамā pulveris
1	olas dzeltenums
150 g	cukura
150 g	sviesta
2 paciņas	vaniļas cukura
apm. 700 g	skābo ķiršu, bez kauliņiem

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet krāsni līdz 200 °C (apakšējā/augšējā karsēšana).
2. Ievietojiet skābos ķiršus sietā un ļaujiet tiem nopīlēt.
3. Iepildiet sviestu un pārējās sastāvdaļas kušanas tvertnē un maisiet sastāvdaļas ar kušanas slotiņu pie pakāpes 4 tik ilgi, līdz sastāvdaļas ir kārtīgi samaisījušās un izveidojas mazas drupačas.
4. Izklājiet kūku formu ar cepamo papīru un sasmērējiet sānus.
5. Ievietojiet pusi no mīklas drupačām formā, un viegli saspiediet visu kopā, izveidojot ierdenu pamatni.
6. Novietojiet skābos ķiršus uz pamatnes un pārklājiet pāri pārējās mīklas drupačas.
7. Cepiet mīklu iepriekš uzkarsētā krāsnī 30 minūtes 200 °C temperatūrā.

11.9 Smilšu miklas pamata recepte

Sastāvdaļas:

250 g	miltu
125 g	auksta sviesta
1 šķipsniņa	sāls
1	ola
150 g	cukura

Pagatavošana

1. Visus mīklas ingredientus iepildiet kulšanas tvertnē un mīciet ar kulšanas slotiņu pie ātruma pakāpes 3 apm. 3 - 4 minūtes, līdz iegūta smilšaina mīkla.
2. Atstājiet to atdzist 30 minūtes ledusskapī.
3. Uzkarsējiet krāsni līdz 200 °C (apakšējā/augšējā karsēšana).
4. Izmērijiet kūku formu un nedaudz apsiņājiet ar miltiem.
5. Izrullējiet mīklu starp divām folijas loksēm (apm. 30 cm diametrā) un ievietojiet to kūku formā.
6. Cepiet mīklu iepriekš uzkarsētā krāsnī 15 minūtes 200 °C temperatūrā.

11.10 Burkānu keksiņi ar apelsīnu glazūru

Sastāvdaļas glazūras keksiņiem (24 porcijām):

130 g	valriekstu
375 g	miltu
1 paciņa	cepmā pulvera
1	šķipsniņa sāls
450 g	burkānu, mizoti
3	bioloģiskās olas
80 g	dabiskais jogurts
1 tējkarote	vaniļas cukura
300 g	cukura
335 ml	augu eļļas
1 tējkarote	kanēļa

Neapstrādāta apelsīna miziņa
nedaudz muskatriekstu, svaigi saberzti

Glazūras ingredientī:

85 g	sviesta istabas temperatūrā
300 g	mīkstā siera
220 g	pūdercukura

Neapstrādāta apelsīna miziņa

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet krāsni līdz 180 °C ar cirkulācijas gaisu un ievietojiet mafinu cepamo paplāti ar mafinu formām.
2. Smalki saberziet burkānus un ievietojiet to kulšanas tvertnē.
3. Pievienojiet burkāniem olas, jogurtu, augu eļļu, vaniļas cukuru, cukuru, kanēli, muskatriekstus un apelsīna miziņu.
4. Izmantojiet kulšanas slotiņu un šļakstu aizsargu un samaisiet ingredientus pie pakāpes 4.
5. Samaisiet miltus, cepamo pulveri un sāli kopā, un pievienojiet tos burkānu maisījumam. Maisiet pie pakāpes 3, līdz izveidojas viskoza mīkla.
6. Rupji sagrieziet valriekstus un pievienojiet tos zem mīklas.
7. Sadaliet mīklu vienmērīgi 24 formās (katra forma tiek uzpildīta par 2/3).
8. Cepiet mīklu krāsnī apm. 20 - 25 minūtes.
9. Izņemiet mafinus no cepamās paplātes un ļaujiet tiem pilnībā atdzist.
10. Lai izveidotu glazūru, ievietojiet sviestu ar pusi no cukura kulšanas tvertnē. Izmantojiet kulšanas slotiņu un šļakstu aizsargu un sakuliet visu pakāpes 6, līdz izveidojas putas.
11. Pievienojiet mīksto sieru, atlikušo cukuru un apelsīna miziņu un vēl nedaudz visu sakuliet, līdz visas sastāvdaļas ir samaisījušās.
12. Iepildiet glazūru pildītājā un dekorējiet ar to keksiņus.

