

SILVERCREST®



STAND MIXER SKM 600 C2

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stanje informacij · Stav informací
Stand der Informationen:

02/2022 ID: SKM 600 C2_21_V1.2

SI

KUHINJSKI APARAT

Navodilo za uporabo

CZ

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Návod k obsluze

DE AT CH

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 379520_2110

SI CZ

IAN 379520_2110

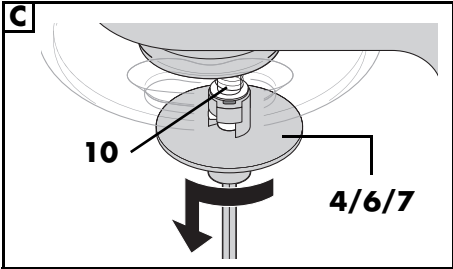
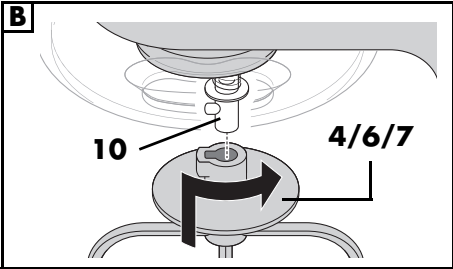
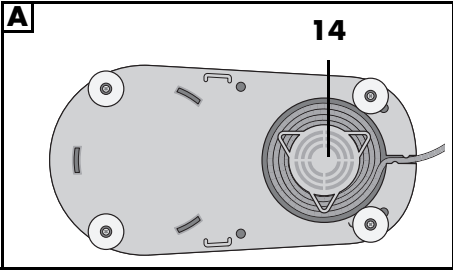
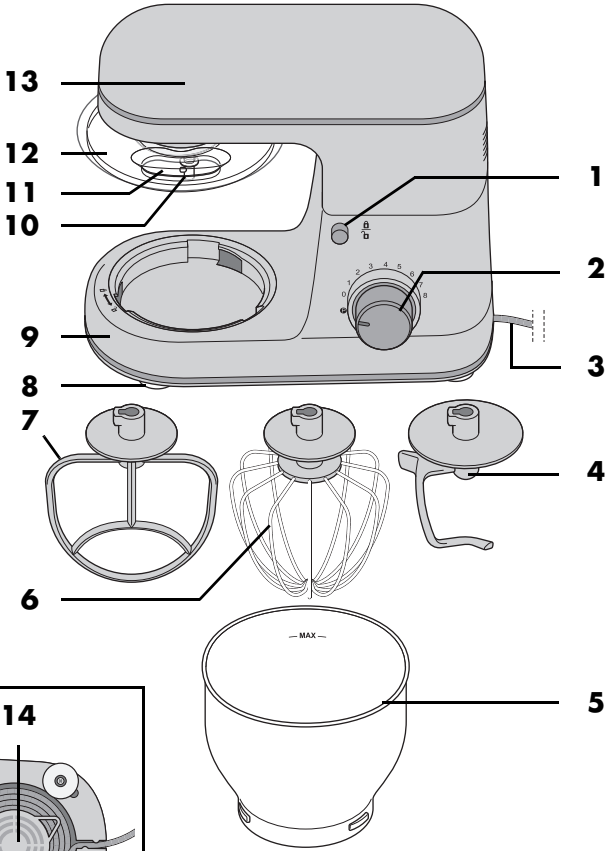
SI CZ



Slovenščina	2
Česky	18
Deutsch	34





Pregled / Přehled / Übersicht



Vsebina

1. Pregled.....	3
2. Predvidena uporaba.....	4
3. Varnostni napotki.....	5
4. Obseg dobave.....	7
5. Jemanje iz embalaže in postavitve.....	7
6. Pregled funkcij.....	8
7. Uporaba pripomočkov za mešanje.....	9
8. Osnovno upravljanje.....	10
8.1 Napajanje.....	10
8.2 Varnostne funkcije.....	10
8.3 Vkllop/izkllop aparata in izbira hitrost.....	11
8.4 Impulzna funkcija.....	11
9. Razstavljanje naprave.....	11
10. Čiščenje in vzdrževanje naprave.....	12
10.1 Čiščenje ogrodja aparata.....	12
10.2 Čiščenje v pomivalnem stroju.....	12
10.3 Čiščenje dodatne opreme.....	12
10.4 Shranjevanje.....	12
11. Recepti.....	13
12. Odpravljanje težav.....	14
13. Odstranjevanje med odpadke.....	15
14. Tehnični podatki.....	15
15. Garancija.....	16

1. Pregled

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

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup vaše nove kuhinjske naprave.

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

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

Želimo vam veliko veselja z vašo novo kuhinjsko napravo!

Simboli na napravi



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

2. Predvidena uporaba

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

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

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



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

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

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

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

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Otrokom preprečite dostop do naprave in priključnega kabla.
- ⊙ Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Naprave ne smete potopiti v vodo.
- ⊙ Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice ...
 - ... ob pomanjkanju nadzora,
 - ... preden napravo sestavite ali razstavite,
 - ... preden zamenjate pribor ali dodatno opremo in
 - ... pred čiščenjem.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Najdaljši neprekinjen čas delovanja naprave je odvisen od uporabe:
 - največ 10 minut mešanja/gnetenja s pripomočki za mešanje. Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem premika, je treba napravo izključiti in jo izklopiti z napajanja.

- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte »Čiščenje in vzdrževanje naprave« na strani 12).
- ⊙ Zaradi neustrezne uporabe naprave lahko pride do telesnih poškodb.



NEVARNOST za otroke!

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



NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali!

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



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Vtič omrežnega kabla priključite na vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tip-

ski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.

- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič.
- ⊙ Priključni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvlecite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ...
 - ... če se pojavi motnja,
 - ... če kuhinjske naprave ne uporabljate,
 - ... pred sestavljanjem ali razstavljanjem kuhinjske naprave,
 - ... pred čiščenjem kuhinjske naprave in ... ob nevihtah.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, dodatni opremi ali napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.



NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

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



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov.

Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtljivih delov.

- ⊙ Vedno pazite na to, da je regulator hitrosti na položaju 0, preden priključite omrežni vtič v vtičnico.
- ⊙ Izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Aparat postavite le na ravno, suho, ne drsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsni dol.
- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.
- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez posode.
- ⊙ Aparata ne postavljajte na vroče površine, kot je npr. kuhalna plošča.
- ⊙ Aparata ne predstavljajte, dokler je v posodi še vedno hrana ali testo.
- ⊙ Mešalne posode ne smete napolniti prekomerno, saj lahko vsebino med mešanjem izvrže iz posode. Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Aparat zato postavite na vodoodporno površino.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Mešalna metlica in priključek za gnetenje sta prevlečena s prevleko proti prijemanju. Pazite, da je ne poškodujete z ostrimi in koničastimi predmeti ali predmeti, ki lahko spraskajo površino (npr. noži, kuhinjskimi gobicami).
- ⊙ Naprava je opremljena z nogicami iz umetne mase, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma

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

4. Obseg dobave

- 1 kuhinjska naprava, ogrodje aparata **9**
- 1 zaščita pred škropljenjem **12**
- 1 velika mešalna posoda **5**
- 1 priključek za gnetenje **4**
- 1 metlica za sneg **6**
- 1 mešalna metlica **7**
- 1 navodila za uporabo

5. Jemanje iz embalaže in postavitvev

1. Odstranite vso embalažo.
2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
3. Razstavite aparat (glejte »Razstavljanje naprave« na strani 11).
4. **Pred prvo uporabo napravo očistite!** (glejte »Čiščenje in vzdrževanje naprave« na strani 12).
5. **Slika A:** Višek napajalnega kabla z omrežnim vtičem **3** navijte v kabelsko navitje **14** na spodnji stran ogrodja aparata **9**.
6. Ogrodje **9** naprave postavite na ravno, suho in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsni dol. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko vakuumski nosilec **8** trdno prisejajo in zagotovijo varno oporo.

POZOR:

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

6. Pregled funkcij

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

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

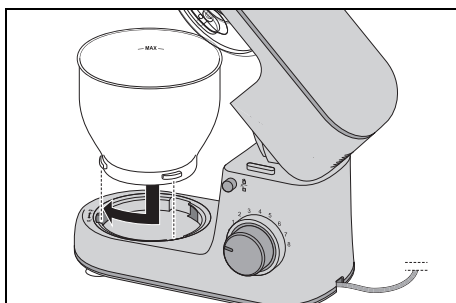
7. Uporaba pripomočkov za mešanje

Dviganje pogonske ročice

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

Namestitev velike mešalne posode

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



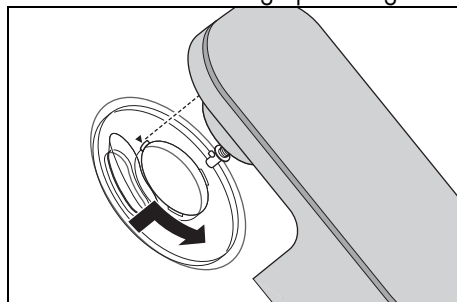
3. Veliko mešalno posodo **5** zaklenete tako, da jo zavrtite v smeri simbola zaklenjene ključavnice, dokler ni trdno nameščena.

Namestitev zaščite pred škropljenjem

POZOR:

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

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



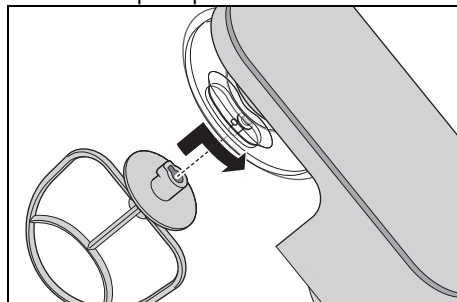
5. Zaščito proti škropljenju **12** obrnite v smeri simbola zaklenjene ključavnice, da se slišno zaskoči.

Vstavljanje pripomočkov za mešanje

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

Več informacij na: glejte »Pregled funkcij« na strani 8.

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



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

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

Dodajanje sestavin

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

Spuščanje pogonske ročice



NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

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

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

Aparat je zdaj do konca sestavljen. Delo z aparatom: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 10.

8. Osnovno upravljanje

8.1 Napajanje



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Omrežni vtič **3** vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.

NAPOTEK: Ob začetku uporabe se zaradi segrevanja motorja lahko razvije rahel vonj. To ni težava. Poskrbite za zadostno prezračevnost.

1. Aparat sestavite glede na funkcijo, ki jo želite uporabiti.
2. Preverite, ali je regulator hitrosti **2** nastavljen na položaj **0** (izklopljen).
3. Omrežni vtič **3** priključite na ustrezno vtičnico. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
4. Pred pričetkom čiščenja naprave izvlomite omrežni vtič **3**.

8.2 Varnostne funkcije

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

Delovanje le pri spuščeni pogonski ročici

Aparat deluje le, če je pogonska ročica **13** pravilno zaskočena v spodnjem položaju in je sprostitveni gumb **1** v celoti izskočil.

Zaščita pred pregrevanjem

Aparat je opremljena z zaščito pred pregrevanjem. Če se motor preveč segreje, se aparat samodejno izklopi:

1. Izklopite napravo.
2. Izvlomite omrežni vtič **3**.
3. Pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.

Ko se naprava dovolj ohladi, jo lahko ponovno vklopite.

8.3 Vkllop/izkllop aparata in izbira hitrost

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

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

1. Aparat izklopite tako, da zavrtite regulator hitrosti **2** v smeri urnega kazalca.
2. Začnete z nekoliko nižjo hitrostjo, nato pa jo počasi povečate na zeleno hitrost (glejte »Pregled funkcij« na strani 8).
3. Zmanjšajte hitrost na stopnjo 1–2, če želite med delovnim postopkom dodati sestavine skozi odprtino za polnjenje **11**.
4. Premaknite regulator hitrosti **2** na 0, da izklopite napravo.

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

8.4 Impulzna funkcija

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

9. Razstavljanje naprave



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

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

Dvigiranje pogonske ročice

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

Snemite pripomoček za mešanje

2. **Slika C:** Pripomoček za mešanje **4/6/7** zavrtite v smeri puščice, da ga boste lahko sneli navzdol z osi **10**.

Odstranjevanje zaščite pred škropljenjem

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

Odstranjevanje velike mešalne posode

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

Spuščanje pogonske ročice

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

10. Čiščenje in vzdrževanje naprave



NEVARNOST električnega udara!

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

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

NAPOTKI:

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

10.1 Čiščenje ogrodja aparata

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

10.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

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

Nikakor v pomivalnem stroju ne smete čistiti naslednjih delov:

- ogrodje aparata **9**

10.3 Čiščenje dodatne opreme

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

10.4 Shranjevanje

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

11. Recepti

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

Krema mascarpone

Sestavine:

2	jajci
2 jedilni žlici	sladkorja v prahu
1 jedilna žlica	sladkega vina (npr. Madeira)
250 g	sira mascarpone
½	neobdelane pomaranče (sok in malo naribane pomarančne lupine)

Priprava:

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

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

Hruškov kolač

Sestavina za testo:

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

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

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

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava:

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

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

Testo za pico

Sestavine:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 250 g | pšenične moke |
| $\frac{3}{4}$ jedilne žlice | sol |
| $\frac{1}{2}$ | kocke svežega kvasa |
| 120 ml | tople vode |
| $\frac{1}{2}$ jedilne žlice | rjavega sladkorja |
- malo moke za gnetenje in valjanje

Priprava:

1. Moko in sol zmešajte v veliki mešalni posodi **5** in na sredini naredite jamico.
2. Kvas in sladkor z vilicami zmečkajte v vodi ter mešajte tako dolgo, da se popolnoma raztopita. To mešanico vlijte v jamico.
3. S priključkom za gnetenje **4** vklopite aparat na stopnji **2** in počakajte, da nastanejo velike kepe testa.
4. Testo nato z rokami gnetite tako dolgo, dokler ni lepo prožno.
5. Oblikujte kroglo testa in jo pokrito odložite na toplo mesto, da naraste na dvakratno velikost.
6. Zatem še enkrat pregnetite, razvaljajte in obložite po želji.

12. Odpravljanje težav

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> • Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek. • Ali je zaščita pred pregrevanjem izključila napravo (glejte »Zaščita pred pregrevanjem« na strani 10)? • Ali je pogonska ročica 13 zložena do konca navzdol?
Metlica za sneg 6 , mešalna metlica 7 ali priključek za gnetenje 4 se ne vrtijo ali pa se težko vrtijo.	<ul style="list-style-type: none"> • Napravo takoj izklopite in izvlecite omrežni vtič 3 ter preverite: <ul style="list-style-type: none"> - Ali je v posodi ovira? - Ali je hrana prečvrsta ali pretrda? - Ali naprava ni pravilno sestavljena?

13. Odstranjevanje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne-ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjšanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.









Embalaža

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

14. Tehnični podatki

Model:	SKM 600 C2
Omrežna napetost:	220–240 V~ 50–60 Hz
Razred zaščite:	II <input type="checkbox"/>
Moč:	600 vatov
Mešalna posoda Volumen:	5000 ml
Maks. količina poljnjenja (oznaka MAX):	3700 ml
Največja obremenitev mešalnice 7 in priključka za gnetenje 4 :	Umešano testo: največ 1216 g Kvašeno testo: največ 1657 g
Najdaljše neprekinjeno delovanje (KB):	(označuje, kako dolgo lahko naprava neprekinjeno deluje) 10 minut
Število vrtljajev (izmerjeno na orodju):	40–200 vrtljajev/ minuto

Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	G eprüfte S icherheit (preizkušena varnost): naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj


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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Servisni Center

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

IAN: 379520_21 10

Garancijski list

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

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

Prodajalec:

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

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitve lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.





S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **379520_2110** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	19
2. Použití k určenému účelu	20
3. Bezpečnostní pokyny	21
4. Rozsah dodávky	23
5. Vybalení a sestavení	23
6. Přehled funkcí	24
7. Použití míchacích nástrojů	25
8. Základní obsluha	26
8.1 Napájení elektrickým proudem	26
8.2 Bezpečnostní funkce	26
8.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti	27
8.4 Pulzní funkce	27
9. Rozložení přístroje	27
10. Čištění a údržba přístroje	28
10.1 Čištění základního zařízení	28
10.2 Mytí v myčce	28
10.3 Čištění příslušenství	28
10.4 Uložení	28
11. Recepty	29
12. Řešení problémů	30
13. Likvidace	31
14. Technické parametry	31
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	32

1. Přehled

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

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratuluje vám k nákupu vašeho nového kuchyňského robota.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým kuchyňským robotem!

Symbols na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

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

- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 28).
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může vést ke zraněním.



NEBEZPEČÍ pro děti!

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

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



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

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



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

4. Rozsah dodávky

- 1 kuchyňský robot, základní zařízení **9**
- 1 ochrana proti rozstříku **12**
- 1 míchací miska **5**
- 1 hnětací hák **4**
- 1 šlehací metla **6**
- 1 míchací metla **7**
- 1 návod k použití

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. Rozeberte přístroj (viz „Rozložení přístroje“ na straně 27).
4. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 28).
5. **Obrázek A:** Namotejte přebytečné napájecí vedení **3** do navíjení kabelu **14** na spodní straně základního zařízení **9**.
6. Základní zařízení **9** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **8** mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

POZOR:

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

6. Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
hnětací hák 4	1–2	- Hnětení a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství kynutého těsta: 1657 g doba zpracování hněteného těsta*: cca 3 minuty max. doba provozu: 10 minut
	2–3	- Hnětení kynutého těsta - Hnětení tlustého třeného těsta	
míchací metla 7	2–3	- Míchání tlustého těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství třeného těsta: 1216 g doba zpracování litého těsta*: cca 5 minut max. doba provozu: 10 minuty
	4–6	- Těsto na moučník - Utření másla s cukrem - Těsto na sušenky	
	6	- Těsto se sušeným ovocem	max. celková hmotnost: 950 g Jemné ovoce vmíchejte při stupni 1–2. max. doba provozu: 10 minut
šlehací metla 6	7–8	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Šlehání másla	min. množství: Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. max. množství smetany: 1000 ml max. doba provozu: 10 minuty

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

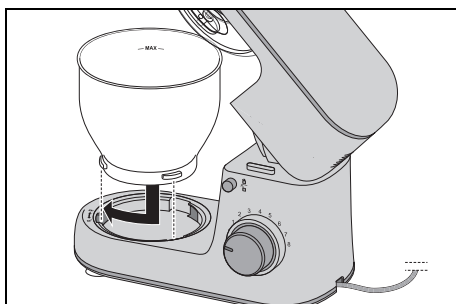
7. Použití míchacích nástrojů

Vyklopení rameno pohonu

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

Nasazení míchací misky

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



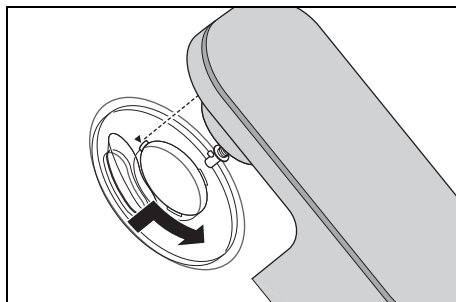
3. Zablokujte míchací misku **5** tím, že jí otočíte ve směru symbolu zavřeného zámku, doku pevně nesedí.

Montáž ochrany proti rozstříku

POZOR:

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

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



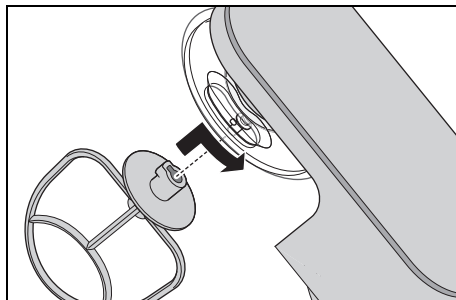
5. Točte ochranu proti rozstříku **12** ve směru symbolu zavřeného zámku, dokud nezapadne.

Nasazení míchacího nástroje

6. Vyberte vhodný míchací nástroj:
 - Hnětací hák **4**: Pro těžká těsta, např. chlebové těsto
 - Šlehací metla **6**: Pro šlehání šlehačky, bílků atd.
 - Míchací metla **7**: Pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinky

Pro další informace: viz „Přehled funkcí“ na straně 24.

7. Nasadíte míchací nástroj **4/6/7** zespodu na osu **10**.



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

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

Plnění přísad

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

Stažení ramene pohonu



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

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

Přístroj je nyní smontován. Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 26.

8. Základní obsluha

8.1 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

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

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

8.2 Bezpečnostní funkce

Přístroj má několik bezpečnostních funkcí, které jsou popsány níže.

Funkce pouze při staženém rameni pohonu

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

Ochrana proti přehřátí

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

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

Po dostatečném vychladnutí lze přístroj opět zapnout.

8.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

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

1. Zapněte přístroj tím, že regulátor rychlosti **2** otočíte ve směru hodinových ručiček.
2. Začněte s trochu nižší teplotou a zvyšte pomalu na požadovanou rychlost (viz „Přehled funkcí“ na straně 24).
3. Ztlumte rychlost na stupeň 1–2, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **11**.
4. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **2** na 0.

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

8.4 Pulzní funkce

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

9. Rozložení přístroje



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

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

Vyklopení ramene pohonu

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

Odebrání míchacího nástroje

2. **Obrázek C:** Otáčejte míchací nástroj **4/6/7** ve směru šipky, dokud nepůjde stáhnout z osy **10**.

Odebrání ochrany proti rozstříku

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

Odebrání míchací misky

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

Stažení ramene pohonu

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

10. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

UPOZORNĚNÍ:

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

10.1 Čištění základního zařízení

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

10.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- míchací miska **5**
- hnětací hák **4**
- šlehač melta **6**
- míchací melta **7**
- ochrana proti rozstříku **12**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- Základní zařízení **9**

10.3 Čištění příslušenství

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

10.4 Uložení

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

11. Recepty

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

Mascarpone krém

Přísady:

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

Příprava:

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

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

Hruškový koláč

Přísady pro těsto:

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

Na slepé pečení:

hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

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

Na obložení:

Cca 3 zralé hrušky

Příprava:

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

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

Těsto na pizzu

Přísady:

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

Příprava:

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

12. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> • Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 26)? • Rameno pohonu 13 není zcela sklopeno dolů?
Šlehač metla 6 , míchací metla 7 nebo hnětací hák 4 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 3 ze zásuvky a zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> - Překážka v nádobě? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý? - Nesprávně smontovaný přístroj?

13. Likvidace

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



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



Obal

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

14. Technické parametry

Model:	SKM 600 C2
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Ochranná třída:	II
Výkon:	600 watt
Míchací miska Objem: Max. množství náplně (značka MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximální zatížení míchací metly 7 a hnětacího háku 4 :	Třené těsto: max. 1216 g Kynuté těsto: max. 1657 g
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení) 10 minuty
Počet otáček (měřeno na nástroji):	40–220 otáček/minutu

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 379520_2110** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **379520_2110** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 379520_2110



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

NĚMECKO

Inhalt

1. Übersicht	35
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	36
3. Sicherheitshinweise	37
4. Lieferumfang	40
5. Auspacken und aufstellen	40
6. Funktionen im Überblick	41
7. Rührwerkzeuge verwenden	42
8. Grundbedienung	43
8.1 Stromversorgung	43
8.2 Sicherheitsfunktionen	43
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	44
8.4 Pulsfunktion	44
9. Gerät auseinanderbauen	44
10. Gerät reinigen und warten	45
10.1 Grundgerät reinigen	45
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	45
10.3 Zubehör reinigen	45
10.4 Aufbewahren	45
11. Rezepte	46
12. Problemlösung	47
13. Entsorgung	48
14. Technische Daten	48
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	49

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 diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist 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.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

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 45).
- ⊙ 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 Kneithaken **4**
- 1 Schneebesens **6**
- 1 Rührbesen **7**
- 1 Bedienungsanleitung

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 44).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 45).
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
Kneithaken 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 Kneteteig*: ca. 3 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 7	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Rührteig: 1216 g Verarbeitungszeit Rührteig*: ca. 5 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	max. Gesamtgewicht: 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Schneebesen 6	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - Schaumigschlagen von Butter	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten

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

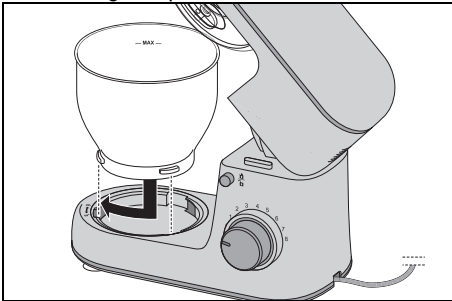
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

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

Rührschüssel einsetzen

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



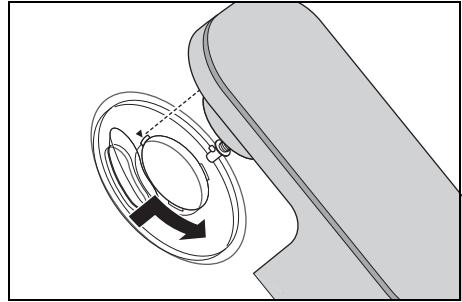
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

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

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



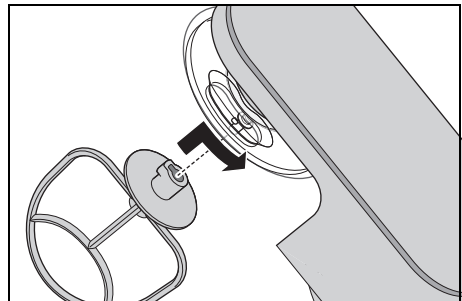
5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen

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

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 41.

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 43.

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 Teigmen gen 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 41).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **11** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

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

8.4 Pulsfunktion

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

9. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

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

Antriebsarm hochklappen

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

Rührwerkzeug abnehmen

2. **Bild C:** Drehen Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** in Pfeilrichtung, bis es sich nach unten 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 Zubehöerteilen 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**
- Knethaken **4**
- Schneebesens **6**
- Rührbesen **7**
- Spritzschutz **12**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **9**

10.3 Zubehör reinigen

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

10.4 Aufbewahren

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

11. Rezepte

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

Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

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

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

Pizzateig

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 44)? • Antriebsarm 13 nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen 6 , Rührbesen 7 oder Knethaken 4 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> • Sofort ausschalten, Netzstecker 3 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - 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 Müllsammung 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.

14. Technische Daten

Modell:	SKM 600 C2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen: max. Füllmenge (Markierung MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen 7 und Knethaken 4 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	40 - 220 Umdrehun- gen/Minute

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 379520_2110** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

Auf www.lidl-service.com 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) **379520_2110** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 379520_2110



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND