



STAND MIXER SKM 600 C2

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Tiedot päivitetty · Informationsstatus · Stan informacj · Informacijos peržiūros data
Aktuālā redakcija · Info seisuga · Stand der Informationen:

02/2022 ID: SKM 600 C2_21_V1.2

FI Käyttöohje

YLEISKONE

PL Instrukcja obsługi

ROBOT KUCHENNY

EE Kasutusjuhend

KÖÖGIKOMBAIN

DE AT CH Bedienungsanleitung

KÜCHENMASCHINE

SE Bruksanvisning

KÖKSASSISTENT

LT Vartotojo vadovas

VIRTUVĖS KOMBAINAS

LV Lietošanas instrukcija

VIRTUVES KOMBAINS

IAN 379533_2110



IAN 379533_2110

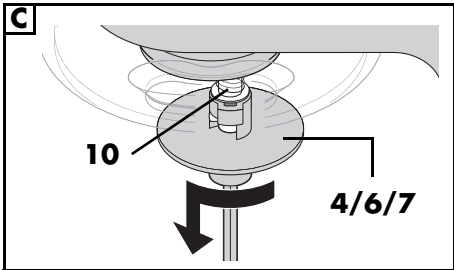
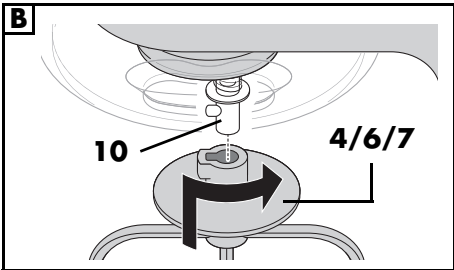
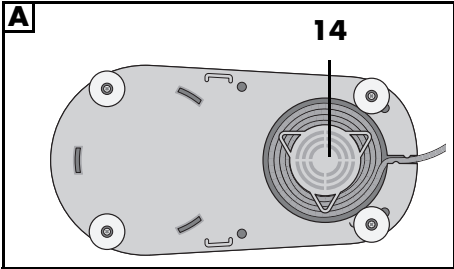
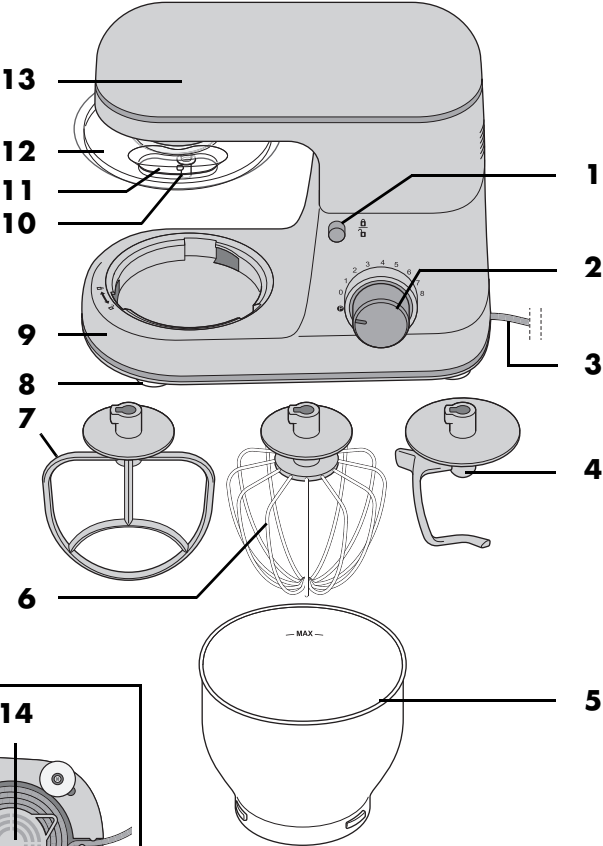




<i>Suomi</i>	2
<i>Svenska</i>	18
<i>Polski</i>	34
<i>Lietuviškai</i>	52
<i>Eesti keel</i>	68
<i>Latviski</i>	84
<i>Deutsch</i>	102





**Yleiskatsaus / Översikt / Przegląd / Apžvalga / 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
12. Häiriötapauksessa	14
13. Osien hävittäminen	15
14. Tekniset tiedot	15
15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH	16

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.

2. Määräystenmukainen käyttö

Yleiskone on tarkoitettu elintarvikkeiden vispilöintiin, vaahdottamiseen, vatkaukseen, vaimamiseen 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 ja
 - ... ennen puhdistusta.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjauksen kautta.
- ⊙ Laite on käyttötavasta 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 leikkeihin. 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 liittämisen 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 pyörivien 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 vatkauksulhoa 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 pinnote. Älä vahingoita niitä kovilla, terävillä tai naarmuttavilla esineillä (esim. veitsi, patasieni).
- ⊙ 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 vatkauksulho **5**
- 1 taikinakoukku **4**
- 1 vispilä **6**
- 1 vatkain **7**
- 1 käyttöohje

5. Pakkauksen purkaminen ja asettaminen

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.
2. Tarkasta, että kaikki osat ovat mukana ja vaurioittomia.
3. Pura laite osiin (katso "Laitteen purkaminen" sivulla 11).
4. **Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!** (katso "Laitteen puhdistus ja huolto" sivulla 12).
5. **Kuva A:** kierrä ylimääräinen liitosjohto **3** johtokelalle **14** peruslaitteen **9** alapuolella.
6. 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 ainesten vaivaus ja sekoitus	min määrä: Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. max määrä hiivataikinaa: 1657 g Työstöaika vaivattava taikina*: n. 3 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 herkät 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 kermaa: 1000 ml max käyttöaika: 10 minuuttia

*OHJE: työstöaika vaihtelee aineiden määrän ja koostumuksen mukaisesti.

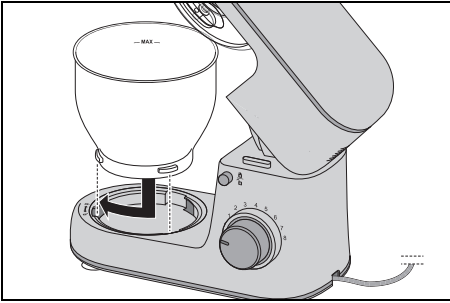
7. Sekoitusvälineiden käyttö

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.



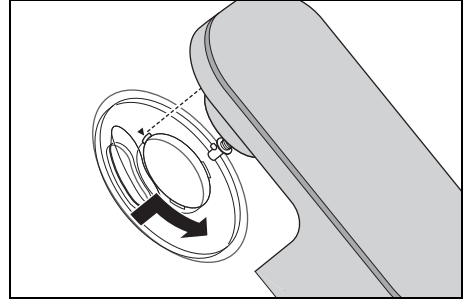
3. Lukitse vatkauskulho **5** kääntämällä sitä suljetun lukkosymbolin suuntaan, kunnes se on tukevasti paikallaan.

Roiskesuojuksen asennus

VARO:

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

4. Aseta roiskesuojus **12** alhaalta käyttövarrelle **13**. Nuoli (▲) roiskesuojukses-
sa **12** ja nuoli (▼) avoimen lukkosymbolin vieressä käyttövarres-
sa **13** osoittavat toisiaan kohti.



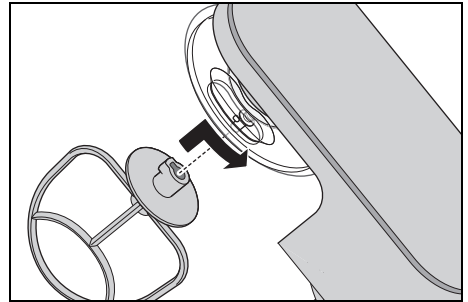
5. Käännä roiskesuojusta **12** suljetun lukkosymbolin suuntaan, kunnes se kiinnittyy paikalleen.

Sekoitusvälineen asettaminen

6. Valitse soveltuva sekoitusväline:
 - Taikinakoukku **4**: raskaat taikinat, esim. leipätaikina
 - Vispilä **6**: kermavaahdon, valkuaisten jne. vatkaimiseen
 - Vatkein **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

Laitte on varustettu ylikuumenemissuojalla. Laitte 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 nopeudensäädintä **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 täyttökaukosta **11**.
4. Sammuta laite asettamalla nopeudensäädin **2** kohtaan **0**.

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

8.4 Pulssitoiminto

- Kääntämällä nopeudensäädin **2** kohtaan **Ⓟ** 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:** käännä sekoitusvälinettä **4/6/7** nuolen suuntaan, kunnes sen voi vetää alas akselilta **10**.

Roiskesuojuksen poistaminen

3. Käännä roiskesuojusta **12** avatun lukkosymbolin suuntaan, kunnes sen voi irrottaa.

Vatkauskulhon poistaminen

4. Käännä vatkauskulhoa **5** avatun lukkosymbolin 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 astianpesuedellä tai astianpesukoneessa.
2. Käsintahdistuksen 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 liialta suojattuna ja lasten ulottumattomissa.
- **Kuva A:** liitosjohdon **3** voit kiertää johdotelalle **14** peruslaitteen **9** alapuolella.

11. Reseptit

OHJE: resepteissä ei ole nopeudensäätimen **2** numeroa luettavuuden parantamiseksi.

Mascarponekerma

Ainekset:

- 2 kananmunaa
- 2 rkl hienoa sokeria
- 1 rkl makeaa viiniä (esim. Madeira)
- 250 g mascarponea
- ½ käsittelemätön appelsiini (mehu ja hieman raastettua appelsiininkuorta)

Ruoanvalmistus:

1. Erottele kananmunat.
2. Laita munanvalkuaiset rasvattomaan vatkauskulhoon **5**. Vatkaa vispilällä **6** valkuaisvaahdoksi. Korota tällöin nopeutta tasolle **8** asti.
3. Laita valkuaisvahto toiseen kulhoon ja aseta jääkaappiin.
4. Vatkaa vatkauskulhossa **5** keltaiset, sokeri ja makea viini vispilällä **6** 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 ja tarjoile 24 tunnin kuluessa.

Vihje: kerrostele mascarponekerma tuoreilla kauden hedelmillä tai hillokilla jälkiruokalaissa.

Päärynätorttu

Ainekset taikinaan:

- 200 g vehnäjauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 100 g kylmää voita (lastuina)
- 3 tl hienoa sokeria
- 4 rkl kylmää vettä

Esipaistamiseen:

kuivattuja herneitä tai riisiä

Ainekset mantelimassaan:

- 100 g pehmeää voita
- 100 g sokeria
- 2 kananmunaa (huoneenlämpöisinä)
- 100 g jauhettua mantelia

Täyte:

n. 3 kypsää päärynää

Ruoanvalmistus:

1. Laita kaikki ainekset vatkauskulhoon **5** ja työstä vatkaimella **7** tasolla **3**, kunnes suurempia paakkuja muodostuu. (Pysäytä kone tarvittaessa välillä ja työnnä aineksia reunalta alas taikina-kaapimella.)
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 useamman kerran haarukalla, aseta taikinan päälle leivinpaperi, jonka päälle voit lisätä painoksi kuivattuja herneitä tai riisiä.
5. Paista 180 °C kiertoilmassa 15 minuuttia, poista sitten leivinpaperi ja herneet/riisi ja paista vielä 10 - 15 minuuttia.
6. Vatkaa voi, sokeri ja kananmunat vispilällä **6** mantelimassaa varten. Korota tällöin nopeutta tasolle **8** asti.
7. Poista vispilä **6** ja aseta vatkein **7** paikalleen. Lisää mantelit hetkessä tasolla **4**.

8. Levitä mantelimassa jäähtyneelle torttupohjalle.
9. Kuori päärynät, poista ytimet, leikkaa viipaleiksi ja asettele ne mantelimassalle.
10. Paista 170 °C kiertoilmassa n. 35 minuuttia.

Pizzataikina

Ainekset:

- 250 g vehnäjauhoja
 ¾ tl suolaa
 ½ palaa tuorehiivaa
 120 ml haaleaa vettä
 ½ tl ruskeaa sokeria
 hieman jauhoja vaivaamiseen ja kaulimiseen

Ruoanvalmistus:

1. Sekoita jauhot ja suola vatkauskulhossa **5** ja paina keskelle kuoppa.
2. Hienonna hiiva ja sokeri vedessä haarukalla ja sekoita, kunnes ne liukenevat. Laita tämä sekoitus kuoppaan.
3. Työstä taikinakoukulla **4** tasolla **2**, kunnes suuria taikinapaakkuja muodostuu.
4. Vaivaa sitten käsin, kunnes taikina on notkeaa.
5. Muotoile taikinasta pallo ja anna sen kohota peitettyinä lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.
6. Vaivaa vielä kerran, kauli ja päällystä haluamallasi tavalla.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä. • Onko ylikuumentussuoja kytketty laitteen pois päältä (katso "Ylikuumentussuoja" sivulla 11)? • Onko käyttövarsi 13 täysin alhaalle laskettuna?
Vispilä 6 , vatkain 7 tai taikinakoukku 4 ei pyöri tai pyörii vain vaivalloisesti.	<ul style="list-style-type: none"> • Kytetään heti pois päältä, verkkopistoke 3 irrotetaan ja tarkastetaan: <ul style="list-style-type: none"> - 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. Yliviivattu 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. Tekniset tiedot

Malli:	SKM 600 C2
Verkojännite:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Suojaluokka:	II <input type="checkbox"/>
Teho:	600 wattia
Vatkauskulho Volyymi: Maks. täyttömäärä (merkintä MAX):	5000 ml 3700 ml
Korkein kuormitus vatkaimelle 7 ja taikinakoukulle 4 :	Taikina: max 1216 g Hiivataikina: max 1657 g
Max kestäkäyttö (KB):	(ilmoittaa, kuinka kauan laite saa olla tauottomassa toiminnassa) 10 minuuttia
Kierros-luku (mitattuna työkalusta):	40 - 220 kierrosta/ minuutti

Käytetyt symbolit

	Suojaeristys
	Geprüfte Sicherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksytyjen 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.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

15. 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 me puitteissa.

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alku-peräinen 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 kulutuksia, 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 väärän ja epäasianmukaisen käytön ja voimankäytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole tehty valtuutetussa palvelukeskukseemme.

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero
IAN: 379533_2110 ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kai-verruksesta, 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, liitä 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) **379533_2110**.



Palvelukeskus

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: hoyer@lidl.fi

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

IAN: 379533_2110



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	19
2. Avsedd användning.....	20
3. Säkerhetsanvisningar	21
4. Leveransomfattning	23
5. Packa upp och uppställning	23
6. Översikt funktioner	24
7. Använda visptillbehör.....	25
8. Grundanvändning	26
8.1 Strömförsörjning	26
8.2 Säkerhetsfunktioner	26
8.3 Sätta på/stänga av apparaten och välja hastighet.....	27
8.4 Impulsfunktion.....	27
9. Plocka isär apparaten	27
10. Rengöra och underhålla apparaten	28
10.1 Rengöra basenheten.....	28
10.2 Rengöra i diskmaskin	28
10.3 Rengöra tillbehör	28
10.4 Förvaring	28
11. Recept	29
12. Problemlösning.....	30
13. Avfallshantering	31
14. Tekniska data.....	31
15. Garanti från HOYER Handel GmbH	32

1. Översikt

1		Upplåsningssknapp (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.

2. Avsedd användning

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

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

Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förtursebart missbruk

VARNING för sakskador!

- ⊙ 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 saksador inträffa.

SE UPP: låg risk: om varningen ignoreras kan lättare personskador eller saksador 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 och
 - ... 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 franskiljas från nätet.
- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöra och underhålla apparaten" på sida 28).

⊙ 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 plat-

ser. 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 fäller 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 stickproppen 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 plastsugfötter. 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 plattugsfötterna. 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 bruksanvisning

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 27).
4. **Rengör apparaten innan den används första gången!** (se "Rengöra och underhålla apparaten" på sida 28).
5. **Bild A:** linda upp överflödigt 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. max. mängd jäsdeg: 1657 g Bearbetningstid mördeg*: ca 3 minuter max användningstid: 10 minuter
	2 - 3	- Knåda jäsdeg - Knåda tjock smet	
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. max. mängd smet: 1216 g Bearbetningstid smet*: ca 5 minuter max användningstid: 10 minuter
	4 - 6	- Kaksmet - Vispa smör med socker - Deg till småkakor	
	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.

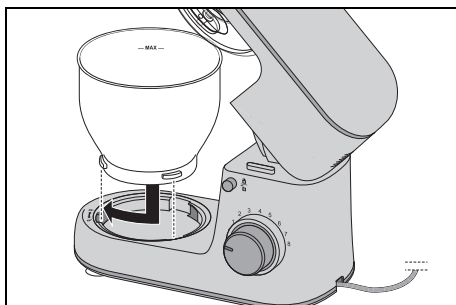
7. Använda visptillbehör

Fälla upp drivarmen

1. Tryck på upplåsningssknappen **1** och fäll upp drivarmen **13** tills den hakar in och upplåsningssknappen **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.



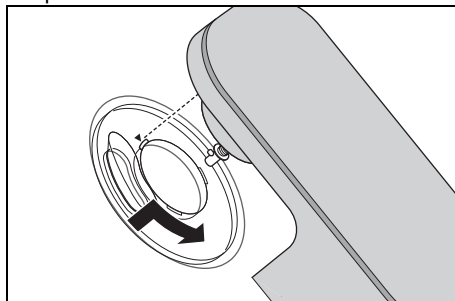
3. Lås bunken **5** genom att vrida den i riktning mot låssymbolen tills den sitter fast.

Montera stänkskydd

SE UPP:

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

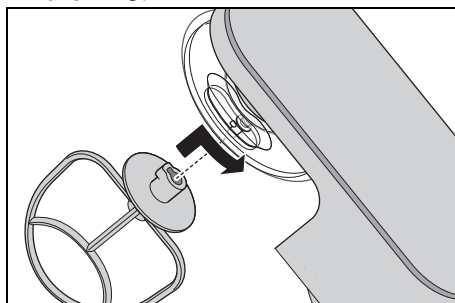
4. Sätt stänkskyddet **12** nedifrån på drivarmen **13**. Pilen (▲) på stänkskyddet **12** och pilen (▼) bredvid den öppna låssymbolen på drivarmen **13** pekar mot varandra.



5. Vrid stänkskyddet **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. bröddeg
 - 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 24.
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 upplåsningssknyppen **1** och flytta drivarmen **13** helt nedåt. Upplåsningssknyppen **1** hoppar ut igen.

Apparaten är nu färdigmonterad. För att arbeta med apparaten: se "Grundanvändning" på sida 26.

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 upplåsningssknyppen **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 de-
gmängder 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 24).
3. Minska hastigheten till steg 1 - 2, när du fyller på ingredienser genom påfyllning-söppningen **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:** vrid visptillbehöret **4/6/7** i pilriktningen 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 sakskador!

- ⊙ 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 eftersköljer 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

OBSERVERA: i recepten utelämnas numret för hastighetsreglaget **2** för att förbättra läsbarheten.

Mascarponekräm

Ingredienser:

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

Tillagning:

1. Dela på vitor och gulor.
2. Häll äggvitan i fettfri bunke **5**. Använd grädvispen **6** för att vispa äggvitan till skum. Öka då hastigheten till steg **8**.
3. Fyll över den vispade äggvitan till en annan skål och ställ svalt.
4. I bunken **5** vispar du äggula med socker och sött vin till skum med grädvispen **6** 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. Strö på några tunna apelsinskalstrimlor på den färdiga krämen som dekoration.
8. Ställ krämen i kylskåpet fram till att den ska ätas och ät upp den inom 24 timmar.

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

Päronpaj

Ingredienser för degen:

- 200 g vetemjöl
- 1 nypa salt
- 100 g kallt smör (i småbitar)
- 3 tsk fint socker
- 4 msk 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 **5** och kör med vispen **7** på steg **3** tills det har bildats större klumpar. (Stoppa eventuell maskinen emellanåt och skjut ned ingredienserna med en degskrapa.)
2. Knåda snabbt samman degen för hand till en boll och rulla ut 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 med en gaffel i pajbotten, lägg ett bakplåtspapper på degen och fyll formen med torkade ärtor eller ris som tyngd på degen.
5. Grädda 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 grädvispen **6** för mandelmassan. Öka då hastigheten till steg **8**.
7. Ta bort grädvispen **6** och sätt in vispen **7**. Rör kort ner mandeln på steg **4**.
8. Fördela mandelmassan på den svalnade pajbotten.

9. Skala päronen, ta bort kärnhusen, skär i skivor och lägg på mandelmassan.
10. Grädda på 170 °C varmluft ca. 35 minuter.

Pizzadeg

Ingredienser:

250 g vetemjöl

¾ tsk salt

½ paket färsk jäst

120 ml ljummet vatten

½ tsk brunt socker

lite mjöl för att knåda och rulla ut

Tillagning:

1. Blanda mjöl och salt i bunken **5** 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. Häll den här blandningen i gropen.
3. Kör med degkroken **4** på steg 2 tills det har bildats stora degklumpar.
4. Knåda vidare för hand tills degen är smidig.
5. Forma en degboll och låt jäsa övertäckt på ett varmt ställe tills volymen har fördubblats.
6. Knåda igenom en gång till, rulla ut och lägg på valfria tillbehör.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen. • Har överhettningskyddet stängt av apparaten (se "Överhettningskydd" på sida 27)? • Drivarmen 13 inte helt nedfäld?
Gräddvisp 6 , visp 7 eller degkrok 4 roterar inte eller endast trögt.	<ul style="list-style-type: none"> • Stäng av direkt, dra ut stickproppen 3 och kontrollera: <ul style="list-style-type: none"> - 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 återvinningsymbolen 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. Tekniska data

Modell:	SKM 600 C2
Nätspänning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Skyddsklass:	II <input type="checkbox"/>
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):	40 - 220 varv/mi- nut

Symboler som används

	Skuddsisolering
	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.

Med förbehåll för tekniska ändringar.

15. 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 (kassakvittot) 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 slidelar 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: 379533_2110** och kassakvitto 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 dekål 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 Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **379533_2110**.



Service-Center

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

IAN: 379533_2110



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.....	35
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	36
3. Wskazówki bezpieczeństwa	37
4. Zawartość zestawu	40
5. Rozpakowanie i ustawienie	40
6. Przegląd funkcji.....	41
7. Stosowanie widełek	42
8. Podstawowe operacje	43
8.1 Zasilanie.....	43
8.2 Funkcje bezpieczeństwa	43
8.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości.....	44
8.4 Funkcja impulsowa.....	44
9. Demontaż urządzenia	44
10. Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	45
10.1 Czyszczenie urządzenia głównego.....	45
10.2 Mycie w zmywarce do naczyń	45
10.3 Czyszczenie akcesoriów.....	45
10.4 Przechowywanie.....	45
11. Przepisy	46
12. Rozwiązywanie problemów	47
13. Utylizacja	48
14. Dane techniczne.....	48
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	49

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!

Symbole na urządzeniu



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

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 uszkodzeniami 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 rozumieją 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 i
 - ... 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 Czystczenie (patrz „Czystczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 45).
- ⊙ Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może prowadzić do zra-nienia.



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, prysznicza, 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 gniazodka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazodka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazodka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazodka, 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 urządzenie 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 kuchenki).
- ⊙ 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 skaleczenia 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 zsunięcie.
- ⊙ 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 kuchenki.
- ⊙ 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 Instrukcja obsługi

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 44).
4. **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 45).
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 przysawki **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:
	2–3	- Zagniatanie ciasta drożdżowego - Zagniatanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji	1657 g Czas obróbki kruche ciasto*: ok. 3 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 Czas obróbki ciasto o luźnej konsystencji*: ok. 5 min maks. czas pracy: 10 minut
	4–6	- Ciasto na wypieki - Ubijanie masła z cukrem - Ciasto na ciastka	
	6	- Ciasto z bakaliami	maks. waga całkowita: 950 g Owoce wrażliwe na nacisk wmięszać przy prędkości 1–2. maks. czas pracy: 10 minut
trzepaczka 6	7–8	- Bitą śmietaną - 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.

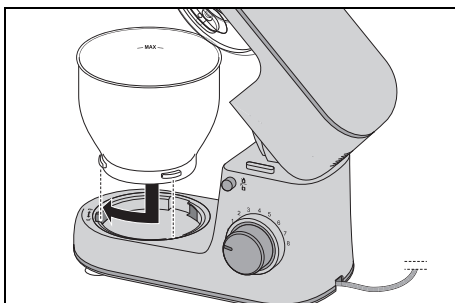
7. Stosowanie widetek

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 wgłębieni w urządzeniu głównym.



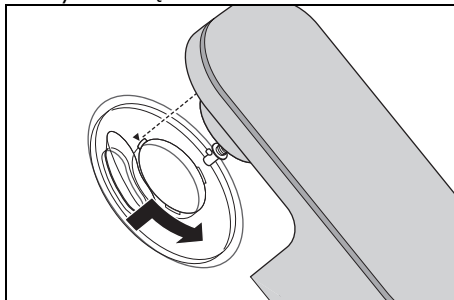
3. Zablokować miskę do mieszania **5**, obracając ją w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż zostanie mocno osadzona.

Montaż osłony przed przyskaniem

OSTROŻNIE:

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

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



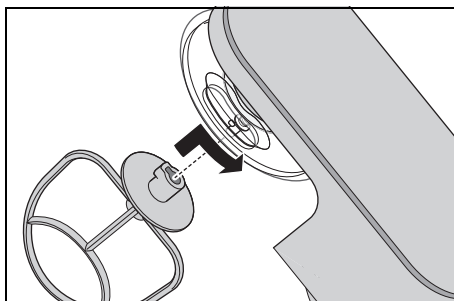
5. Obrócić osłonę przed przyskaniem **12** w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż nastąpi zatrzaśnięcie.

Wkładanie widetek

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

Więcej informacji: patrz „Przegląd funkcji” na stronie 41.

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



Upewnić się, że metalowy kotek przy osi **10** sięga do wgłębienia na widetkach.

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 pryskaniem **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 43.

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 uszkodzonymi materiałami!


- ⊙ 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 41).
3. W razie dodawania składników przez otwór wlewowy **11** podczas procesu miksowania zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przetączyć regulator prędkości **2** do pozycji 0.

WSKAZÓWKA: Idealna prędkość zależy przede wszystkim od konsystencji mieszanki. Im bardziej płynna zawartość, tym szybciej można miksować.

8.4 Funkcja impulsowa

- Przekręcając regulator prędkości **2** do pozycji , 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:** Obrócić widełki **4/6/7** w kierunku wskazanym przez strzałkę, aż będzie je można zdjąć z osi **10**, pociągając w dół.

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. Nacisnąć 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 uszkodzami 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 pryskaniem **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 pryskaniem **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 wyplukać 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

WSKAZÓWKA: Numery regulatora prędkości **2** zostały pominięte w przepisach, aby poprawić ich czytelność.

Krem z mascarpone

Składniki:

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

Sposób przyrządzenia:

1. Oddzielić żółtko od jajka.
2. Białko umieścić w wolnej od tłuszczu misce do mieszania **5**. Za pomocą trzepaczki **6** ubić białko na pianę. W tym celu zwiększać prędkość miksowania do poziomu **8**.
3. Przełożyć pianę do innej miski i odstawić w chłodnym miejscu.
4. W misce do mieszania **5** ubić na puszysto żółtko z cukrem i słodkim winem za pomocą trzepaczki **6**, korzystając z poziomu prędkości **6**.
5. Zmniejszyć prędkość do poziomu **3** i dodawać łyżką na zmianę mascarpone i sok pomarańczowy.
6. Ręcznie delikatnie w mieszać startą skórkę pomarańczową i pianę z białek.
7. W ramach dekoracji posypać gotowy krem kilkoma cienkimi paskami skórki pomarańczowej.
8. Krem przechowywać w lodówce, aż będzie gotowy do spożycia i spożyć w ciągu 24 godzin.

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

Tarta z gruszkami

Składniki do ciasta:

200 g	mąki pszennej
1 szczypta	soli
100 g	zimnego masła (w płatkach)
3 łyżeczki	drobnego cukru
4 łyżki stołowe	zimnej wody

Pieczenie spodu z obciążeniem:
suszony groszek lub ryż

Składniki do masy migdałowej:

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

Do obłożenia:

ok. 3 dojrzałe gruszki

Sposób przyrządzenia:

1. Umieścić wszystkie składniki ciasta w misce do mieszania **5** i miksować widelkami miksującymi **7** na poziomie prędkości **3**, aż utworzą się większe grudki.
(W razie potrzeby zatrzymać w międzyczasie urządzenie i za pomocą łopatki ściągnąć znajdujące się na krawędzi ciasto w dół miski).
2. Szybko ręcznie ugnieść ciasto w kulkę i rozwałkować je z niewielkim dodatkiem mąki między dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
3. Wyłożyć ciastem wysmarowaną tłuszczem formę na tartę, odciąć wystające krawędzie i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Kilkakrotnie nakłuć spód ciasta widelcem, położyć na nim papier do pieczenia i wypełnić formę suchym groszkiem lub ryżem, aby obciążyć ciasto.
5. Piec na obrotu w temperaturze 180°C przez 15 minut, następnie usunąć papier do pieczenia i groszek/ryż i piec ponownie przez 10 do 15 minut.

6. Do masy migdałowej ubić trzepakczką **6** masło, cukier i jajka. W tym celu zwiększać prędkość miksowania do poziomu **8**.
7. Wyjąć trzepakczkę **6** i założyć widelki miksujące **7**. Krótco, na poziomie prędkości **4** wmieszać migdały.
8. Masę migdałową przełożyć na schłodzony spód tarty.
9. Obrac gruszki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w plasterki i obłożyć nimi masę migdałową.
10. Piec na obiegu w temperaturze **170°C** przez około **35** minut.

Ciasto na pizzę

Składniki:

250 g mąki pszennej
 ¾ łyżeczki soli
 ½ kostki świeżych drożdży
 120 ml letniej wody
 ½ łyżeczki brązowego cukru
 trochę mąki do zagniatania i rozwałkowania

Sposób przyrządzenia:

1. Mąkę i sól należy wymieszać ze sobą w misce do mieszania **5** i wcisnąć w zagłębienie pośrodku.
2. Drożdże i cukier rozgnatać widelcem w wodzie i mieszać, aż wszystko się rozpuści. Uzyskaną mieszankę wlać w zagłębienie.
3. Ugniatą mieszankę za pomocą widełek ugniatających **4** na poziomie **2**, aż utworzą się duże grudki ciasta.
4. Kontynuować ugniatanie ręcznie, aż ciasto będzie gładkie.
5. Uformować kulkę z ciasta i pozostawić pod przykryciem w ciepłym miejscu, aż objętość zwiększy się dwukrotnie.
6. Jeszcze raz pougniatć, rozwałkować i rozłożyć wedle upodobania.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Czy urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 44)? • Ramię napędowe 13 nie jest całkowicie złożone?
Trzepakczka 6 , widelki miksujące 7 lub widelki ugniatające 4 nie obracają się lub obracają się z trudem.	<ul style="list-style-type: none"> • Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową 3 z gniazda i sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> - Czy nie ma przeszkody w pojemniku? - Czy potrawa nie jest zbyt ciągliwa lub twarda? - Czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane?

13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o użytym 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 użytym 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. Dane techniczne

Model:	SKM 600 C2
Napięcie sieciowe:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Klasa ochronności:	II <input type="checkbox"/>
Moc:	600 W
Miska do mieszania Objętość: Maks. pojemność (oznaczenie MAX):	5000 ml 3700 ml
Maksymalne obciążenie widetek miksujących 7 i widetek 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):	40–220 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.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3-letnia gwarancja obowiązuca 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 zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 379533_2110** 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 przestać 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, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **379533_2110**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 379533_2110



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

Turinys

1. Apžvalga	53
2. Naudojimas pagal paskirtį	54
3. Saugos nurodymai	55
4. Komplekto sudėtis	57
5. Išpakavimas ir pastatymas	57
6. Funkcijų apžvalga	58
7. Plakimo įrankių naudojimas	59
8. Veikimo pagrindai	60
8.1 Maitinimas	60
8.2 Saugumo funkcijos	60
8.3 Prietaiso įjungimas / išjungimas ir greičio pasirinkimas	61
8.4 Pulsavimo funkcija	61
9. Prietaiso išardymas	61
10. Prietaiso valymas ir priežiūra	62
10.1 Bazinio prietaiso valymas	62
10.2 Plovimas indaplovėje	62
10.3 Reikmenų valymas	62
10.4 Laikymas	62
11. Receptai	63
12. Problemų sprendimas	64
13. Šalinimas	65
14. Techniniai duomenys	65
15. HOYER Handel GmbH garantija	66

1. Apžvalga

1	Ⓐ	Atrakinimo svirtelė (pavaros rankenai)
2	Ⓟ 0-8	greičio reguliatorius su įjungimo / išjungimo funkcija
3		Elektros laidas su kištuku
4		Minkymo spiralės
5		Plakimo dubuo
6		Plakimo antgalis
7		Plakimo velenėliai
8		Prilimpanti kojėlė
9		Bazinis prietaisas
10		Ašis plakimo įrankiams tvirtinti
11		Pildymo anga
12		Nuo taškymo saugantis dangtis
13		Pavaros rankena
14		Laido apvija

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują virtuvinį kombainą.

Norėdami saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su visomis funkcijomis, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

- **Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.**
- **Būtinai laikykitės saugos nurodymų!**
- **Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje.**
- **Saugokite šią naudojimo instrukciją.**
- **Perduodami šį prietaisą kitiems, pridėkite ir šią naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija yra sudėtinė gaminio dalis.**

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naujuoju virtuviniu kombainu!

Simboliai ant prietaiso



Šis simbolis nurodo, kad juo pažymėtos medžiagos nekeičia nei maisto produktų skonio, nei kvapo.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Virtuvinis kombainas naudojamas maisto produktams plakti, smulkinti, tarkuoti, emulsijos iš jų ruošti ir trinti.

Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą galima naudoti tik uždaroje patalpoje. Prietaiso nenaudokite komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Naudokite virtuvinį kombainą be pertraukų ne ilgiau nei 10 minučių. Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.
-

3. Saugos nurodymai

Ispėjimai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji žodžiai:



PAVOJUS! Didelė rizika: nepaisant įspėjimo, kyla pavojus sveikatai arba gyvybei.

ĮSPĖJIMAS! Vidutinė rizika: nepaisant įspėjimo, galima susižaloti arba padaryti didelę materialinę žalą.

ATSARGIAI! Nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, galima nesunkiai susižaloti arba padaryti materialinės žalos.

PASTABA. Dalykai ir ypatybės, į kuriuos reikėtų atsižvelgti naudojant prietaisą.

Saugaus veikimo nurodymai

- ⊙ Vaikai prietaiso naudoti negali.
- ⊙ Draudžiama vaikams žaisti su prietaisu.
- ⊙ Prietaisą ir jo elektros laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ⊙ Ribotų fizinių, sensorinių ar protinių galimybių asmenys, taip pat asmenys, neturintys reikalingų žinių ir (arba) patirties, prietaisą gali naudoti tik tada, kai yra prižiūrimi arba buvo atitinkamai išmokyti saugiai naudotis prietaisu, ir žino su juo susijusius galimus pavojus.
- ⊙ Jei pažeista įrenginio elektros tiekimo sistema, kad būtų galima išvengti pavojų, ją turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyriaus specialistas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Nemerkite prietaiso į vandenį.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - ... kai prietaiso niekas neprižiūri,
 - ... prieš prietaisą surinkdami ar išrinkdami,
 - ... prieš keisdami reikmenis ar papildomas dalis,
 - ... prieš valydami.
- ⊙ Šis prietaisas neskirtas naudoti kartu su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Atsižvelgiant į funkciją, prietaisą be pertraukų galima naudoti ne ilgiau, nei nurodyta toliau:
 - ne ilgiau kaip 10 minučių plakant / minkant plakimo įrankiais.Tada prietaisą reikia išjungti ir palaukti, kol jis atvės iki patalpos temperatūros.
- ⊙ Prieš keičiant reikmenis ar papildomas dalis, kurios prietaisą naudojant juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.

- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Prietaiso valymas ir priežiūra“ 62 psl.).
- ⊙ Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.



PAVOJUS vaikams!

- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Neleiskite vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Vaikai gali uždusti.



Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

- ⊙ Elektros prietaisai gali kelti pavojų naminiams ir ūkio gyvūnams. Gyvūnai taip pat gali pažeisti prietaisą. Todėl apskritai laikykite gyvūnus atokiau nuo elektros prietaisų.



Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

- ⊙ Prietaiso niekada nenaudokite netoli vonios, dušo, pripildytos kriauklės ar pan.
- ⊙ Draudžiama nardinti bazinį prietaisą, elektros laidą ir kištuką į vandenį arba kitus skysčius.
- ⊙ Saugokite bazinį prietaisą nuo drėgmės, vandens lašų ir pusrų.
- ⊙ Jei į bazinį prietaisą patektų skysčio, iš karto ištraukite kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, jį patikrinkite.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso drėgnomis rankomis.
- ⊙ Jei prietaisas įkrenta į vandenį, tuojau pat ištraukite kištuką. Tik tada prietaisą ištraukite iš vandens.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Į elektros lizdą maitinimo laidą kiškite tik tada, kai prietaisas yra iki galo sumontuotas.
- ⊙ Kištukąjunkite tik prie tvarkingai įrengto, lengvai prieinamo elektros lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Elektros

lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.

- ⊙ Pasirūpinkite, kad maitinimo laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos. Nevyniokite maitinimo laido aplink prietaisą.
- ⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš lizdo.
- ⊙ Elektros laidą laikykite atokiai nuo karštų plokštumų (pvz., viryklės kaitlentės).
- ⊙ Naudodamiesi prietaisu užtikrinkite, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Traukdami kištuką iš elektros lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
 - ... atsiradus gedimui,
 - ... jei virtuvinio kombaino nenaudojate,
 - ... prieš virtuvinį kombainą surinkdami ar išrindami,
 - ... prieš virtuvinį kombainą valydami,
 - ... per perkūniją.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso, jei matyti, kad jis ar jo elektros laidas ar dalys yra pažeistos.
- ⊙ Siekdami išvengti pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.



Rankų sužeidimo

PAVOJUS dėl suspaudimo!

- ⊙ Niekada nekiškite rankų tarp pavaros rankenos ir korpuso. Nulenkiant kyla pavojus susižeisti dėl suspaudimo.



PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

- ⊙ Į besisukančias dalis nekiškite šaukštų ar pan. Plaukus bei laisvus drabužius saugokite nuo besisukančių dalių.
- ⊙ Prieš įjungdami kištuką į elektros lizdą, visuomet įsitinkite, kad greičio reguliatorius nustatytas ties 0.

- ⊙ Prieš keisdami dalis ar reikmenis, kurie naudojant prietaisą juda, prietaisą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką.

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Kad prietaisas negalėtų nei nuvirsti, nei nuslysti, statykite jį tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus.
- ⊙ Plakimo įrankį galima naudoti ne ilgiau kaip 10 minučių. Tada leiskite prietaisui vėl atvėsti iki kambario temperatūros.
- ⊙ Prietaiso jokia būdu nenaudokite be talpyklos.
- ⊙ Nestatykite prietaiso ant karšto paviršiaus, pvz., viryklės kaitlentės.
- ⊙ Neperjunginėkite prietaiso, jei jame dar yra patiekalų ar tešlos.
- ⊙ Plakimo dubens neperpildykite, nes tada turinys gali būti išsviestas. Per kraštus išsiliejęs skystis teka į pagrindą. Todėl prietaisą statykite ant vandeniui atsparaus paviršiaus.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir sugesti.
- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių valymo priemonių.
- ⊙ Plakimo velenėliai ir minkymo spiralės padengtos nepridegančia danga. Nepažeiskite jos aštriais, smailiais ar braižančiais daiktais (pvz., peiliu, puodų šveitimo kempine).
- ⊙ Prietaisas turi neslystančias plastikines prilimpančias kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti plastikines prilimpančias kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

4. Komplekto sudėtis

- 1 virtuvinis kombainas, bazinis prietaisas **9**
- 1 nuo taškymosi saugantis dangtis **12**
- 1 plakimo dubuo **5**
- 1 pora minkymo spiralių **4**
- 1 plakimo antgalis **6**
- 1 pora plakimo velenėlių **7**
- 1 naudojimo instrukcija

5. Išpakavimas ir pastatymas

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
3. Pastatykite prietaisą (žr. „Prietaiso išardymas“ 61 psl.).
4. **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išplaukite!** (žr. „Prietaiso valymas ir priežiūra“ 62 psl.).
5. **A pav.** Vyniokite perteklinį jungties laidą **3** ant laido apvijos **14** bazinio prietaiso **9** apatinės dalies.
6. Kad bazinis prietaisas **9** negalėtų nei nuvirsti, nei nuslysti, statykite jį tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus. Pasirinkite lygų, švarų paviršių, kad prilimpančios kojeles **8** galėtų tvirtai prilipti ir gerai laikytųsi.

ATSARGIAI:

- ⊙ Per kraštus išsiliejęs skystis teka į pagrindą. Todėl prietaisą statykite ant vandeniui atsparaus paviršiaus.

6. Funkcijų apžvalga

Smulkinimo įrankis	Greitis	Neveikia	Pastabos
Minkymo spiralės 4	1–2	- Kietos tešlos arba kietesnių maisto produktų dalių minkymas ir maišymas	min. kiekis: Įrankis turi būti panardintas į maišomą medžiagą ne mažiau kaip 1cm gylyje. maks. mielinės tešlos kiekis: 1657 g
	2–3	- Mielinės tešlos minkymas - Didelio kiekio tešlos minkymas	Apdoravimo laikas Užminkyta tešla*: apie 3 minutes maks. veikimo trukmė: 10 min.
Plakimo velenėliai 7	2–3	- Didelio kiekio tešlos maišymas - Sviesto ir miltų maišymas - Mielinės tešlos maišymas	min. kiekis: Įrankis turi būti panardintas į maišomą medžiagą ne mažiau kaip 1cm gylyje. maks. biskvito mišinys: 1216 g
	4–6	- Tešla pyragui - Sviesto plakimas su cukrumi - Sausainių tešla	Apdoravimo laikas Biskvito tešla*: apie 5 minutes maks. veikimo trukmė: 10 min.
	6	- Tešla su džiovintais vaisiais	maks. bendras svoris: 950 g Sudėkite etilenui jautrius vaisius ant 1 - 2 lygio. maks. veikimo trukmė: 10 min.
Plakimo antgalis 6	7–8	- Plakamoji grietinėlė - Kiaušinių baltymai - Majonezas - sviesto plakimas iki putų	min. kiekis: Įrankis turi būti panardintas į maišomą maistą ne mažiau kaip 1cm gylyje. maks. grietinėlės kiekis: 1000 ml maks. veikimo trukmė: 10 min.

***PASTABA.** Apdoravimo trukmė priklauso nuo sudedamųjų dalių kiekio ir pobūdžio.

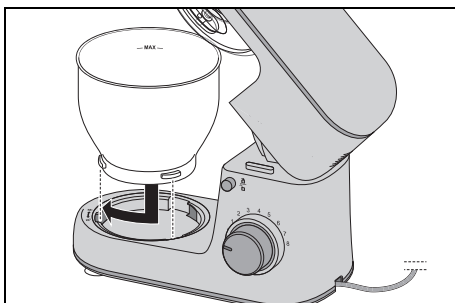
7. Plakimo įrankių naudojimas

Pavaros rankenos atlenkimas

1. Paspauskite atrakinimo svirtelę **1** ir lenkite pavaros rankeną **13** aukštyn, kol ji spragtelėdama užsifikuos savo vietoje, o atrakinimo svirtelė **1** vėl iššoks.

Plakimo dubens įdėjimas

2. Plakimo dubenį **5** įdėkite į bazinį prietaisą **9** taip, kad metaliniai kaiščiai ant apatinio krašto tilptų į pagrindinio prietaiso įdubas.



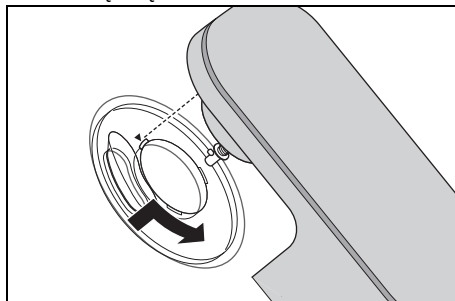
3. Užfiksuokite plakimo dubenį **5** sukdami jį užrakintos spynos simbolio link, kol jis tvirtai užsifikuos.

Nuo taškymosi saugančio dangčio montavimas

ATSARGIAI:

- ⊙ Niekada nenaudokite plakimo dubens **5** be nuo taškymosi saugančio dangčio **12**. Priešingu atveju maišoma medžiaga gali išsitaškyti.

4. Nuo taškymo apsaugantį dangtį **12** iš apačios uždėkite ant pavaros rankenos **13**. Rodyklė (▲) ant nuo taškymo apsaugančio dangčio **12** ir rodyklė (▼) šalia atrakinimo spynos simbolio ant pavaros rankenos **13** turi būti nukreiptos viena į kitą.



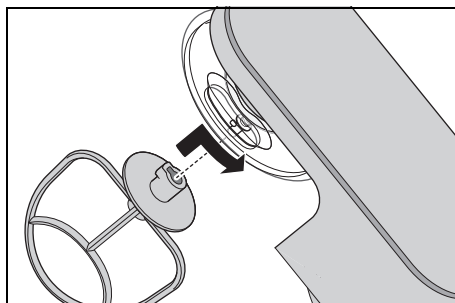
5. Nuo taškymosi saugantį dangtį **12** sukite užrakintos spynos simbolio link, kol jis spragtelės savo vietoje.

Plakimo įrankio įdėjimas

6. Pasirinkite tinkamą plakimo įrankį:
 - Minkymo spiralės **4**: Sunkiai tešlai, pvz., duonos tešlai
 - Plakimo antgalis **6**: Grietinėlei, kiaušinių baltymams ir t. t. plakti
 - Plakimo velenėliai **7**: Vidutinei ir lengvai tešlai, pvz., pyrago tešlai arba blynų tešlai.

Daugiau informacijos: žr. „Funkcijų apžvalga“ 58 psl..

7. Įstatykite plakimo įrankį **4/6/7** iš apačios ant ašies **10**.



Įsitinkinkite, kad metalinis ašies **10** kaištis įkišamas į maišymo įrankio įdubą.

8. **B pav.** Pastumkite plakimo įrankį **4/6/7** šiek tiek aukštyn ir sukite rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos.

Maisto produktų supylimas

- Sudėkite maisto produktus į plakimo dubenį **5**, kol pavaros rankena **13** pakelta aukštyn.
- Plakimo metu galite pridėti maisto produktų per pildymo angą **11**, esančią nuo taškymosi saugančiame dangtyje **12**:
 - Sumažinkite greitį iki 1–2.
 - Sudėkite maisto produktus.

Pavaros rankenos nuleidimas



Rankų sužeidimo PAVOJUS dėl suspaudimo!

- ⊙ Niekada nekiškite rankų tarp pavaros rankenos **13** ir korpuso. Nulenkiant kyla pavojus susižeisti dėl suspaudimo.
9. Paspauskite atrakinimo svirtelę **1** ir iki galo nuleiskite pavaros rankeną **13**. Atrakinimo svirtelė **1** vėl iššoka.

Dabar prietaisas yra visiškai surinktas. Norėdami dirbti su prietaisu: žr. „Veikimo pagrindai“ 60 psl..

8. Veikimo pagrindai

8.1 Maitinimas



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Kištuką **3** įjunkite tik prie tvarkingai įrengto, lengvai prieinamo elektros lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.

PASTABA. Pirmą kartą naudojant dėl įkaitusio variklio gali skliti lengvas specifinis kvapas. Tai nepavojinga. Patalpą išvėdinkite.

1. Surinkite prietaisą norimai funkcijai atlikti.
2. Patikrinkite, kad greičio reguliatorius **2** būtų ties **0** (išjungtas).
3. Įkiškite maitinimo kištuką **3** į tinkamą kištukinį lizdą. Kištukinis lizdas turi būti visada lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
4. Prieš valydami prietaisą, ištraukite elektros kištuką **3**.

8.2 Saugumo funkcijos

Prietaise yra kelios toliau aprašytos saugos funkcijos.

Veikia tik nuleidus pavaros rankeną

Prietaisas veikia tik tada, jei pavaros rankena **13** tinkamai nustatyta į apatinę padėtį ir atrakinimo svirtelė **1** visiškai iššokus.

Apsauga nuo perkaitimo

Prietaise įrengta apsauga nuo perkaitimo. Jei variklis pernelyg įkaista, prietaisas automatiškai išsijungia:

1. Išjunkite prietaisą.
2. Ištraukite kištuką **3**.
3. Palaukite, kol prietaisas visai atvės iki kambario temperatūros.

Prietaisui pakankamai atvėsus, jį galima vėl įjungti.

8.3 Prietaiso įjungimas / išjungimas ir greičio pasirinkimas

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!


- ⊙ Plakimo įrankį galima naudoti ne ilgiau kaip 10 minučių. Tada leiskite prietaisui vėl atvėsti iki kambario temperatūros.

PASTABA. Apdorojant didelį kiekį tešlos, prietaisas gali šiek tiek įdėti.

1. Įjunkite prietaisą sukdami greičio reguliatorių **2** pagal laikrodžio rodyklę.
2. Pradėkite šiek tiek mažesniu greičiu ir lėtai didinkite iki norimo greičio (žr. „Funkcijų apžvalga“ 58 psl.).
3. Sumažinkite greitį iki 1–2 lygio, jei prietaisui veikiant norite pridėti maisto produktų per papildymo angą **11**.
4. Greičio reguliatorių **2** nustatykite ties 0, – taip prietaisą išjungssite.

PASTABA. Reikiamą greitį visų pirma reikia pasirinkti pagal maišytinos medžiagos konsistenciją. Kuo skystesnis turinys, tuo greičiau galite maišyti.

8.4 Pulsavimo funkcija

- Pasukę greičio reguliatorių **2** į padėtį , galite trumpai padidinti greitį iki aukščiausio lygio (8).

9. Prietaiso išardymas



PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

- ⊙ Prieš išardydami prietaisą, jį išjunkite ir ištraukite kištuką **3** iš elektros tinklo lizdo.

Pavaros rankenos atlenkimas

1. Paspauskite atrakinimo svirtelę **1** ir lenkite pavaros rankeną **13** aukštyn, kol ji spragtelėdama užsifiksuos savo vietoje, o atrakinimo svirtelė **1** vėl iššoks.

Plakimo įrankio išėmimas

2. **C pav.** Sukite plakimo įrankį **4/6/7** rodyklės kryptimi, kol jį bus galima patraukti žemyn nuo ašies **10**.

Nuo taškymosi saugančio dangčio nuėmimas

3. Sukite nuo taškymosi saugantį dangtį **12** link atrakintos spynos simbolio, kol jį bus galima nuimti.

Plakimo dubens išėmimas

4. Sukite plakimo dubenį **5** link atrakintos spynos simbolio, kol jį bus galima nuimti.

Pavaros rankenos nuleidimas

5. Paspauskite atrakinimo svirtelę **1** ir iki galo nuleiskite pavaros rankeną **13**. Atrakinimo svirtelė **1** vėl iššoka.

10. Prietaiso valymas ir priežiūra



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Prieš valydami, kaskart ištraukite kištuką **3** iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Niekada nenardinkite bazinio prietaiso **9** į vandenį.

ISPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Jokių būdu nenaudokite aštrių, esdinančių arba braižančių valymo priemonių. Taip prietaisą galima pažeisti.

PASTABOS.

- Tam tikri maisto produktai arba prieskoniai (pvz., karis, morkos) gali pakeisti plastikinių dalių spalvą (pvz., nuo taškymo si saugančio dangčio **12**). Dėl to prietaiso veikimui nebus pakenkta, sveikatai tai taip pat nepavojinga.
- Atkreipkite dėmesį, kad nusausus ant priedų vis dar gali būti likę vandens lašelių. Palaukite, kol visos dalys visiškai išdžius.

10.1 Bazinio prietaiso valymas

1. Bazinį prietaisą **9** valykite drėgna šluoste. Taip pat galite naudoti šiek tiek indų ploviklio.
2. Tada nuvalykite audiniu, sudrėkintu švariu vandeniu.
3. Bazinį prietaisą **9** vėl įjunkite naudoti tik tada, kai jis visiškai išdžius.

10.2 Plovimas indaplovėje

Indaplovėje gali būti plaunamos šios dalys:

- Plakimo dubuo **5**
- Minkymo spiralės **4**
- Plakimo antgalis **6**
- Plakimo velenėliai **7**
- Nuo taškymo saugantis dangtis **12**

Jokių būdu indaplovėje negali būti plaunamos šios dalys:

- Bazinis prietaisas **9**

10.3 Reikmenų valymas

1. Visus reikmenis rankomis išplaukite plautuvėje, naudodami vandenį su plovikliu, arba indaplovėje.
2. Jei plaunate rankomis, visas dalis dar kartą nuskalaukite švariu vandeniu.
3. Palikite visas dalis visiškai išdžiūti, prieš jas surinkdami, padėdami į šalį arba prieš naudodami iš naujo.

10.4 Laikymas

- Prieš padėdami į dėžę, palikite visas dalis visai išdžiūti.
- Prietaisą laikykite apsaugotą nuo dulkių ir purvo bei nepasiekiamą vaikams.
- **A pav.** Elektros laidą **3** galite apvynioti ant laido apvijos **14**, esančios bazinio prietaiso **9** apatinėje pusėje.

11. Receptai

PASTABA. Receptuose greičio reguliatoriaus **2** numeris neįtrauktas, kad būtų lengviau skaityti.

Maskarponės kremas

Sudedamosios dalys:

2	kiaušiniai
2 šaukštai	smulkaus cukraus
1 šaukštas	saldaus vyno (pvz., „Madeira“)
250 g	maskarponės
½	neapdorotų apelsinų (sultys ir šiek tiek sutarkuotos apelsino žievelės)

Paruošimas:

1. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų.
2. Į neriebaluotą plakimo dubenį **5** supilkite kiaušinių baltymus. Kiaušinių baltymus išplakite plakimo antgaliu **6**. Padidinkite greitį iki **8** lygio.
3. Supilkite kiaušinių baltymus į kitą dubenį ir atvėsinkite.
4. Plakimo dubenyje **5** išplakite kiaušinių trynius su cukrumi ir saldžiu vynu, kol susimaišys, naudodami plakimo antgalį **6** 6 lygiu.
5. Sumažinkite greitį iki **3** lygio ir šaukštu pakaitomis pilkite maskarponės ir apelsinų sulčių.
6. Ranka sudėkite trintą apelsinų žievelę ir kiaušinių baltymus.
7. Papuoškite užpildami keletą plonų apelsino žievelės juostelių ant paruošto kremo.
8. Kremą padėkite į šaldytuvą, kol jis bus paruoštas valgyti, ir suvartokite per 24 valandas.

Patarimas: Į desertinius indus sluoksniuokite maskarponės kremą su šviežiais sezoniniais vaisiais ar konservuotais vaisiais.

Kriaušių tarta

Sudėtinės tešlos dalys:

200 g	kvietinių miltų
1 žiupsnis	druskos
100 g	šalto sviesto (dribsnių forma)
3 šaukšteliai	smulkaus cukraus
4 šaukštai	šalto vandens

Biskvitui kepti:

Džiovinti žirniai arba ryžiai

Migdolų masės sudedamosios dalys:

100 g	minkšto sviesto
100 g	cukraus
2	kiaušiniai (kambario temperatūros)
100 g	maltų migdolų

Uždėti ant viršaus:

maždaug 3 prisirpusios kriaušės

Paruošimas:

1. Visus tešlos ingredientus sudėkite į plakimo dubenį **5** ir plakite plakimo velenėliu **7** 3 lygiu, kol susidarys didesni gabalėliai. (Jei reikia, kartais sustabdykite prietaisą ir nustumkite ingredientus nuo krašto mentele.)
2. Greitai suminkykite tešlą rankomis, kad susidarytų rutulys, ir iškočiokite tarp dviejų kepimo popieriaus lapų su trupučiu miltų.
3. Klokite tešlą į riebalais išteptą formą, nupjaukite perteklinį kraštą ir padėkite į šaldytuvą bent 30 minučių.
4. Kelis kartus šakute paspauskite tešlos apačią, ant tešlos viršaus uždėkite kepimo popieriaus ir užpildykite formą sausais žirniais ar ryžiais, kad prispaustų tešlą.
5. Kepkite 180 °C temperatūroje 15 minučių, tada išimkite kepimo popierių ir žirnius / ryžius ir kepkite dar 10–15 minučių.
6. Migdolų masei plakimo antgaliu **6** išplakite sviestą, cukrų ir kiaušinius. Padidinkite greitį iki **8** lygio.

7. Nuimkite plakimo antgalį **6** ir uždėkite plakimo velenėlius **7**. 4 lygiu trumpai pamaišykite migdolus.
8. Migdolų masę uždėkite ant atvėsusio tartos pagrindo.
9. Kriaušes nulupkite, išimkite šerdį, supjaustykite griežinėliais ir padenkite migdolų mase.
10. Kepkite 170 °C temperatūroje maždaug 35 minutes.

Picos tešla

Sudedamosios dalys:

- 250 g kvietinių miltų
 ¾ šaukštelio druskos
 ½ kubelio šviežių mielių
 120 ml drungno vandens
 ½ šaukštelio rudojo cukraus
 šiek tiek miltų minkyti ir iškočioti

Paruošimas:

1. Plakimo dubenyje **5** sumaišykite miltus ir druską ir įdubos viduryje gerai įspauskite.
2. Mieles ir cukrų sutrinkite vandenyje šakute ir maišykite, kol viskas ištirps. Šis mišinys dedamas į įdubą.
3. Minkykite minkymo spirale **4** 2 lygiu, kol susiformuos dideli tešlos gabalėliai.
4. Toliau minkykite rankomis, kol tešla taps vientisa.
5. Suformuokite tešlos rutulį ir uždenkite jį šiltoje vietoje, kol tūris padvigubės.
6. Dar paminkykite, išvyniokite ir padenkite, kaip jums patinka.

12. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveikia taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite šį kontrolinį sąrašą. Galbūt problema nedidelė ir ją galite pašalinti patys.



PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊗ Jokių būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia.	<ul style="list-style-type: none"> • Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite jungtį. • Prietaisą išjungę apsaugos nuo perkaitimo jungiklis (žr. „Apsauga nuo perkaitimo“ 60 psl.)? • Ar pavaros rankena 13 nulenkta iki galo?
Plakimo antgalis 6 , plakimo velenėliai 7 arba minkymo spirale 4 nesiuska arba suskasi tik labai sunkiai.	<ul style="list-style-type: none"> • Tuojau pat išjunkite, ištraukite kištuką 3 ir patikrinkite: <ul style="list-style-type: none"> - Kliūtis talpykloje? - Maistas per klampus ar per kietas? - Prietaisas neteisingai surinktas?

13. Šalinimas

Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES. Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai.



Šis perdirbimo simbolis žymi, pavyzdžiui, elementą ar medžiagos dalį, kurios yra naudojamos perdirbti. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.










Pakuotė

Jei norite išmesti pakuotę, laikykitės atitinkamų Jūsų šalyje galiojančių aplinkos apsaugos nuostatų.

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SKM 600 C2
Tinklo įtampa:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Apsaugos lygmuo:	II
Galia:	600 vatų
Plakimo dubuo	
Tūris:	5000 ml
Maks. talpa (žyma MAX):	3700 ml
Didžiausia plakimo velenėlių 7 ir minky-mo spiralių 4 apkrova:	Biskvito tešla: ne daugiau kaip 1216 g Mielinė tešla: ne daugiau kaip 1657 g
Ilgiausias ištisinis veikimas (KB):	(nurodo, kiek laiko prietaisas gali veikti be pertraukų) 10 min.
Greitis (matuojamas ant įrankio):	40-220 apsisukimų per minutę

Naudojami simboliai

	Izoliacija nuo prisilietimo
	Geprüfte Sicherheit (patikrintas saugumas): prietaisai turi atitikti viešai pripažintas technikos taisykles ir suderinti su gaminių saugumo įstatymu (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Gaminį pažymėdamas „CE“ ženklus „HOYER Handel GmbH“ patvirtina, kad jis atitinka ES reikalavimus.
	Šis ženklas primena pakuotę pašalinti aplinką tausojančiu būdu.
	Perdirbimo simboliu (3 rodyklės) žymimos perdirbamos medžiagos. Medžiaga gali būti nurodyta pateikiant perdirbimo kodą viduryje (čia – 21) ir (arba) trumpinį (čia – PAP).
	Kintamoji įtampa
	Simbolis žymi dalis, kurios gali būti plaunamos indaplovėje.

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.

15. HOYER Handel GmbH garantija

Gerb. kliente,
šiam prietaisui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Jei šis gaminys turėtų trūkumų, pardavėjo atžvilgiu galite naudotis įstatymuose nustatytomis teisėmis. Šių įstatymuose nustatytų teisių toliau nurodyta mūsų garantija neapriboja.

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

Suteikus garantiją, garantijos laikas nepratęsiamas. Tai taip pat taikoma pakeistoms ir sutaisytoms dalims. Apie galimus jau perkant buvusius pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti iš karto, kai tik išpakuojamas gaminys. Pasibaigus garantijos laikui, už remontą reikia mokėti.

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

Garantija netaikoma dylančioms, įprastai besidėvinčioms dalims ir pažeistoms trapioms dalims, pvz., jungikliams, lemputėms ar kitoms iš stiklo pagamintoms dalims.

Ši garantija nustoja galioti, jei prietaisas buvo sugadintas, naudojamas ne pagal paskirtį arba buvo netinkamai atlikta jo techninė priežiūra. Norint naudoti gaminį pagal paskirtį, reikia tiksliai laikytis visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Būtiną vengti tų prietaiso naudojimo būdų ir veiksmų, kurių patariama vengti arba dėl kurių įspėjama naudojimo instrukcijoje. Prietaisas skirtas naudoti ne komercinėms, bet privačioms reikmėms. Garantija nustoja galioti dėl netinkamo naudojimo arba naudojimo ne pagal paskirtį ir dėl veiksmų, kuriuos atliko ne mūsų įgaliotos aptarnavimo centras.

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 379533_2110**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliname puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekitė su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programinės įrangos.



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **379533_2110**, galėsite atsisiųsti reikiamą naudojimo instrukciją.



Aptarnavimo centras

LT Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 880033144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 379533_2110



Tiekėjas



Atkreipkite dėmesį į tai, kad toliau nurodytas adresas **nėra aptarnavimo centro adresas**. Pirmiausia susisiekitė su pirmiau nurodytu aptarnavimo centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade	69
2. Otstarbekohane kasutamine	70
3. Ohutusjuhised	71
4. Tarnekomplekt	73
5. Lahtipakkimine ja kohale asetamine	73
6. Funktsioonide ülevaade	74
7. Segamistarvikute kasutamine	75
8. Käsitsemine	76
8.1 Toiteallikas	76
8.2 Ohutusfunktsioonid	76
8.3 Seadme sisse- ja väljalülitamine ning kiiruse valimine	77
8.4 Impulssfunktsioon	77
9. Seadme lahtivõtmine	77
10. Seadme puhastamine ja hooldus	78
10.1 Seadme põhikorpuse puhastamine	78
10.2 Nõudepesumasinas puhastamine	78
10.3 Tarvikute puhastamine	78
10.4 Hoiustamine	78
11. Retseptid	79
12. Tõrkeotsing	80
13. Utiliseerimine	81
14. Tehnilised andmed	81
15. 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.

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! Keskmise riskiga: 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 ja
 - ... 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 78).
- ⊙ 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 pistikupesasse alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
- ⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti ligipääsetavasse pistikupesasse, mille pinge 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 ...
... rikke ilmnemisel,
... köögiseadme mittekasutamisel,
... enne köögiseadme kokkupanekut ja lahtivõtmist,
... enne köögiseadme puhastamist ja ...
... äikese ajal.
- ⊙ Ärge kasutage seadet, kui seadmel, tarvikutel või toitejuhtmel 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. Väldige pikka- ja juuste või avarate rõivaste sattumist pöörlevate osade juurde.

- ⊙ Pöörake alati tähelepanu sellele, et kiiruse regulaator oleks enne toitepistikust pistikupesasse 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 mittenakkuva 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 pehmendavad seadme plastikust jalgu.

Vajaduse korral asetage seadme alla libisemiskindel aluskate.

4. Tarnekomplekt

- 1 köögiseadme põhikorpus **9**
- 1 pritsmekaitse **12**
- 1 segamiskauss **5**
- 1 tainakonks **4**
- 1 traatvispel **6**
- 1 vispel **7**
- 1 kasutusjuhend

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 77).
4. **Puhastage seade enne esmakordset kasutamist!** (vt "Seadme puhastamine ja hooldus" lk 78).
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.
	2–3	- Pärimaitaigna sõtkumine - Paksu taigna sõtkumine	Max pärimaitaigna kogus: 1657 g Tööaeg Taigna sõtkumine*: u 3 minutit Max tööaeg: 10 minutit
Vispel 7	2–3	- Paksu taigna segamine - Väi ja jahu segamine - Pärimaitaigna segamine	min kogus: Tööriist peaks olema vähemalt 1 cm sügavusel toidus, et oleks võimalik selle segamine.
	4–6	- Koogitainas - Väi ja suhkru vahustamine - Küpsisetainas	Max taignakogus: 1216 g Tööaeg Segutainas: u 5 minutit Max tööaeg: 10 minutit
	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 - Väi 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.

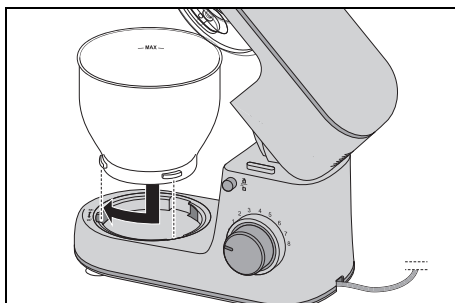
7. Segamistarvikute kasutamine

Segamispea ülestõstmine

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

Segamiskaasi kohale asetamine

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



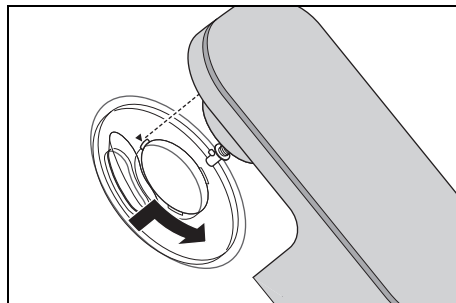
3. Lukustage segamiskauss **5**, keerates seda suletud lukusümboli suunas, kuni see on kinni.

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.



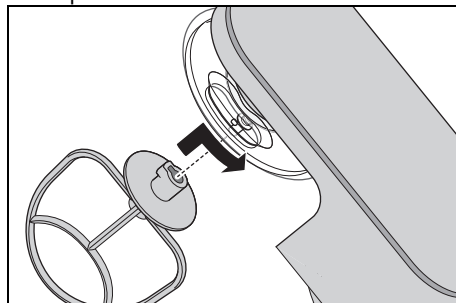
5. Keerake pritsmekaitset **12** suletud luku sümboli suunas, kuni see fikseerub.

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 74.

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



Pöörake tähelepanu sellele, et metallist telje **10** metalltihvt kinnitaks 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 76.

8. Käsitsemine

8.1 Toiteallikas



Elektrilöögi OHT!

- ⊙ Ühendage toitepistik **3** ainult nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti ligipääsetavasse pistikupesasse, 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 pistikupesasse. 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 74).
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 **P**, 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:** Keerake segamistööriista **4/6/7** noole suunas, kuni see on teljelt **10** maha võimalik tõmmata.

Pritsmekaitse eemaldamine

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

Segamiskausi eemaldamine

4. Keerake segamiskaussi **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 võrtsid (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 nõudepesuvahendit.
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

MÄRKUS: Loetavuse parandamiseks ei tooda retseptides ära kiiruse regulaatori **2** numbrit.

Mascarpone kreem

Koostisained:

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

Valmistamine

1. Eraldage munavalged munakollastest.
2. Valage munavalged rasvavabasse segamiskaussi **5**. Vahustage munavalged traatvispliga **6** kohevaks vahuks. Seejuures suurendage kiirust kuni astmeni **8**.
3. Tõstke vaht teise kaussi ja asetage jahe-dasse.
4. Vahustage segamiskaussis **5** munakollane, suhkur ja magus vein traatvispliga **6** astmel **6**.
5. Vähendage kiirust astmeni **3** ja lisage lusikaga vaheldumisi *mascarpone* toorjuustu ja apelsinimahla.
6. Segage ettevaatlikult käsitsi kokku riivitud apelsinikoort ja munavaht.
7. Kaunistamiseks puistake valmis kreemile õhukesi apelsinikoore ribasid.
8. Asetage kreem kuni söömiseni külmikusse ja kasutage ära 24 tunni jooksul.

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

Pirnikook

Taina koostisained:

- 200 g nisujahu
- 1 näputäis soola
- 100 g külma võid (tükikestena)
- 3 tl peensuhkrut
- 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. Lisage kõik taina koostisained segamiskaussi **5** ja segage vispliga **7** kiirusastmel **3** läbi, kuni moodustuvad suuremad klombid.
(Vajaduse korral peatage masin ja lüka-ke koostisaineid tainakaabitsaga servadelt allapoole.)
2. Suruge tainas kätega palliks ja rullige vähese jahu abil kahe küpsetuspaberi lehe vahel lahti.
3. Vooderdage rasvaga määratud koogivorm tainaga, lõigake üleulatuvad tainaservad ära ja asetage vorm vähemalt 30 minutiks külmikusse.
4. Torgake kahvliga tainasse mõned augud, asetage tainale küpsetuspaber ning tainale raskuse asetamiseks täitke vorm kuivatatud herneste või riisiga.
5. Küpsetage ringleva õhu režiimil 180 °C juures u 15 minutit, seejärel eemaldage küpsetuspaber ja herved/riis ning küpsetage veel 10–15 minutit.
6. Vahustage mandlimassi jaoks või, suhkur ja munad traatvispliga **6**. Seejuures suurendage kiirust kuni astmeni **8**.

7. Eemaldage traatvispel **6** ja kinnitage seadmele vispel **7**. Segage mandleid korraks kiirusastmel **4**.
8. Asetage mandlimass jahutatud koogi-põhjale.
9. Koorige pirnid, eemaldage südamikud, lõigake pirnid viiludeks ning katke mandlimass pirniviiludega.
10. Küpsetage ringlusõhu režiimil 170 °C juures u 35 minutit.

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 jahu ja sool segamiskausis **5** kokku ning vajutage jahu keskele süvend.
2. Suruge pärm koos suhkruga vees kahvliga katki ja segage, kuni kõik on lahustunud. Valage saadud segu jahusüvendisse.
3. Segage koostisaineid tainakonksuga **4** kiirusastmel **2**, kuni tainast on moodustunud suured klombid.
4. Jätkake sõtkumist käsitsi, kuni tainas muutub pehmeks.
5. Vormige tainas palliks ja laske soojas kohas kaetult kerkida, kuni maht on kahekordistunud.
6. Sõtkuge tainas veelkord läbi, rullige lahti ja katke meelepärase pitsakattega.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Kas toide on olemas? • Kontrollige ühendust. • Kas ülekuumenemiskaitse lülitas seadme välja (vt "Ülekuumenemiskaitse" lk 76)? • Kas segamispea 13 ei ole täiesti all?
Traatvispel 6 , vispel 7 või tainakonks 4 ei pöörle või pöörlevad raskelt?	<ul style="list-style-type: none"> • Lülitage seade kohe välja, tõmmake toitepistik 3 välja ja kontrollige. <ul style="list-style-type: none"> - 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 elektroonikajätmete 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. Tehnilised andmed

Mudel:	SKM 600 C2
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):	40 - 220 pööret minutis

Kasutatud sümbolid

	Kaitseisolatsioon
	G eprüfte S icherheit – 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.

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

15. 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.

Garantiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

Garantiaeg 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 purunevate 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: 379533_2110** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteartikli numbri 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 numbri (IAN) **379533_2110** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.



Teeninduskeskus



Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-post: hoyer@lidl.ee

IAN: 379533_2110



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
12. Problēmas risinājums	97
13. Utilizācija	98
14. Tehniskie dati	98
15. HOYER Handel GmbH garantija	99

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.**
- **Saglabājiet 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.

2. Paredzētais lietojums

Virtuves kombains tiek lietots pārtikas produktu un ēdienu kulšanai, uzkulšanai, 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, un
 - ... 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 maisīņiem. 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 šķidrumos.
- ⊙ Aizsargājiet ierīci no mitruma, piloša vai izšļakstīta ūdens.
- ⊙ Ja galvenajā ierīcē iekļūst šķidrums, nekavējoties izraujiet kontaktspraudni. Pirms atkārtotas ieslēgšanas lieciet pārbaudīt ierīci.
- ⊙ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.
- ⊙ Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties izraujiet 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 saspīests.
- ⊙ 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 piedziņas bloku un korpusu. Ierīces salikšana 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 izraujiet 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 kuļšanas darbarīkus drīkst lietot maksimāli 10 minūtes. Pēc tam ierīcei jāatļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.
- ⊙ Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez jebkādam tvertnēm.
- ⊙ Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, plīti.
- ⊙ Nepārvietojiet ierīci, kad tajā atrodas ēdiens vai mīkla.
- ⊙ Nepārpildiet kuļšanas tvertni, jo pretējā gadījumā tās saturs var izšļakstīties. Ja šķidrums pārtek pāri malām, tas notecēs uz pamatnes. Tādēļ novietojiet ierīci uz pamatnes, ko nevar sabojāt šķidrumi.

- ⊙ Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, tas var izraisīt motora pārkaršanu un bojājumus.
- ⊙ Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus.
- ⊙ Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ⊙ Kuļšanas 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 Lietošanas instrukcija

5. Izpakošana un uzstādīšana

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Pārļiecinieties, ka visas detaļas ir piegādātas un nav bojātas.
3. Demontējiet ierīci (skatīt "Ierīces demontēšana" 94. lpp.).
4. **Pirms pirmās lietošanas reizes noīriet 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
	2 - 3	- Rauga mīklas mīcīšana - Cietas biskvītu mīklas mīcīšana	Apstrādes laiks Smilšu mīkla*: apm. 3 minūtes maks. lietošanas ilgums: 10 minūtes
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
	4 - 6	- Kūku mīkla - Sviesta sakulšana ar cukuru - Cepumu mīkla	Apstrādes laiks Biskvītu mīkla: apm. 5 minūtes maks. lietošanas ilgums: 10 minūtes
	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.

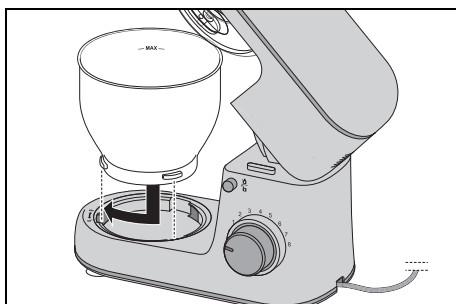
7. Kulšanas darbarīku lietošana

Piedziņas bloka pacelšana

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

Kulšanas tvertnes lietošana

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



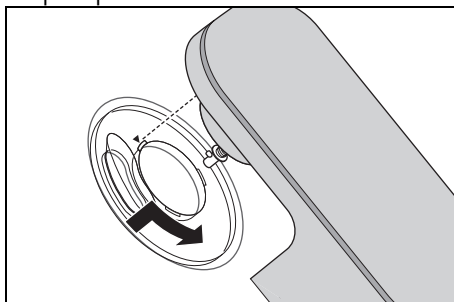
3. Bloķējiet kulšanas tvertni **5**, pagriežot to slēgtās slēdzenes simbola virzienā, līdz tvertne ir stingri uzstādīta.

Šlakstu aizsarga uzstādīšana

UZMANĪBU:

- ⊙ Kulšanas tvertni **5** nedrīkst lietot bez uzstādīta šlakstu aizsarga **12**. Pretējā gadījumā var izšakstīties 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.

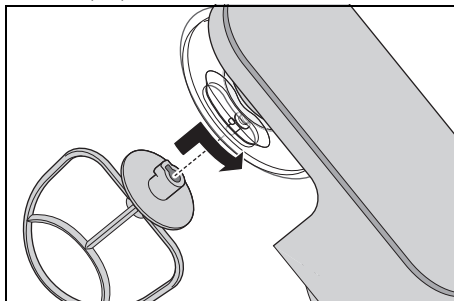
Kulšanas darbarīka lietošana

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** šlakstu aizsargā **12**:
 - Samaziniet ātrumu līdz 1 - 2.
 - Iepildiet ingredientus.

Piedziņas bloka nolaišana



BRIESMAS - roku traumas saspišanas rezultātā!

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

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

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. Uzstādiert ierīci atbilstoši veicamajam darbam.
2. Pārlicinieties, 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 iekārta sīrīšanas.

8.2 Drošības funkcijas

Ierīcei ir vairākas drošības funkcijas, kas ir aprakstītas zemāk.

Darbojas tikai tad, ka ir nolaiests piedziņas bloks

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

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 kulšanas 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, pagriežiet 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.

Kulšanas darbarīku izņemšana

2. **C attēls:** Pagriežiet kulšanas darbarīku **4/6/7** bultiņas virzienā, līdz to iespējams novilkt uz leju no ass **10**.

Šļakstu aizsarga noņemšana

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

Kulšanas tvertnes noņemšana

4. Griežiet kulšanas 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.
- Ņemiet 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 tvirtne **5**
- Mīklas mīcīšanas aķis **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 netīrumiem.
- **A attēls:** Pieslēguma vadu **3** varat uztīt uz kabeļa turekļa **14** galvenās ierīces **9** apakšpusē.

11. Receptes

PIEZĪME. Receptēs tiek izlaisti ātruma regulatora **2** numuri, lai atvieglotu lasāmību.

Mascarpone krēms

Sastāvdaļas:

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

Pagatavošana:

1. Atdaliet olu baltumus.
2. Iepildiet olu baltumu kulšanas tvertnē **5** (bez taukiem). Ar putojamo **6** sakuliet olbaltumu. To darot, palieliniet ātrumu līdz pakāpei **8**.
3. Pārlejiet olbaltumu uz citu trauku un atdzesējiet.
4. Kulšanas tvertnē **5** saputojiet olas dzeltenumu ar cukuru un saldu vīnu, izmantojot putojamo **6**, ar ātruma pakāpi **6**.
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 un izlietojiet 24 stundu laikā.

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

Bumbieru torte

Mīklas ingredientu:

200 g	kviešu milti
1 šķipsna	sāļi
100 g	auksta sviesta (gabaliņos)
3 tējkarotes	smalka cukura
4 ēdamkarotes	auksta ūdens

Pamatnes cepšanai:

Sausas pupas vai rīsi

Mandeļu masas ingredientu:

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

Pārklājumam:

apm. 3 gatavi bumbieri

Pagatavošana:

1. Visus mīklas ingredientus iepildiet kulšanas tvertnē **5** un apstrādājiet ar kulšanas slotiņu **7** 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 loksnēm.
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 iepildiet formu ar sausām pupiņām vai rīsiem, lai padarītu mīklu smagāku.
5. Cepiet 15 minūtes ar 180 °C cirkulācijas gaisu, tad noņemiet cepampapīru un pupiņas/rīsus, un tad cepiet vēl 10-15 minūtes.
6. Mandeļu masai ar putojamo **6** saputojiet sviestu, cukuru un olas. Palieliniet ātrumu līdz pakāpei **8**.

- Noņemiet putojamo **6** un uzlieciet kulšanas slotiņu **7**. Ar ātruma pakāpi 4 īsi samaisiet mandeles.
- Novietojiet mandeļu masu uz atdzesētās tortes pamatnes.
- Sagrieziet bumbierus, izņemiet sēkliņas, sagrieziet šķēlītēs un noklājiet ar tām mandeļu masu.
- Cepiet apm. 35 minūtes pie 170 °C ar cirkulācijas gaisu.

Pikas mīkla

Sastāvdaļas:

- | | |
|--------------|-----------------------|
| 250 g | kviešu milti |
| ¾ tējkarotes | sāls |
| ½ | kubiciņa svaiga rauga |
| 120 ml | remdena ūdens |
| ½ tējkarote | brūnā cukura |
- nedaudz miltu mīcīšanai un izrullēšanai

Pagatavošana:

- Samaisiet miltus un sāli kulšanas tvertnē **5** un vidū iespaidiet bedrīti.
- Raugu un cukuru ar dakšiņu saspaidiet un samaisiet ūdenī, līdz viss ir izšķīdis. Šo maisījumu ielejiet bedrītē.
- Ar mīklas mīcīšanas āķi **4** apstrādājiet pie ātruma pakāpes 2, līdz izveidojas lielas mīklas pikas.
- Turpiniet mīcīt ar rokām, līdz mīkla kļūst elastīga.
- Izveidojiet mīklas lodi un uzglabājiet siltā vietā zem vāka, līdz dubultoņas tilpums.
- Vēlreiz izmīciet, izrullējiet un noklājiet pēc gaumes.

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	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Nekavējoties izslēdziet, izraujiet kontaktspraudni 3 un pārbaudiet: <ul style="list-style-type: none"> - 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 konteiners 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 pilnietas atkritumu apsaimniekošanas iestādē vai uzņēmumu katalogā.



14. Tehniskie dati

Modelis:	SKM 600 C2
Tikla spriegums:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Drošības klase:	II <input type="checkbox"/>
Jauda:	600 vati
Kulšanas tvertne Tilpums: maks. papildes tilpums (atzīme MAX):	5000 ml 3700 ml
Maksimālā slodze kulšanas slotīņai 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
Apgrīzietņu skaits (mēra pie instrumenta):	40 - 220 apgrīzieni/minūtē

Iepakojums

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

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 bultiņas) 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.

Iespējamās tehniskās izmaiņas.

15. 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, saglabājiet 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 nomainīšanu tiek 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 segums

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 traušlām 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 iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 379533_2110**, kā arī pirkuma čeku, 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 kvadrāt kodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN)

379533_2110, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.



Servisa centrs



Serviss Latvijā

Tālr.: 80005808

E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 379533_2110



Piegādātājs

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

Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12



22761 Hamburg

VÄCIJA

Inhalt

1. Übersicht	103
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	104
3. Sicherheitshinweise	105
4. Lieferumfang	108
5. Auspacken und aufstellen	108
6. Funktionen im Überblick	109
7. Rührwerkzeuge verwenden	110
8. Grundbedienung	111
8.1 Stromversorgung	111
8.2 Sicherheitsfunktionen	111
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	112
8.4 Pulsfunktion	112
9. Gerät auseinanderbauen	112
10. Gerät reinigen und warten	113
10.1 Grundgerät reinigen	113
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	113
10.3 Zubehör reinigen	113
10.4 Aufbewahren	113
11. Rezepte	114
12. Problemlösung	115
13. Entsorgung	116
14. Technische Daten	116
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	117

1. Übersicht

1		Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
2	 0 - 8	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
3		Anschlussleitung mit Netzstecker
4		Kneithaken
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 113).
- ⊙ 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 112).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 113).
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.

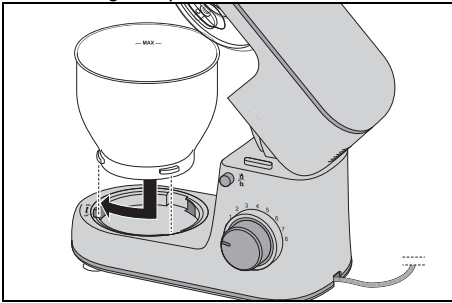
7. Rührwerkzeuge verwenden

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.



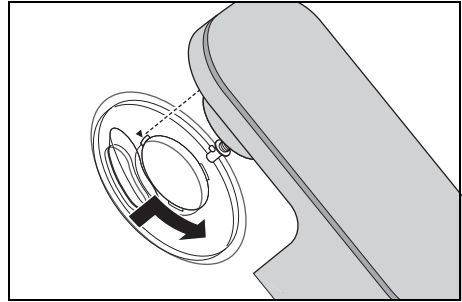
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

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.



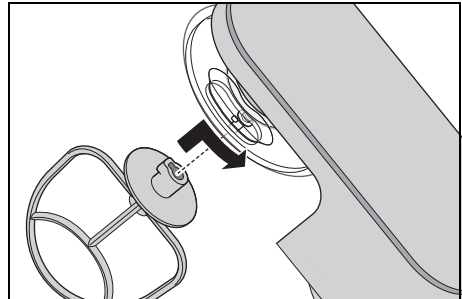
5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

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 109.

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 111.

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 109).
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 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**
- 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 112)? • 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

	Schutzisolation
	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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 379533_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) **379533_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: 379533_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