12. Problēmas risinājums

Ja rodas ierīces darbības traucējumi, vispirms izskatiet šo kontrolsarakstu. Varbūt radusies tikai maza problēma, ko varat novērst saviem spēkiem.



BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

- ⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patvaļīgi labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi / novēršana
Ierīce nedarbojas	• Vai ir nodrošināta strāvas padeve? • Pārbaudiet pieslēgumu. • Ierīci izslēdza aizsardzība pret pārkaršanu (skatīt "Pārkaršanas aizsardzība" 94. lpp.)? • Piedziņas bloks 13 nav pilnībā noliekts uz leju?
Putojamais 6 , kulšanas slotiņa 7 vai mīklas mīcīšanas āķis 4 negriežas vai griežas ar grūtībām.	• Nekavējoties izslēdziet, izraužiet kontaktspraudni 3 un pārbaudiet: - Traucēkļi tvertnē? - Ēdiens pārāk ciets? - Ierīce nav pareizi montēta?

13. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu kontainers ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija



Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

Šī pārstrādes simbola marķējums nozīmē, ka attiecīgais priekšmets vai materiāla daļas ir derīgas reģenerācijai. Otrreizējā pārstrāde palīdz samazināt izejvielu patēriņu un mazināt ietekmi uz vidi. Informāciju par utilizāciju un tuvākās atkritumu savākšanas vietas atrašanās vietu Jūs varat uzzināt, piemēram, savā pilsetas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.



Iepakojums

Ja vēlaties utilizēt iepakojumu, ievērojiet savas valsts attiecīgās vides aizsardzības prasības.

14. Piederumu pasūtīšana

Mūsu tīmekļa vietnē varat iegūt informāciju par piederumiem, kurus var pasūtīt atsevišķi.

Pasūtīšana tiešsaistē

shop.hoyerhandel.com



1. Noskenējiet kvadrātkodu ar savu viedtālruni/planšetdatoru.
2. Pēc kvadrātkoda noskenēšanas nonāksiet tīmekļa vietnē, kur varēsiet veikt pasūtījumu.

15. Tehniskie dati

Modelis:	SKM 600 D4
Tīkla spriegums:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Drošības klase:	II ☐
Jauda:	600 vati
Kulšanas tvertne Tilpums: maks. piepildes tilpums (atzīme MAX):	5000 ml 3700 ml
Maksimālā slodze kulšanas slotīgai 7 un mīklas mīcīšanas āķim 4 :	Biskvītu mīkla: maks. 1216 g Rauga mīkla: maks. 1657 g
Maks. lietošana bez pauzēm (KB):	(norāda, cik ilgi ierīce var darboties bez pauzēm) 10 minūtes
Apgriezienu skaits (mēra pie instrumenta):	50 - 190 apgriezieni/minūtē

Izmantotie simboli

	Aizsargizolācija
	Pārbaudīta drošība: iekārtām ir jāatbilst vispārpieņemtajām tehnikas drošības prasībām un Vācijas Produktu drošības likumam (ProdSG).
	Ar CE zīmi HOYER Handel GmbH deklarē atbilstību ES prasībām.
	Šis simbols atgādina, ka iepakojums ir jāutilizē videi draudzīgā veidā.
	Ar pārstrādes simbolu (3 bultītiņas) ir marķēti atkārtoti lietojami materiāli. Materiālu var apzīmēt ar pārstrādes numuru pa vidu (šeit: 21) un/vai saīsinājumu (šeit: PAP).
~	Maiņspriegums
	Ar simbolu apzīmētas daļas, kuras var mazgāt trauku mašīnā.
	Produkts nesatur bisfenolu A.

Iespējamās tehniskas izmaiņas.

16. HOYER Handel GmbH garantija

Cienījamais klient,

Šai ierīcei tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot no tās iegādes datuma. Defektīvas preces gadījumā jums ir likumīgas tiesības vērsties pie preces pārdevēja. Mūsu tālāk aplūkotā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiēt oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.

Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo precī. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.

Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu precī. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

Garantija neparedz garantijas perioda pagarināšanu. Tas attiecas arī uz nomainītām un labotām daļām. Par visiem bojājumiem un defektiem, kas pastāv preces iegādes brīdī, jāziņo uzreiz pēc preces izpakošanas. Pēc garantijas perioda beigām remontu tiek veikti par maksu.

Garantijas sākums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.

Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija neattiecas uz dilstošām daļām, kas pakļautas normālam nolietojumam, kā arī uz traušām daļām, piemēram, slēdžiem, lampām vai citām daļām, kas izgatavotas no stikla.

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.

Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādās ievāukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

Lai jūsu pieprasījums tiktu ātri apstrādāts, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Lūdzu, saglabājiēt artikula numuru **IAN: 466106_2404**, kā arī pirkuma čekū, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto precī varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

Vietnē www.lidl-service.com varat lejupielādēt šo un citas rokasgrāmatas, preču videoklipus un instalācijas programmatūru.



Noskenējot šo kvadrātķodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievādot preces artikula numuru (IAN)

466106_2404, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 466106_2404



Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**.

Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht	107
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	108
3. Sicherheitshinweise	109
4. Lieferumfang	112
5. Auspacken und aufstellen	112
6. Funktionen im Überblick	113
7. Rührwerkzeuge verwenden	114
8. Grundbedienung	115
8.1 Stromversorgung	115
8.2 Sicherheitsfunktionen	115
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	116
8.4 Pulsfunktion	116
9. Gerät auseinanderbauen	116
10. Gerät reinigen und warten	117
10.1 Grundgerät reinigen	117
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	117
10.3 Zubehör reinigen	117
10.4 Aufbewahren	117
11. Rezepte	118
11.1 Mascarponecreme	118
11.2 Birnen-Tarte	118
11.3 Pizzateig	119
11.4 Rührteig Grundrezept	119
11.5 Hefeteig Grundrezept	120
11.6 Waffeln Grundrezept	120
11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept	121
11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen	121
11.9 Mürbeteig Grundrezept	122
11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting	122
12. Problemlösung	123
13. Entsorgung	123
14. Zubehörteile bestellen	124
15. Technische Daten	125
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	126

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 117).
- ⊙ 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 Knethaken 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 116).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 117).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **3** in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

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

6. Funktionen im Überblick

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

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

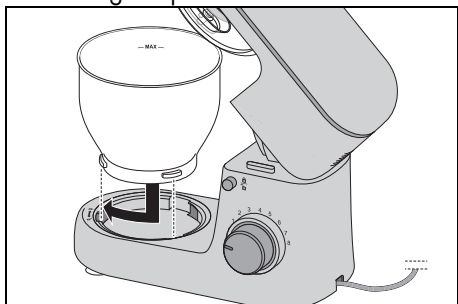
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

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

Rührschüssel einsetzen

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



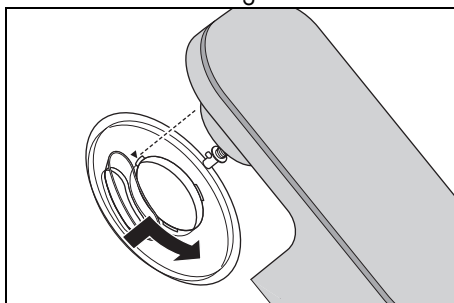
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

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

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



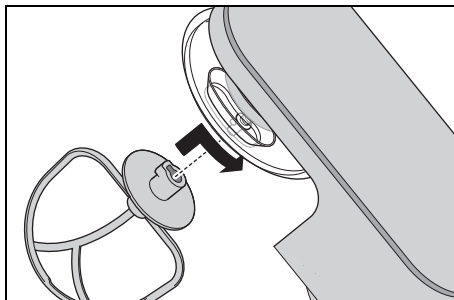
5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen

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

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 113.

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 115.

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 113).
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

11.1 Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung

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

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

11.2 Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter (in Flöckchen)
3 Teelöffel	feiner Zucker
4 Esslöffel	kalt Wasser

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung

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

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

11.3 Pizzateig

Zutaten:

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

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

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

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

11.4 Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

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

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

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

mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.

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

11.5 Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

11.6 Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung

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

11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten:

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

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

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

11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

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

Zubereitung

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

11.9 Mürbeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting

Zutaten für die Cupcakes (24 Portionen):

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

Schale von einer unbehandelten Orange
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zutaten für das Frosting:

85 g	Butter, zimmerwarm
300 g	Friskkäse
220 g	Puderzucker

Schale von einer unbehandelten Orange

Zubereitung

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

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 116)? • Antriebsarm 13 nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen 6 , Rührbesen 7 oder Knethaken 4 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker 3 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

13. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

15. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

16. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 466106_2404** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



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



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 466106_2404



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND