



STAND MIXER SKM 600 F1

(HU) Kezelési útmutató

KONYHAI ROBOTGÉP

(CZ) Návod k obsluze

KUCHYŇSKÝ ROBOT

(HR) Upute za korištenje

SAMOSTOJEĆI MIKSER

(MK) Упатство за користење

ПРОЦЕСОР ЗА ХРАНА

(RO) Instrucțiuni de utilizare

ROBOT DE BUCĂȚĂRIE

(GR) (CY) Οδηγία χρήσης

KOYZINOMHXANH

(DE) Bedienungsanleitung

KÜCHENMASCHINE

(SI) Navodilo za uporabo

KUHINJSKI APARAT

(SK) Návod na obsluhu

KUCHYNSKÝ ROBOT

(RS) Uputstvo za upotrebu

MIKSER SA POSUDOM

(AL) Manual përdorimi

MAKINERI KUZHINE

(BG) Ръководство за експлоатация

КУХИЕНСКИ РОБОТ

(GB) (CY) Operating instructions

STAND MIXER

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Az információt kelté · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stanje informacija · Verzija informacija

Верзија на информациите · Statusi i informacionit

Data reviziei · Дата на информацията · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών

Status of information · Stand der Informationen:

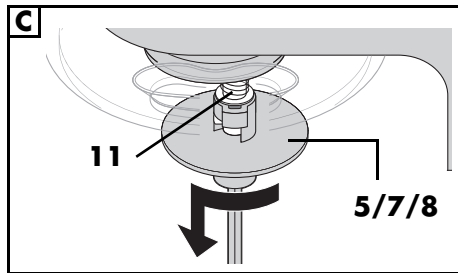
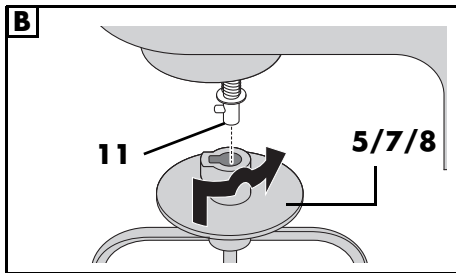
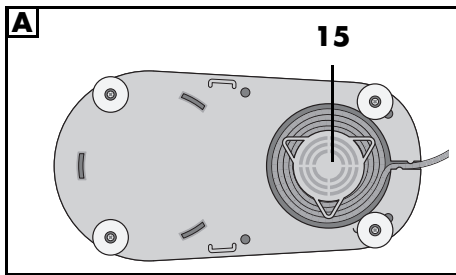
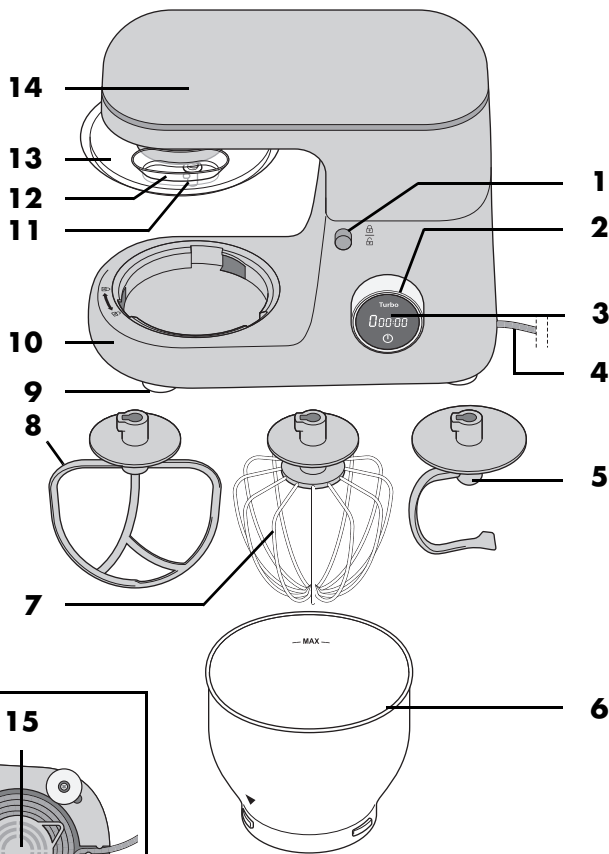
05/2026 ID: SKM 600 F1_26_V1.5



Magyar.....	2
Slovenščina.....	24
Česky	46
Slovenčina	66
Hrvatski.....	86
Srpski	108
Македонски	130
Shqiptare.....	154
Română.....	178
Български	200
Ελληνικά	224
English.....	248
Deutsch.....	270



**Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Pregled / Pregled /
Преглед / Përmbledhje / Privire de ansamblu / Преглед /
Επισκόπηση / Overview / Übersicht**



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	8
5. Kicsomagolás és összeszerelés	8
6. Funkciók áttekintése	9
7. Keverőszerszámok használata	10
8. Alapvető kezelés	11
8.1 Áramellátás	11
8.2 Biztonsági funkció	12
8.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása	12
8.4 Turbó funkció	12
9. Készülék szétszerelése	13
10. A készülék tisztítása és karbantartása	13
10.1 Az alapkészülék tisztítása	13
10.2 Tisztítás mosogatógépben	14
10.3 A tartozékok tisztítása	14
10.4 Tárolás	14
11. Receptek	14
12. Problémamegoldás	19
13. Eltávolítás	20
14. Műszaki adatok	20
15. Garancia	21

1. Áttekintés

- 1  /  Nyitógomb (a hajtókarhoz)
- 2 Fordulatszám-szabályozó 0 - 8
- 3 Érintőképernyő:
Kijelző: sebesség és idő (perc és másodperc 00:01-től 09:59-ig)
 gomb: A készülék be- és kikapcsolása
Turbó gomb: Megnyomásra azonnal a legmagasabb szintre (P ábra) vált
- 4 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 5 Dagasztókar
- 6 Keverőtál
- 7 Habverő
- 8 Keverőkar
- 9 Szívótalp
- 10 Alapkészülék
- 11 Tengely a keverőszerszámok befogásához
- 12 Betöltőnyílás
- 13 Fröccsenésvédelem
- 14 Hajtókar
- 15 Kábelvezető

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk a most vásárolt új konyhagéphez.

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

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

Sok örömet kívánunk az új konyhagép használatához!

Jelek a készüléken



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



Ez a szimbólum a kézsérülésre figyelmeztet.

2. Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

MEGJEGYZÉS: A készüléket különböző színekben szállítjuk. A kezelés minden szín esetében megegyezik.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



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

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

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

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

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

- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a következő oldalon 13).
- ⊙ A készülék rendeltetésellenes használata sérüléseket okozhat.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban, az egységekben dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggeliztető panziókban való használatra.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

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



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve!

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



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.

- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.

- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húzni a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzása-kor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból,
... ha üzemzavar lép fel,
... ha nem használja a konyhagépet,
... a konyhagép összeszerelése vagy szétszerelése előtt,
... a konyhagép tisztítása előtt és
... vihar idején.
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon, a tartozékokon vagy a csatlakozóvezetékén látható sérülést talál.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.



Becsípődés miatti kézsérülés és VESZÉLYE!

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



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

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

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Helyezze a készüléket egyenes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.
- ⊙ A keverőszerkezetet egyszerre legfeljebb 10 percig szabad működtetni. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad edény nélkül működtetni.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- ⊙ Ne mozgassa el a készüléket, ha még élelmiszer vagy tészta van benne.
- ⊙ Ne tegyen túl sok élelmiszert a keverőtálba, mert különben a tartalma kifröccsenhet. A kifröccsenő folyadék az alátétre folyik. Ezért a készüléket vízálló felületre kell helyezni.
- ⊙ Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A keverőkarok és a dagasztókarok tapadásgátló bevonattal rendelkeznek. Ne sértse meg ezeket éles, hegyes vagy karcos hatású tárgyakkal (pl. késsel, edénytisztító szivaccsal).
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag tapadókorong-lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag tapadókorong-lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 Konyhagép, alapkészülék **10**
- 1 Fröccsenés elleni védőlemez **13**
- 1 Keverőtál **6**
- 1 Dagasztókar **5**
- 1 Habverő **7**
- 1 Keverőkar **8**
- 1 Kezelési útmutató

5. Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. Szerelje szét a készüléket (lásd „Készülék szétszerelése” a következő oldalon 13).
4. **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a következő oldalon 13).
5. **A kép:** Csavarja fel a felesleges csatlakozóvezetékét **4** az alapkészülék **10** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **15**.
6. Helyezze az alapkészüléket **10** egyenes, száraz és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le. Válasszon ki egy sima, tiszta alapot, hogy a szívótalpak **9** fixen tudjanak tapadni, és biztos tartást nyújtsanak.

VIGYÁZAT:

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

6. Funkciók áttekintése

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

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

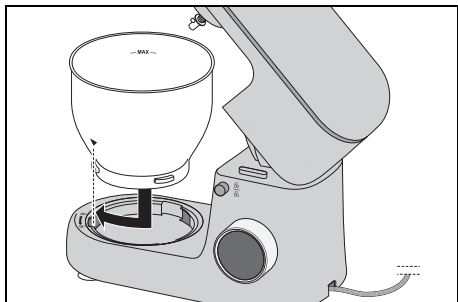
7. Keverőszerszámok használata

Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **1** és hajtsa fel a hajtókart **14**, amíg be nem kattán, és a nyitógomb újból kiugrik.

Keverőtál behelyezése

2. Helyezze a keverőtálat **6** az alapkészülékbe **10** úgy, hogy a keverőtálon lévő egyik nyíl (▼) az alapkészüléken lévő nyitott lakat szimbólumra (🔓) mutasson.

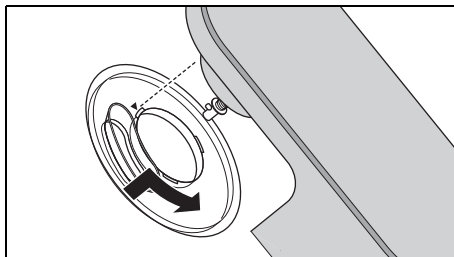


3. A rögzítéshez forgassa el a keverőtálat, amíg ez a nyíl (▼) a készülék alján lévő zárt lakat szimbólumra (🔒) mutat, és a keverőtál szorosan rögzül.

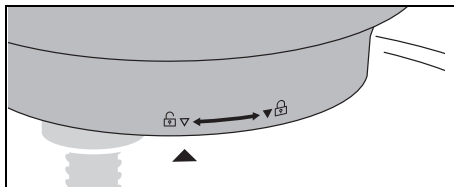
Fröccsenés elleni védőlemez felszerelése

VIGYÁZAT:

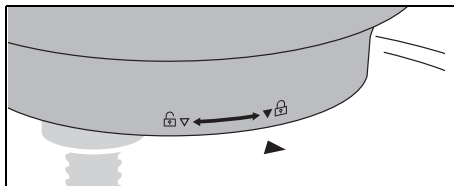
- ⊗ Soha ne használja a keverőtálat **6** felhelyezett fröccsenés elleni védőlemez **13** nélkül. Ellenkező esetben az élelmiszerek kifröccsenhetnek.



4. Helyezze a fröccsenés elleni védőlemez alulról a hajtókarra **14**. A fröccsenés elleni védőlemezben lévő nyíl (▲) a hajtókaron lévő, nyitott lakat szimbólummal ellátott nyílra (🔓 ▼) mutat.



5. Forgassa el a fröccsenés elleni védőlemez, amíg a fröccsenés elleni védőlemezben lévő nyíl (▲) a zárt lakat szimbólummal ellátott nyílra (▼ 🔒) mutat, és a fröccsenés elleni védőlemez a helyére kattán.



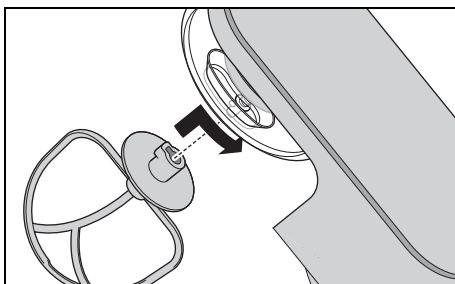
Keverőszerszám behelyezése

6. Válassza ki a megfelelő keverőszerszámot:

- Dagasztókar **5**: Nehéz tésztákhoz, pl. kenyértészta
- Habverő **7**: Hab, tojásfehérje stb. felveréséhez
- Keverőkar **8**: Közepesen sűrű és könnyű tésztákhoz, pl. süteménytészta vagy palacsintatészta.

További információk itt találhatóak: lásd „Funkciók áttekintése” a következő oldalon: 9.

7. Helyezze a keverőszerszámot alulról a tengelyre **11**.



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

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

Hozzávalók betöltése

- Hozzávalókat tölthet a keverőtálba **6**, mialatt a hajtókar **14** fel van hajtva.
- Keverés közben hozzávalókat a fröccsenés elleni védőlemezen **13** lévő betöltőnyíláson **12** keresztül tud hozzáadni:
 - Csökkentse a sebességet 1-2-es fokozatra.
 - Töltse be a hozzávalókat.

Hajtókar süllyesztése



Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!

⊗ Soha ne nyúljon a hajtókar **14** és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.

9. Nyomja meg a nyitógombot **1** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **14**. A nyitógomb újból kiugrik.

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

8. Alapvető kezelés

8.1 Áramellátás



Áramütés VESZÉLYE!

⊗ A hálózati csatlakozódugót **4** kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

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

1. Szerelje össze a készüléket a kívánt funkcióhoz.
2. Dugja be a hálózati dugót a megfelelő csatlakozóaljzatba **4**. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie. Az érintőképernyőn **3** megjelenik a(z)  gomb.
3. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

8.2 Biztonsági funkció

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

Működés csak süllyesztett hajtókarral

A készülék csak akkor működik, ha a hajtókar **14** megfelelően bekattant az alsó pozícióba, és a nyitógomb **1** teljesen kiugrott.

Túlmelegedés-védelem

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

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4**.
3. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.

Amikor a készülék kellően lehűlt, újra bekapcsol.

8.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkról

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

MEGJEGYZÉS: Ha nagyobb térszta mennyiségeket dolgoz fel, akkor a készülék kisé mozoghat.

1. A(z)  gomb érintőképernyőn történő megnyomásával kapcsolja be a készüléket. A kijelző a következőt mutatja:
 - Sebesség: 0
 - Perc és másodperc: 0000
2. Az indításhoz kissé fordítsa el a fordulatszám-szabályozót **2** az óramutató já-

rásával megegyező irányba. A kijelzőn megjelenik az 1.

- A sebesség növelése: minden egyes fokozathoz kissé fordítsa el a fordulatszám-szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba.
 - A sebesség csökkentése: minden egyes fokozathoz kissé fordítsa el a fordulatszám-szabályozót az óramutató járásával ellenkező irányba.
3. Fordítsa a sebességet 1-2-es fokozatra, ha a munkafolyamat alatt hozzávalókat tesz be betöltőnyíláson **12** keresztül.
 4. Fordítsa el a fordulatszám-szabályozót fokozatonként az óramutató járásával ellentétes irányba annyival, amíg 0 jelenik meg az érintőképernyőn.
 5. A(z)  szimbólum érintőképernyőn történő megnyomásával kapcsolja ki a készüléket.

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

8.4 Turbó funkció

- Ha megnyomja a *Turbó* gombot, akkor a sebességet rövid időre a legmagasabb fokozatra növeli.
A kijelző a következőt mutatja: P
- A gomb elengedése után a turbó funkció véget ér.

9. Készülék szétszerelése



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **4** a csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket szétszerelné.

Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **1** és hajtja fel a hajtókart **14**, amíg be nem kattann, és a nyitógomb újból kiugrik.

Keverőszerszám levétele

2. **C kép:** Nyomja a keverőszerszámot **5/7/8** kissé felfelé és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a tengelyről **11** le nem húzni.

Fröccsenés elleni védőlemez levétele

3. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **13** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.

Keverőtál levétele

4. Fordítsa el a keverőtálat **6** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.

Hajtókar süllyesztése

5. Nyomja meg a nyitógombot **1** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **14**. A nyitógomb újból kiugrik.

10. A készülék tisztítása és karbantartása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **4** a csatlakozó aljzatból.
- ⊙ Soha ne merítse az alapkészüléket **10** vízbe.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

MEGJEGYZÉS:

- Bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry, sárgarépa) beszínezhetik a műanyag alkatrészeket (pl. a fröccsenés elleni védőlemez **13**). Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy szárítás után még vízcseppek lehetnek a tartozékokon. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

10.1 Az alapkészülék tisztítása

1. Az alapkészüléket **10** nedves kendővel tisztítsa. Használhat egy kevés mosogatószer is.
2. Tiszta vízzel megnedvesített kendővel törölje át a készüléket.
3. Csak akkor használja ismét az alapkészüléket, ha már teljesen megszáradt.

10.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek moshatóak mosogatógépben:

- Keverőtál **6**
- Dagasztókar **5**
- Habverő **7**
- Keverőkar **8**
- Fröccsenés védelem **13**

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

- alapkészülék **10**

10.3 A tartozékok tisztítása

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

10.4 Tárolás

- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt tároláshoz eltenné őket.
- Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.
- **A kép:** Csavarja fel a csatlakozóvezetéket **4** az alapkészülék **10** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **15**.

11. Receptek

Mascarpone krém

Hozzávalók:

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

Elkészítés

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

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

Körte tarte

Tészta hozzávalói:

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

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A mandulatöltelék hozzávalói:

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

A tetejére:

kb. 3 érett körte

Elkészítés

1. A tészta minden hozzávalóját tegye a keverőtálba és dolgozza fel a keverőkarokkal 3-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. (Esetleg menet közben állítsa le a gépet, és a hozzávalókat egy téstakaparával tolja le a széléről.)
2. A tésztát kézzel gyorsan gyúrja golyóvá, és kevés liszttel nyújtsa ki két sütőpapír között.
3. A tésztát tegye egy kizsírozott tarte formába, a kiálló széleket vágja le és tegye legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. Villával többször megszurkáljuk a tészta talapot. Helyezzen egy sütőpapírt a tészta alá és töltsse fel a formát száraz borsóval vagy rizzsel a tészta lenyomásához.
5. 180 °C-on légkeverésen 15 percig süsse, majd távolítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még 10-15 percig.
6. A mandula töltelékhez verje fel a vaját, a cukrot és a tojásokat a habverővel. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
7. Ezután vegye ki a habverőt, és helyezze be a keverőkarokat. Kis ideig keverje a mandulát 4-es fokozaton.
8. Tegye a mandulatölteléket a lehűlt tésztaalapra.
9. A körtéket meghámozzuk, magházát eltávolítjuk és szeletekre vágjuk.
10. Fedjük le vele a mandulás keveréket.
11. 170 °C-on légkeverésen süsse kb. 35 percig.

Pizzatészta

Hozzávalók:

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

Kevés liszt a gyúráshoz és nyújtáshoz

Elkészítés

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

Kevert tészta alapreceptje

Hozzávalók 1 tepsizhez (kb. 30 cm):

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

Ezenkívül puha vaj a formához

Elkészítés

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

Élesztős tészta alapreceptje

Hozzávalók:

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

Elkészítés

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

Gofri alaprecept

Hozzávalók 4 adaghoz:

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

Elkészítés

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

Kakaós piskóta alapreceptje

Hozzávalók:

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

Ezenkívül sütőpapír a tepsizhez

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 225 °C-ra (alsó/felső sütés).
2. Válassza szét a tojásokat.
3. A tojásfehérjét a zsírimentes keverőtálba tesszük, és a habverővel addig verjük, amíg tojás hab nem lesz. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
4. A tojás habot egy másik tálba öntjük és hidegen tartjuk.
5. A tojások sárgáját a porcukorral a keverőtálba tesszük, és a habverővel 6-os sebességgel krémesre verjük.

6. Keverjük össze a kakaóport, a lisztet, a kukoricakeményítőt és a sütőport, majd szitáljuk rá a keveréket a tojássárgás krémre.
7. Hozzáadjuk a tojás hab 1/3 részét, és habverővel sima tésztává keverjük.
8. A maradék tojás habot fakanállal a tésztába forgatjuk, amíg az összes hozzávaló el nem keveredik.
9. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, és kenjük rá a tésztát.
10. 225 °C-ra előmelegített sütőben 12 perc alatt megsütjük a tésztát.
11. A piskótátésztát konyharuhára forgatjuk.
12. A sütőpapírt kevés hideg vízzel lekenjük, majd óvatosan lehúzzuk róla.

Meggyes morzsa sütemény

Hozzávalók egy 26 cm-es, kivehető aljú tortaformához:

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

Elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 200 °C-ra (alsó/felső sütés).
2. A meggyet szitába tesszük, és lecsepegtetjük.
3. Tegye a vajat a többi hozzávalóval a keverőedénybe, és keverje össze a hozzávalókat a habverővel 4-es szinten, amíg a hozzávalók jól össze nem keverednek, és apró morzsa nem keletkezik.
4. A kivehető aljú tortaformát béleljük ki sütőpapírral, és kenjük ki az oldalát.
5. A morzsa tészta felét morzsoljuk össze a formába, és enyhén nyomkodjuk össze az egészet, hogy laza alapot kapjunk.

6. A lecsepegtetett meggyet ráhelyezzük az alapra, és rámorzsoljuk a maradék tésztát.
7. 200 °C-ra előmelegített sütőben 30 perc alatt megsütjük a süteményt.

Omlós tészta alapreceptje

Hozzávalók:

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

Elkészítés

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

Répatortácska narancsos cukormázzal

A tortácska hozzávalói (24 adagra):

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

Egy kezeletlen narancs héja kevés szerecsendió, frissen reszelve

Hozzávalók a cukormázhoz:

85 g	szobahőmérsékletű vaj
300 g	krémsajt
220 g	porcukor

Egy kezeletlen narancs héja

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra légkeverésen, és béleljük ki a muffin tepsit muffinformákkal.
2. A sárgarépát finomra reszeljük, és a keverőtálba tesszük.
3. A sárgarépához adjuk a tojást, a joghurtot, a növényi olajat, a vaníliás cukrot, a cukrot, a fahéjat, a szerecsendőt és a narancshéjat.
4. A keverőkart és a fröccsenés elleni védőlemezt behelyezzük és keverjük ki az összetevőket 4. fokozaton.
5. A lisztet, a sütőport és a sót összekeverjük, majd a sárgarépás keverékhez adjuk. Keverje 3-as sebességgel, amíg sűrű masszát nem kap.
6. A diót durvára vágjuk, és beleforgatjuk a tésztába.

7. Ossza el egyenletesen a tésztát 24 formácska között (mindegyik formácska jó 2/3-részig kerül megtöltésre).
8. Süssük a tésztát a sütőben körülbelül 20-25 percre.
9. A muffinokat kivesszük a tepsiből és hagyjuk teljesen kihűlni.
10. A cukormázhoz a vaját a cukor felével a keverőedénybe tesszük. A keverőkart és a fröccsenés elleni védőlemezt behelyezzük és 6. fokozaton mindent felferünk habosra.
11. Hozzáadjuk a krémsajtot, a maradék cukrot és a narancshéjat, és újra röviden felferünk mindent, amíg a hozzávalók össze nem keverednek.
12. Töltsük a cukormázat egy zacskóba, és díszítsük vele a tortácskákat.

12. Problémamegoldás

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



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást. • A túlmelegedés elleni védelem kapcsolta le a készüléket (lásd „Túlmelegedés-védelem” a következő oldalon 12)? • A hajtókar 14 nincs teljesen lehajtva?
A habverő 7 , a keverőkarok 8 vagy a dagasztókarok 5 nem, vagy csak nehezen forognak.	• Azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót 4 és ellenőrizze a következőket: - Nincs a mozgást akadályozó tárgy a helyben? - Nem túl kemény vagy nyers az étel? - A készülék nincs megfelelően összeszerelve?
E1 kijelző	• Van egy hiba, amit szakszerűen kell javítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
E2 kijelző	A készülék nem indul el, mert a hajtókar 14 nincs rögzítve az alsó helyzetben.

13. Eltávolítás

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



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



Csomagolás

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

14. Műszaki adatok

Modell:	SKM 600 F1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Energiafogyasztás ki- kapcsolt állapotban:	≤ 0,5 W
Védelmi osztály:	II 
Teljesítmény:	600 watt
Keverőtál Térfogat:	5000 ml
Max. töltési mennyi- ség (MAX jelölés):	3700 ml
A keverőkarok 8 és dagasztókarok 5 ma- ximális terhelése:	Kevert tészta: max. 1216 g Élesztős tészta: max. 1657 g
Max. működtetés ideje (KB):	(azt adja meg, hogy milyen hosszan sza- bad a készüléknek megszakítás nélkül működnie) 10 perc
Fordulatszám (a szer- számmon mérve):	40 – 220 fordulat/ perc

Alkalmazott szimbólumok

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

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	KONYHAI ROBOTGÉP
Gyártási szám:	516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510
A termék típusa:	SKM 600 F1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Konyhagép (alapkészülék), fröccsenés elleni védőlemez, keverőtál, dagasztókar, habverő, keverőkar
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

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

- lás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen

nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

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

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

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



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaártya 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled	25
2. Predvidena uporaba	26
3. Varnostna opozorila	27
4. Obseg dobave	30
5. Razpakiranje in postavitve	30
6. Pregled funkcij	31
7. Uporaba mešalnih orodij	32
8. Osnovno upravljanje	33
8.1 Električno napajanje	33
8.2 Varnostne funkcije	34
8.3 Vklon/izklon naprave in izbira hitrosti	34
8.4 Turbo funkcija	34
9. Razstavljjanje naprave	35
10. Čiščenje in vzdrževanje naprave	35
10.1 Čiščenje ogrodja aparata	35
10.2 Čiščenje v pomivalnem stroju	36
10.3 Čiščenje dodatne opreme	36
10.4 Shranjevanje	36
11. Recepti	36
12. Odpravljanje težav	41
13. Odstranjevanje med odpadke	41
14. Tehnični podatki	42
15. Garancija	43

1. Pregled

- 1  /  sprostitveni gumb (za pogonsko ročico)
- 2 regulator hitrosti 0–8
- 3 zaslon na dotik:
prikaz hitrosti in časa (minute in
sekunde od 00:01 do 09:59)
tipka : vklop in izklop naprave
tipka *Turbo*: ko jo pritisnete, se naprava takoj preklopi na naj-
višjo stopnjo (prikaz: *P*)
- 4 napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 5 priključek za gnetenje
- 6 velika mešalna posoda
- 7 metlica za sneg
- 8 mešalna metlica
- 9 vakuumski nosilec
- 10 ogrodje aparata
- 11 os za namestitev mešalnih orodij
- 12 odprtina za polnjenje
- 13 zaščita pred škropljenjem
- 14 pogonska ročica
- 15 kabelsko navitje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup vaše nove kuhinjske naprave.

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

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem upoštevajte varnostne napotke!**
- **Napravo je dovoljeno uporabljati samo v skladu z navodili za uporabo.**
- **Ta navodila za uporabo shranite.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi vsa navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko veselja z vašo novo kuhinjsko napravo!

Simboli na napravi



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne spreminjajo okusa ali vonja živil.



Ta simbol opozarja na morebitne poškodbe roke.

2. Predvidena uporaba

Kuhinjska naprava je namenjena žvrkljanju, stepanju, vmešavanju, gnetenju ter mešanju živil in hrane.

Naprava je namenjena za zasebno uporabo v gospodinjstvu. Napravo je dovoljeno uporabljati le v zaprtih prostorih.

Naprave ni dovoljeno uporabljati za komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

NAPOTEK: Naprava je na voljo v različnih barvah. Uporaba je za vse barvne različice enaka.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

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



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

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

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

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

Navodila za varno uporabo

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

- ⊙ Pred zamenjavo pribora ali dodatne opreme, ki se med obratovanjem premika, je treba napravo izključiti in jo izklopiti z napajanja.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje in vzdrževanje naprave" na strani 35).
- ⊙ Zaradi neustrezne uporabe naprave lahko pride do telesnih poškodb.
- ⊙ Ta naprava je prav tako namenjena za uporabo v gospodinjstvu in pri gospodinjstvih opravilih, kot na primer ...
 - ... v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in ostalih poslovnih območjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.



NEVARNOST za otroke!

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



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

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



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjenega pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ogrodja aparata, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne potapljajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Ogrodje aparata zaščitite pred vlago, kaplajajočo vodo in vodo, ki škropi.

- ⊙ V kolikor v ogrodje aparata prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito pregledajte.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ Če je naprava padla v vodo, takoj izvlecite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Omrežni vtič priključite v vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi zlahka dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma odklopljena iz električnega omrežja. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.

- ⊙ Napajalni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne vlecite iz vtičnice tako, da potegnete kabel, temveč vedno vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - če se pojavi motnja,
 - če kuhinjske naprave ne uporabljate,
 - pred sestavljanjem ali razstavljanjem kuhinjske naprave,
 - pred čiščenjem kuhinjske naprave,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, na dodatni opremi ali napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte.



NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

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



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtljivih delov.
- ⊙ Vedno pazite na to, da je regulator hitrosti na položaju 0, preden priključite omrežni vtič v vtičnico.
- ⊙ Izklopite napravo in izvlecite omrežni vtič iz vtičnice, preden zamenjate dodatno opremo ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.
- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.
- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez posode.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine, kot je npr. kuhalna plošča.
- ⊙ Naprave ne prestavljajte, dokler je v posodi še vedno hrana ali testo.
- ⊙ Velike mešalne posode ne smete napolniti prekomerno, saj lahko vsebino med mešanjem izvrže iz posode. Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Napravo zato postavite na vodoodporno površino.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev.
- ⊙ Mešalna metlica in priključek za gnetenje sta prevlečena s prevleko proti prijemanju. Pazite, da je ne poškodujete z ostrimi in koničastimi predmeti ali predmeti, ki lahko spraskajo površino (npr. noži, kuhinjskimi gobicami).
- ⊙ Naprava je opremljena z nogicami iz umetne mase, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko naširajo in zmečajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite neдрsečo podlago.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Napravo postavite le na ravno, suho, neдрsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol.

4. Obseg dobave

- 1 kuhinjska naprava, ogrodje aparata **10**
- 1 zaščita pred škropljenjem **13**
- 1 velika mešalna posoda **6**
- 1 priključek za gnetenje **5**
- 1 metlica za sneg **7**
- 1 mešalna metlica **8**
- 1 navodila za uporabo

5. Razpakiranje in postavitve

1. Odstranite vso embalažo.
2. Preverite, ali so vsi deli naprave prisotni in nepoškodovani.
3. Razstavite napravo (glejte "Razstavljanje naprave" na strani 35).
4. **Pred prvo uporabo očistite napravo!** (glejte "Čiščenje in vzdrževanje naprave" na strani 35).
5. **Slika A:** Višek napajalnega kabla **4** navijte v kabelsko navitje **15** na spodnji stran ogrodja aparata **10**.
6. Ogrodje aparata **10** postavite na ravno, suho in voododporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko vakumski nosilci **9** trdno prisestajo in zagotovijo varno oporo.

POZOR:

- ⊙ Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Napravo zato postavite na voododporno površino.
-

6. Pregled funkcij

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

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

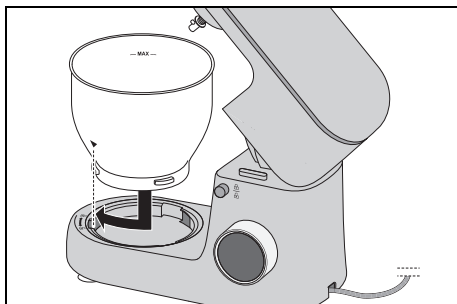
7. Uporaba mešalnih orodij

Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in dvignite pogonsko ročico **14**, da se zaskoči, sprostitveni gumb pa znova izskoči.

Namestitev velike mešalne posode

2. Namestite veliko mešalno posodo **6** v ogrodje aparata **10** tako, da je ena od puščic (▼) na veliki mešalni posodi usmerjena proti simbolu odprte ključavnice (🔓) na ogrodju aparata.

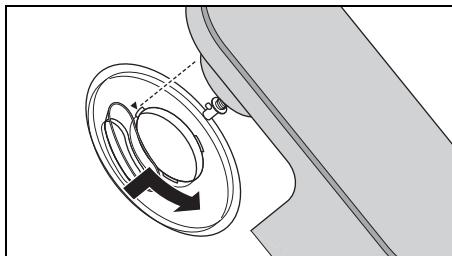


3. Za zaklepanje obračajte veliko mešalno posodo, dokler ta puščica (▼) na veliki mešalni posodi ni usmerjena proti simbolu zaprte ključavnice (🔒) in je velika mešalna posoda trdno nameščena.

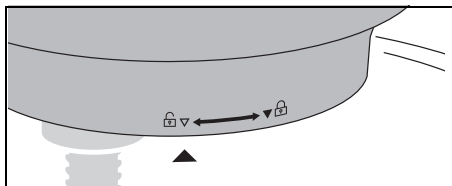
Namestitev zaščite pred škropljenjem

POZOR:

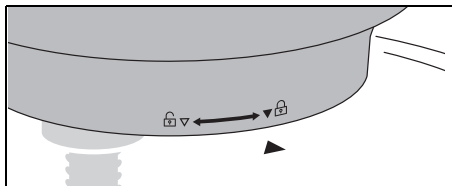
- ⊗ Velike posode za mešanje **6** nikoli ne uporabljajte brez nameščene zaščite pred škropljenjem **13**. V nasprotnem primeru lahko zmes med mešanjem vrže iz posode.



4. Namestite zaščito pred škropljenjem od spodaj na pogonsko ročico **14**. Puščica na zaščiti pred škropljenjem (▲) kaže na puščico s simbolom odprte ključavnice (🔓) na pogonski ročici.



5. Obrnite zaščito pred škropljenjem, tako da puščica na zaščiti pred škropljenjem (▲) kaže na puščico s simbolom zaprte ključavnice (🔒) in se zaščita pred škropljenjem zaskoči.



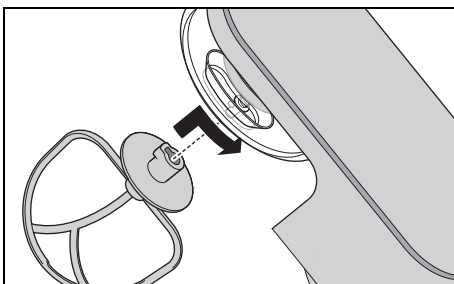
Vstavljanje mešalnih orodij

6. Izberite ustrezno mešalno orodje:

- priključek za gnetenje **5**: za težko testo, npr. testo za kruh
- metlica za sneg **7**: za stepanje smetane, beljakov itd.
- mešalna metlica **8**: za srednje težko do lahko testo, npr. testo za kolače ali testo za palačinke.

Za več informacij: glejte »Pregled funkcij« na strani 31.

7. Mešalno orodje namestite od spodaj na os **11**.



Pazite, da se kovinski del na osi zatakne v rezo na mešalnem orodju.

8. **Slika B**: Potisnite mešalno orodje rahlo navzgor in ga zavrtite do konca v smeri puščice.

Dodajanje sestavin

- Sestavine lahko dodajate v veliko mešalno posodo **6**, medtem ko je pogonska ročica **14** dvignjena.
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino za polnjenje **12** na zaščiti pred škropljenjem **13**:
 - Hitrost zmanjšajte na 1–2.
 - Dodajte sestavine.

Spuščanje pogonske ročice



NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

- ⊙ Nikoli ne segajte med pogonsko ročico **14** in ohišje. Med spuščanjem navzdol obstaja nevarnost poškodbe zaradi zmečkanja.

9. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in spustite pogonsko ročico **14** do konca navzdol. Sprostitveni gumb bo izskočil.

Naprava je zdaj do konca sestavljena. Delo z napravo: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 33.

8. Osnovno upravljanje

8.1 Električno napajanje



NEVARNOST zaradi električnega udara!

- ⊙ Omrežni vtič **4** vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi zlahka dostopna.

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

1. Napravo sestavite glede na funkcijo, ki jo želite uporabiti.
2. Omrežni vtič **4** priključite v ustrezno vtičnico. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi vedno lahko dostopna. Na zaslonu na dotik **3** se pojavi tipka .
3. Pred čiščenjem naprave izvalcite omrežni vtič.

8.2 Varnostne funkcije

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

Delovanje le pri spuščeni pogonski ročici

Aparat deluje le, če je pogonska ročica **14** pravilno zaskočena v spodnjem položaju in je sprostitveni gumb **1** v celoti izskočil.

Zaščita pred pregrevanjem

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

1. Izklopite napravo.
2. Izvlecite omrežni vtič **4**.
3. Pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.

Ko se naprava dovolj ohladi, jo lahko ponovno vklopite.

8.3 Vklop/izklop naprave in izbira hitrosti

OPOZORILO pred materialno škodo!

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

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

1. Napravo vklopite tako, da na zaslonu na dotik pritisnete na simbol . Zaslon prikazuje:
 - hitrost: 0
 - minute in sekunde: 0000
2. Za začetek regulator hitrosti **2** obrnite nekoliko v smeri urinega kazalca. Na zaslonu se pojavi **1**.
 - Povečanje hitrosti: regulator hitrosti za vsako stopnjo obrnite nekoliko v smeri urinega kazalca.

- Zmanjšanje hitrosti: regulator hitrosti za vsako stopnjo obrnite nekoliko v nasprotni smeri urinega kazalca.
3. Zmanjšajte hitrost na stopnjo **1–2**, če želite med delovnim postopkom dodati sestavine skozi odprtino za polnjenje **12**.
 4. Regulator hitrosti postopoma obračajte v nasprotni smeri urinega kazalca, tako da se na zaslonu na dotik pojavi **0**.
 5. Napravo izklopite tako, da na zaslonu na dotik pritisnete na simbol .

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

8.4 Turbo funkcija

- S pritiskom na *Turbo* lahko za kratek čas povečate hitrost na najvišjo stopnjo. Zaslon prikazuje: **P**
- Ko jo izpustite, se turbo funkcija zaključí.

9. Razstavljanje naprave



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ Preden začnete razstavljati napravo, jo izklopite in izvlecite omrežni vtič **4** iz vtičnice.

Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in dvignite pogonsko ročico **14**, da se zaskoči, sprostitveni gumb pa znova izskoči.

Snemite mešalno orodje

2. **Slika C:** Potisnite mešalno orodje **5/7/8** rahlo navzgor in ga vrtite v smeri puščice tako dolgo, da ga lahko snamete z osi **11**.

Odstranjevanje zaščite pred škropljenjem

3. Zaščito pred škropljenjem **13** vrtite v smeri simbola odprte ključavnice tako dolgo, da jo lahko snamete.

Odstranjevanje velike mešalne posode

4. Veliko mešalno posodo **6** vrtite v smeri simbola odprte ključavnice tako dolgo, da jo lahko snamete.

Spuščanje pogonske ročice

5. Pritisnite sprostitveni gumb **1** in spustite pogonsko ročico **14** do konca navzdol. Sprostitveni gumb bo izskočil.

10. Čiščenje in vzdrževanje naprave



NEVARNOST zaradi električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič **4** iz vtičnice.
- ⊙ Ogradja aparata **10** nikoli ne potaplajte v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih, jedkih in abrazivnih čistil. Tako bi se naprava lahko poškodovala.

NAPOTKI:

- Zaradi določenih živil ali začimb (npr. karija, korenčka) se lahko plastični deli (npr. zaščita pred škropljenjem **13**) obarvajo. To ni napaka naprave in ni škodljivo za zdravje.
- Upoštevajte, da so po sušenju na dodatni opremi še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

10.1 Čiščenje ogradja aparata

1. Očistite ogradje aparata **10** z vlažno krpo. Lahko uporabite tudi malo sredstva za pomivanje posode.
2. Potem obrišite še s čisto krpo s čisto vodo.
3. Ogradje aparata uporabite znova šele takrat, ko je popolnoma posušeno.

10.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

- velika mešalna posoda **6**
- priključek za gnetenje **5**
- metlica za sneg **7**
- mešalna metlica **8**
- zaščita pred škropljenjem **13**

Nikakor v pomivalnem stroju ne smete čistiti naslednjih delov:

- ogrodje aparata **10**

10.3 Čiščenje dodatne opreme

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

10.4 Shranjevanje

- Preden dele pospravite, naj se popolnoma posušijo.
- Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.
- **Slika A:** Napajalni kabel **4** lahko navijete v kabelsko navitje **15** na spodnji strani ogrodja aparata **10**.

11. Recepti

Krema mascarpone

Sestavine:

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

Priprava

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

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

Hruškov kolač

Sestavine za testo:

200 g	pšenične moke
1 ščepec	sol
100 g	ohlajenega masla (v kosmi- čih)
3 čajne žličke	sladkorja v prahu
4 jedilne žlice	hladne vode

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

100 g	zmehčanega masla
100 g	sladkorja
2	jajci (sobna temperatura)
100 g	mletih mandljev

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava

1. Vse sestavine za testo dajte v veliko mešalno posodo in jih z mešalno metlico mešajte na stopnji 3, dokler ne nastanejo večje kepe testa. (Medtem po potrebi ustavite napravo in s strgalom za testo potisnite sestavine z roba na dno posode.)
2. Testo z roko na hitro zgnetite v kepo in ga z malo moke zvaljajte med dvema listoma papirja za peko.
3. S testom obložite namaščen pekač za kolač, odrežite testo, ki sega čez rob, in postavite pekač za najmanj 30 minut v hladilnik.
4. Dno testa na več mestih prepričite z vilicami. Testo prekrijte s papirjem za peko in napolnite pekač s posušnim grahom ali rižem, da obtežite testo.
5. Testo pecite 15 minut na temperaturi 180 °C s kroženjem zraka, nato odstranite papir za peko in grah/riž ter pecite še dodatnih 10 do 15 minut.

6. Za mandljevo kremo z metlico za sneg stepite maslo, sladkor in jajca. Pri tem povečajte hitrost do stopnje 8.
7. Nato snemite metlico za sneg in namestite mešalno metlico. Na stopnji 4 na hitro vmešajte mandlje.
8. Mandljevo kremo razporedite po ohlajenem testu.
9. Hruške olupite, odstranite peščiče in jih narežite na rezine.
10. Z njimi obložite mandljevo kremo.
11. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C s kroženjem zraka.

Testo za pico

Sestavine:

250 g	pšenične moke
$\frac{3}{4}$ čajne žličke	sol
$\frac{1}{2}$ kocke	svežega kvasa
120 ml	mlačne vode
$\frac{1}{2}$ čajne žličke	rjavega sladkorja

malo moke za gnetenje in valjanje

Priprava

1. Moko in sol zmešajte v veliki mešalni posodi in na sredini naredite jamico.
2. Z vilicami v vodi zdrobite in zmešajte kvas in sladkor, dokler se vse ne razpusti. To mešanico dajte v jamico.
3. Mešanico gnetite s priključkom za gnetenje na stopnji 2, da se naredijo velike kepe testa.
4. Testo še naprej gnetite na roke, da postane prožno.
5. Oblikujte kroglo testa in jo pustite pokrito vzhajati na toplem mestu, tako da se njena velikost podvoji.
6. Na koncu testo še enkrat pregnetite, ga razvaljajte in obložite po želji.

Osnovni recept za biskvitno testo

Sestavine za 1 pekač (pribl. 30 cm):

300 g	zmehčanega masla
300 g	sladkorja
5	jajc velikosti L
300 g	moke (tip 405)
1 čajna žlička	pecilnega praška

poleg tega tudi zmehčano maslo za pekač

Priprava

1. Pečico segrejte na 175 °C (vročina s spodnje/zgornje strani).
2. Namastite pekač ali ga obložite s papirjem za peko.
3. Za testo maslo narežite na majhne koščke in ga skupaj s sladkorjem dajte v veliko mešalno posodo.
4. Namestite mešalno metlico in zaščito pred škropljenjem ter sestavine približno 30 sekund mešajte na stopnji 4.
5. Nato mešanico približno 5 minut mešajte na stopnji 6, dokler zmes ni puhasta.
6. Približno 30 sekund postopoma vmešajte jajca na stopnji 2.
7. Nato nadaljujte z mešanjem na stopnji 6 približno 40 sekund.
8. Zmešajte moko s pecilnim praškom in jo presejte čez zmes.
9. Vse sestavine mešajte na stopnji 3 približno 40 sekund, da nastane gladko testo.
10. Testo vlijte v pekač in ga zgladite z lopatko.
11. Pecivo pecite približno 65 minut.
12. Približno 10 minut pred koncem pečenja preverite, ali je pecivo pečeno. Pri tem z leseno paličico prebodite sredino peciva. Če se testo ne prilepi več na paličico, je pecivo pečeno.
13. Preden pecivo vzamete iz pekača, naj se ohlaja v pekaču približno 10 minut.

Osnovni recept za kvašeno testo

Sestavine:

500 g	pšenične moke (tip 550)
1 kocka	svežega kvasa
60 g	masla
1 ščepec	sol
1 čajna žlička	sladkorja
250–500 ml	mlačnega mleka
2	jajci

Priprava

1. Moko in sol zmešajte v veliki mešalni posodi in na sredini naredite jamico.
2. Z vilicami v mlačnem mleku zdrobite in zmešajte kvas in sladkor, dokler se vse ne razpusti. To mešanico dajte v jamico.
3. Preostale sestavine dajte v veliko mešalno posodo.
4. Testo gnetite s priključkom za gnetenje, in sicer 1 minuto na stopnji 2 in potem 5 minut na stopnji 3.
5. Testo oblikujte v kroglo in ga pustite vzhajati v veliki mešalni posodi 40 minut.
6. Pečico segrejte na 200 °C (vročina s spodnje/zgornje strani).
7. Testo razvaljajte na pekaču in ga obložite po želji.
8. Testo pecite v predhodno ogreti pečici pri temperaturi 200 °C 25–30 minut.

Osnovni recept za vafle

Sestavine za 4 porcije:

125 g	masla na sobni temperaturi
75 g	sladkorja
1 vrečka	vaniljevega sladkorja
2	jajci velikosti L
250 g	pšenične moke
½ čajne žličke	pecilnega praška
180 ml	pinjenca
2 jedilni žlici	tekočega medu

Priprava

1. V veliko mešalno posodo dajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor.
2. Namestite mešalno metlico in zaščito pred škropljenjem ter sestavine približno 30 sekund mešajte na stopnji 4, da dobite gladko zmes.
3. Dodajte jajca, moko in pecilni prašek ter mešajte približno 30 sekund na stopnji 2.
4. Nato 2 minuti mešajte na stopnji 6.
5. Na stopnji 2 v testo postopoma vmešajte pinjenec.
6. Dodajte med in nadaljujte z mešanjem na stopnji 5 približno 1 minuto.
7. Testo po delih vlijte v vroč, namaščen pekač za vafle in ga razporedite.
8. Vafle pecite do zlato rjave barve.

Osnovni recept za kakavov biskvit

Sestavine:

4	jajca velikosti L
1 ščepec	sol
150 g	sladkorja v prahu
25 g	kakava v prahu
50 g	moke
75 g	jedilnega škroba
1 čajna žlička	pecilnega praška

tudi papir za peko za pekač

Priprava

1. Pečico segrejte na 225 °C (vročina s spodnje/zgornje strani).
2. Jajca ločite na beljake in rumenjake.
3. Beljake dodajte v nemastno veliko mešalno posodo in jih z metlico za sneg stepite v sneg. Pri tem povečajte hitrost do stopnje 8.
4. Sneg prestavite v drugo posodo in ga postavite na hladno.
5. Beljake skupaj s sladkorjem v prahu dodajte v veliko mešalno posodo in jih z metlico za sneg kremasto stepite na stopnji 6.
6. Zmešajte kakav v prahu, moko, jedilni škrob in pecilni prašek ter jih presejete v rumenjarkovo kremo.
7. Dodajte 1/3 beljakov in z mešalno metlico zmešajte v gladko testo.
8. Preostanek snega iz beljakov s kuhalnico vmešajte v testo, da se vse sestavine dobro premešajo.
9. Pekač obložite s papirjem za peko in nanj položite testo.
10. Testo pecite v predhodno ogreti pečici pri temperaturi 225 °C 12 minut.
11. Biskvit obrnite na kuhinjsko krpo.
12. Papir za peko premažite z malo hladne vode in ga previdno odstranite.

Pecivo z višnjami

Sestavine za 26-cm tortni model:

250 g	moke
½ čajne žličke	pecilnega praška
1	rumenjaki
150 g	sladkorja
150 g	masla
2 vrečki	vaniljevega sladkorja
pribl. 700 g	višenj, brez koščic

Priprava

1. Pečico segrejte na 200 °C (vročina s spodnje/zgornje strani).
2. Višnje dajte v cedilo, da se odtečejo.

3. Maslo s preostalimi sestavinami dajte v veliko mešalno posodo in sestavine mešajte z mešalno metlico na stopnji 4 toliko časa, da se sestavine dobro zmešajo in ni grudic.
4. Tortni model obložite s papirjem za peko, ob straneh pa ga namastite.
5. Polovico testa stresite v pekač in vse skupaj stisnite, da dobite sipko dno.
6. Potresite z odcejenimi višnjami in čeznje stresite preostanek testa.
7. Pecivo pecite v predhodno ogreti pečici pri temperaturi 200 °C 30 minut.

Osnovni recept za krhko testo

Sestavine:

250 g	moke
125 g	ohlajenega masla
1 ščepec	soli
1	jajce
150 g	sladkorja

Priprava

1. Vse sestavine dajte v veliko mešalno posodo in jih z mešalno metlico mešajte na stopnji 3 pribl. 3–4 minute, da dobite krhko testo.
2. Za 30 minut ga postavite v hladilnik.
3. Pečico segrejte na 200 °C (vročina s spodnje/zgornje strani).
4. Namastite tortni model in ga posujte z malo moke.
5. Testo razvaljajte med dvema folijama za živila (na premer pribl. 30 cm) in ga dajte v tortni model.
6. Testo pecite v predhodno ogreti pečici pri temperaturi 200 °C 15 minut.

Korenčkovi kolački s pomarančnim prelivom

Sestavine za kolačke (24 porcij):

130 g	orehov
375 g	moke
1 vrečka	pecilnega praška
1	ščepec soli
450 g	korenja, olupljenega
3	bio jajca
80 g	naravnega jogurta
1 čajna žlička	vanilijevega sladkorja
300 g	sladkorja
335 ml	rastlinskega olja
1 čajna žlička	cimeta

lupina neškropljene pomaranče
malo muščatnega oreščka, sveže naribanega

Sestavine za preliv:

85 g	masla, sobna temperatura
300 g	svežega sira
220 g	sladkorja v prahu

lupina neškropljene pomaranče

Priprava

1. Pečico segrejte na 180 °C (s kroženjem zraka) in v pekač za mafine položite skodelice za mafine.
2. Naribajte korenje in ga dajte v veliko mešalno posodo.
3. Dodajte jajca, jogurt, rastlinsko olje, vanilijev sladkor, sladkot, cimet, muškatni orešek in pomarančno lupinico.
4. Namestite mešalno metlico in zaščitno pred škropljenjem ter sestavine premešajte na stopnji 4.
5. Zmešajte moko, pecilni prašek in sol ter jih dodajte v korenčkovo mešanico. Mešajte na stopnji 3, da nastane gosto tekoče testo.
6. Nasekljajte orehe in jih umešajte v testo.

7. Testo enakomerno razporedite v 24 skodelic (vsako skodelico napolnite do 2/3).
8. Testo pecite v pečici 20–25 minut.
9. Mafine vzemite iz pekača in počakajte, da se povsem ohladijo.
10. Za preliv v veliko mešalno posodo dajte maslo in polovico sladkorja. Namestite mešalno metlico in zaščito pred škropljenjem ter vse skupaj premešajte na stopnji 6.
11. Dodajte sveži sir, preostanek sladkorja in pomarančno lupinico ter vse skupaj še enkrat premešajte, da se sestavine zmešajo skupaj.
12. Preliv dajte v vrečko za dekoriranje in z njim okrasite kolačke.

12. Odpravljanje težav

Če vaša naprava ne deluje po pričakovanjih, najprej preglejte ta kontrolni seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Naprava ne deluje	• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek. • Ali je zaščita pred pregrevanjem izključila napravo (glejte "Zaščita pred pregrevanjem" na strani 34)? • Ali je pogonska ročica 14 zložena do konca navzdol?

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Metlica za sneg 7 , mešalna metlica 8 ali priključek za gnetenje 5 se ne vrti ali pa se težko vrti.	• Napravo takoj izklopite in izvlecite omrežni vtič 4 ter preverite: - Ali je v posodi ovira? - Ali je jed prečvrsta ali pretrda? - Ali naprava ni pravilno sestavljena?
Prikaz E1	• Gre za okvaro, ki jo mora odpraviti strokovnjak.
Prikaz E2	• Naprava se ne more zagnati, ker pogonska ročica 14 ni zaskočena v spodnjem položaju.

13. Odstranjevanje med odpadke

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

Simbol prečrtanega smetišnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov.

To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

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



Embalaza

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

14. Tehnični podatki

Model:	SKM 600 F1
Omrežna napetost:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Poraba moči v izklopljenem stanju:	≤ 0,5 W
Razred zaščite:	II 
Moč:	600 W
Velika mešalna posoda	
Volumen:	5000 ml
maks. količina polnjenja (oznaka MAX):	3700 ml
Največja obremenitev mešalne metlice 8 in priključka za gnetenje 5 :	Umešano testo: največ 1216 g Kvašeno testo: maks. 1657 g
Najdaljše neprekinjeno delovanje (KB):	(označuje, kako dolgo lahko naprava neprekinjeno deluje) 10 minut
Število vrtljajev (izmerjeno na orodju):	40–220 vrtljajev/minuto

Uporabljeni simboli

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

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj

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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

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

**IAN: 516821_2510 /
516822_2510 / 516823_2510**

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanja roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in prikladne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.

Pod lipami 1

SI-1218 Komenda

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



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN)

516821 2510 / 516822 2510 / 516823 2510 in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	47
2. Použití k určenému účelu	48
3. Bezpečnostní pokyny	49
4. Rozsah dodávky	52
5. Vybalení a sestavení	52
6. Přehled funkcí	53
7. Použití míchacích nástrojů	54
8. Základní obsluha	55
8.1 Napájení elektrickým proudem	55
8.2 Bezpečnostní funkce	56
8.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti	56
8.4 Funkce turbo	56
9. Rozložení přístroje	56
10. Čištění a údržba přístroje	57
10.1 Čištění základního zařízení	57
10.2 Mytí v myčce	57
10.3 Čištění příslušenství	57
10.4 Uložení	57
11. Recepty	58
12. Řešení problémů	62
13. Likvidace	63
14. Technické parametry	63
15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	64

1. Přehled

- 1**  /  Tlačítko zámku (pro rameno pohonu)
- 2** Regulátor rychlosti 0 - 8
- 3** Dotykový displej:
Ukazatel: rychlost a čas (minuty a sekundy 00:01 až 09:59)
Tlačítko : Zapnutí a vypnutí přístroje
Tlačítko *Turbo*: Po stisknutí se okamžitě přepne na nejvyšší stupeň (Ukazatel: *P*)
- 4** Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 5** Hnětací hák
- 6** Míchací miska
- 7** Šlehací metla
- 8** Míchací metla
- 9** Přísavka
- 10** Základní zařízení
- 11** Osa k nasazení míchacích nástrojů
- 12** Plnicí otvor
- 13** Ochrana proti rozstříku
- 14** Rameno pohonu
- 15** Navíjení kabelu

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k nákupu vašeho nového kuchyňského robota.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým kuchyňským robotem!

Symboly na přístroji



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



Tento symbol varuje před poraněním rukou.

2. Použití k určenému účelu

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

UPOZORNĚNÍ: Přístroj se dodává v různých barvách. Obsluha je pro všechny barevné varianty identická.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

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

- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 57).
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může vést ke zraněním.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.



NEBEZPEČÍ pro děti!

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

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

- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,
... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,
... předtím než budete kuchyňský robot čistit a
... při bouře.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedení.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

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



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.

- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemisťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrm nebo těsto.
- ⊙ Nepřepněte míchací misku, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Míchací metla a hnětací hák mají antistatický povrch. Nepoškozujte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 kuchyňský robot, základní zařízení **10**
- 1 ochrana proti rozstříku **13**
- 1 míchací miska **6**
- 1 hnětací hák **5**
- 1 šlehací metla **7**
- 1 míchací metla **8**
- 1 návod k obsluze

5. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. Rozeberte přístroj (viz „Rozložení přístroje“ na straně 56).
4. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 57).
5. **Obrázek A:** Namotejte přebytečné napájecí vedení **4** do navíjení kabelu **15** na spodní straně základního zařízení **10**.
6. Základní zařízení **10** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **9** mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

POZOR:

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

6. Přehled funkcí

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

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

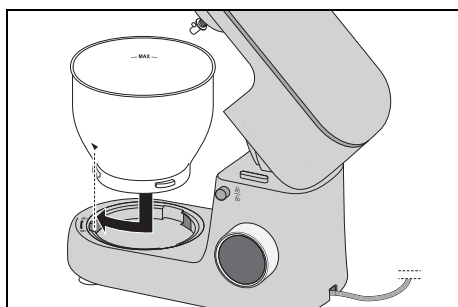
7. Použití míchacích nástrojů

Vyklopení ramene pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **1** a vyklepte rameno pohonu **14**, dokud nezapadne a tlačítko zámku znovu nevyskočí.

Nasazení míchací misky

2. Nasadíte míchací misku **6** do základního zařízení **10** tak, aby jedna z šipek (▼) na míchací misce směřovala k symbolu otevřeného zámku (🔓) na základním zařízení.

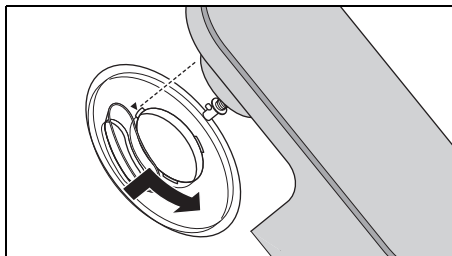


3. Pro zajištění otočte míchací misku tak, aby tato šipka (▼) na míchací misce směřovala k symbolu zavřeného zámku (🔒) na základním zařízení a míchací miska byla pevně usazena.

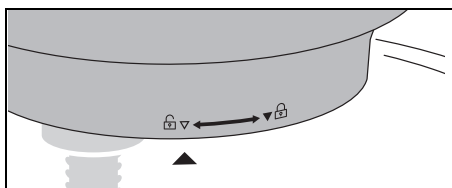
Montáž ochrany proti rozstříku

POZOR:

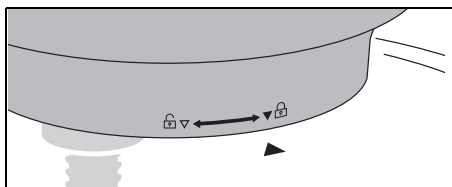
- ⊙ Míchací misku **6** nikdy nepoužívejte bez nasazené ochrany proti rozstříku **13**. Jinak by mohly mixované potraviny vystříknout.



4. Nasadíte ochranu proti rozstříku zespodu na rameno pohonu **14**. Šipka na ochraně proti rozstříku (▲) směřuje k šipce se symbolem otevřeného zámku (🔓) na ramenu pohonu.

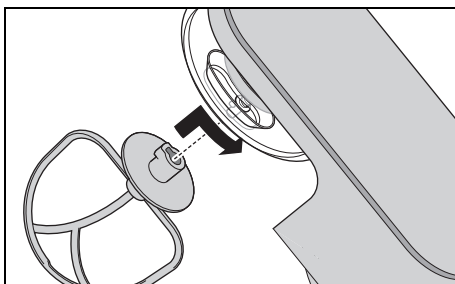


5. Otočte ochranu proti rozstříku, dokud šipka na ochraně proti rozstříku (▲) nebude směřovat k šipce se symbolem zavřeného zámku (🔒) a ochrana proti rozstříku nezapadne do správné polohy.



Nasazení míchacího nástroje

6. Vyberte vhodný míchací nástroj:
- Hnětací hák **5**: Pro těžká těsta, např. chlebové těsto
 - Šlehací metla **7**: Pro šlehání šlehačky, bílků atd.
 - Míchací metla **8**: Pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinky
- Pro další informace: viz „Přehled funkcí“ na straně 53.
7. Nasadíte míchací nástroj zespodu na osu **11**.



Dbejte na to, aby kovový kolík na ose sahal do vybraní na míchacím nástroji.

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

Plnění přísad

- Do míchací misky **6** můžete plnit přísady, zatímco je rameno pohonu **14** vyklopené.
- Během míchání můžete přidávat přísady plnicím otvorem **12** na ochraně proti rozstříku **13**:
 - Snižte rychlost na 1–2.
 - Naplňte přísady.

Stažení ramene pohonu



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu **14** a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.

9. Stiskněte tlačítko zámku **1** a pohybujte ramenem pohonu **14** zcela dolů. Tlačítko zámku opět vyskočí.

Přístroj je nyní smontován. Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 55.

8. Základní obsluha

8.1 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Připojte síťovou zástrčku **4** pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

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

1. Pro požadovanou funkci přístroj složte.
2. Síťovou zástrčku **4** zasuněte do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná. Na dotykovém displeji **3** se zobrazí tlačítko .
3. Vytáhněte síťovou zástrčku předtím, než budete přístroj čistit.

8.2 Bezpečnostní funkce

Přístroj má několik bezpečnostních funkcí, které jsou popsány níže.

Funkce pouze při staženém rameni pohonu

Přístroj funguje pouze, když je rameno pohonu **14** správně zapadlé ve spodní poloze a tlačítko zámku **1** zcela vyskočilo.

Ochrana proti přehřátí

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

1. Vypněte přístroj.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **4**.
3. Nechejte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.

Po dostatečném vychladnutí lze přístroj opět zapnout.

8.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Míchací náčiní smí být v provozu nejvýše 10 minut. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.

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

1. Zařízení zapnete stisknutím symbolu  na dotykovém displeji. Na display se zobrazí:
 - rychlost: 0
 - minuty a sekundy: 0000
2. Pro spuštění otočte regulátorem rychlosti **2** mírně ve směru hodinových ručiček. Na displeji se zobrazí 1.
 - Zvýšení rychlosti: otočte regulátorem rychlosti pro každý stupeň mírně ve směru hodinových ručiček.

- Snížení rychlosti: otočte regulátorem rychlosti pro každý stupeň mírně proti směru hodinových ručiček.
3. Ztlumte rychlost na stupeň 1–2, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **12**.
 4. Otáčejte regulátorem rychlosti postupně proti směru hodinových ručiček, dokud se na dotykovém displeji nezobrazí 0.
 5. Vypněte přístroj stisknutím symbolu  na dotykovém displeji.

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

8.4 Funkce turbo

- Stisknutím tlačítka *Turbo* dočasně zvýšíte rychlost na nejvyšší stupeň. Na displeji se zobrazí: P
- Po uvolnění tlačítka se funkce turbo ukončí.

9. Rozložení přístroje



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

- ⊙ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **4** ze zásuvky, předtím než přístroj rozložíte.

Vyklopení ramene pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **1** a vyklepte rameno pohonu **14**, dokud nezapadne a tlačítko zámku znovu nevyskočí.

Odebrání míchacího nástroje

2. **Obrázek C:** Zatlačte míchací nástroj **5/7/8** trochu nahoru a otočte ho proti směru hodinových ručiček, dokud nepůjde z osy **11** stáhnout.

Odebrání ochrany proti rozstříku

3. Točte ochranu proti rozstříku **13** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Odebrání míchací misky

4. Točte míchací miskou **6** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Stažení ramene pohonu

5. Stiskněte tlačítko zámku **1** a pohybuje ramenem pohonu **14** zcela dolů. Tlačítko zámku opět vyskočí.

10. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **4** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **10** nikdy nenamáčejte do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

UPOZORNĚNÍ:

- Určité potraviny nebo koření (např. kari, karotky) mohou zbarvit plastové díly (např. ochranu proti rozstříku **13**). To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.
- Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou na dílech příslušenství nacházet ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

10.1 Čištění základního zařízení

1. Čistěte základní zařízení **10** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čistícího prostředku.
2. Utřete nakonec čistým hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

10.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- míchací miska **6**
- hnětací hák **5**
- šlehací metla **7**
- míchací metla **8**
- ochrana proti rozstříku **13**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- Základní zařízení **10**

10.3 Čištění příslušenství

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

10.4 Uložení

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- **Obrázek A:** Napájecí vedení **4** můžete namotat do navíjení kabelu **15** na spodní straně základního zařízení **10**.

11. Recepty

Krém z mascarpone

Suroviny:

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

Příprava

1. Oddělte žloutky a bílky.
2. Bílky vložte do míchací misky bez tuku a vyšlehejte je šlehací metlou do tuha. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
3. Ušlehané bílky přelijte do jiné misky a dejte vychladit.
4. V míchací misce nyní vyšlehejte do pěny žloutky s cukrem a sladkým vínem pomocí šlehací metly na stupeň 6.
5. Snižte rychlost na stupeň 3 a po lžících střídavě přidávejte mascarpone a pomerančovou šťávu.
6. Ručně vmíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru a ušlehané bílky.
7. Hotový krém ozdobte několika tenkými proužky pomeranče.
8. Krém uložte před konzumací do chladničky. Pokrm spotřebujte do 24 hodin.

Tip: Do dezertních sklenic naplňte krém z mascarpone a proložte ho čerstvým sezónním ovocem nebo kompotem.

Hruškový koláč

Suroviny na těsto:

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

Pro předpečení korpusu:
suchý hrách nebo rýže

Suroviny na mandlovou směs:

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

Na obložení:

cca 3 zralé hrušky

Příprava

1. Všechny suroviny na těsto dejte do míchací misky a pomocí míchací metly zpracujte na stupeň 3, dokud se nevytvoří větší hrudky. (Je-li to nutné, zastavte občas robot a stěrkou na těsto shrňte přísady z okraje.)
2. Těsto rychle rukama vypracujte do koule a s trochou mouky ho rozválejte mezi dvěma archy pečicího papíru.
3. Vymazanou formu na koláč vyložte těstem, odřízněte přečnívající okraje a vložte do chladničky alespoň na 30 minut.
4. Těsto několikrát propíchněte vidličkou. Na těsto položte pečicí papír a formu naplňte suchým hrachem nebo rýží, aby se těsto zatížilo.
5. Pečte 15 minut horkým vzduchem při teplotě 180 °C, poté odstraňte pečicí papír a hrách/rýži a pečte dalších 10 až 15 minut.
6. Na mandlovou směs vyšlehejte šlehací metlou máslo, cukr a vejce. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.

7. Poté vyjměte šlehací metlu a vložte míchací metlu. Krátce vmíchejte mandle na stupeň 4.
8. Mandlovou směs naneste na vychladlý korpus.
9. Hrušky oloupejte, odstraňte jádřince a nakrájejte na plátky.
10. Obložte jimi mandlovou směs.
11. Pečte koláč přibližně 35 minut horkým vzduchem při teplotě 170 °C.

Těsto na pizzu

Suroviny:

250 g	pšeničné mouky
¾ lžičky	solí
½ kostky	čerstvého droždí
120 ml	vlažné vody
½ lžičky	hnědého cukru

trochu mouky na hnětení a vyválení

Příprava

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce a uprostřed udělejte důlek.
2. Rozdrobte droždí do vody a přidejte cukr, míchejte vidličkou, dokud se vše nerozpustí. Směs nalijte do důlku.
3. Zpracujte směs hnětacím hákem na stupeň 2, dokud se nevytvoří velké hrudky těsta.
4. Pokračujte v hnětení těsta rukama, dokud nebude hladké.
5. Z těsta vytvořte kouli a nechte ji přikrytou na teplém místě kynout, dokud nezvojnásobí svůj objem.
6. Nakonec těsto ještě jednou prohnětte, rozválejte a podle vlastní chuti obložte.

Základní recept na třeňé těsto

Suroviny na 1 hranatou formu (cca 30 cm):

300 g	měkkeho másla
300 g	cukru
5	vajec vel. L
300 g	mouky (typ 405)
1 lžička	prášku do pečiva

Dále měkke maslo na vymazání formy

Příprava

1. Předehřejte troubu na 175 °C (horní/spodní ohřev).
2. Vymažte hranatou formu nebo ji vyložte pečicím papírem.
3. Máslo na těsto nakrájejte na malé kousky a přidejte do míchací misky s cukrem.
4. Nasadte míchací metlu a ochranu proti rozstříku a míchejte suroviny přibližně 30 sekund na stupeň 4.
5. Poté směs míchejte na stupeň 6 přibližně 5 minut, aby vznikla kypřejší hmota.
6. Po jednom přidávejte vejce a míchejte na stupeň 2 přibližně 30 sekund.
7. Poté pokračujte v míchání na stupeň 6 přibližně dalších 40 sekund.
8. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a prosejte ji na směs.
9. Všechny suroviny míchejte na stupeň 3 přibližně 40 sekund, aby vzniklo hladké těsto.
10. Těsto nalijte do formy a uhladte ho stěrkou.
11. Koláč pečte přibližně 65 minut.
12. Asi 10 minut před koncem pečení vyzkoušejte, jestli je těsto upečené. Špejlí píchnete do středu koláče. Když už se těsto na špejli nelepí, je koláč hotový.
13. Před vyjmutím z formy nechte koláč asi 10 minut chladnout.

Základní recept na kynuté těsto

Suroviny:

500 g	pšeničné mouky typu 550
1 kostka	čerstvého droždí
60 g	másla
1 špetka	soli
1 lžička	cukru
200–250 ml	vlažného mléka
2	vejce

Příprava

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce a uprostřed udělejte důlek.
2. Rozdrobte droždí do vlažného mléka a přidejte cukr, míchejte vidličkou, dokud se vše nerozpustí. Směs nalijte do důlku.
3. Do míchací misky přidejte zbývající suroviny.
4. Těsto zpracovávejte hnětacím hákem 1 minutu na stupeň 2 a poté 5 minut na stupeň 3.
5. Z těsta vytvarujte kouli a nechte ji 40 minut kynout v míchací misce.
6. Předehřejte troubu na 200 °C (horní/spodní ohřev).
7. Vykynuté těsto rozválejte na plech a přidejte ingredience podle chuti.
8. Těsto pečte v předehřáté troubě 25–30 minut při teplotě 200 °C.

Základní recept na vafle

Suroviny na 4 porce:

125 g	měkkého másla
75 g	cukru
1 balíček	vanilkového cukru
2	vejce vel. L
250 g	pšeničné mouky
½ lžičky	prášku do pečiva
180 ml	podmáslí
2 lžice	tekutého medu

Příprava

1. Do míchací misky přidejte máslo s cukrem a vanilkový cukr.
2. Nasaďte míchací metlu a ochranu proti rozstříku a míchejte suroviny přibližně 30 sekund na stupeň 4 dohladka.
3. Přidejte vejce, mouku a prášek do pečiva a směs míchejte přibližně 30 sekund na stupeň 2.
4. Poté míchejte 2 minuty na stupeň 6.
5. Do těsta postupně zapracujte podmáslí a míchejte na stupeň 2.
6. Přidejte med a pokračujte v míchání na stupeň 5 přibližně 1 minutu.
7. Těsto po částech nalijte do horkého, tukem vymazaného vaflovače a rozeřte.
8. Vafle pečte dozlatova.

Základní recept na kakaové piškotové těsto

Suroviny:

4	vejce vel. L
1 špetka	soli
150 g	moučkového cukru
25 g	kakaového prášku
50 g	mouky
75 g	škrobové moučky
1 lžička	prášku do pečiva

Dále pečicí papír na plech

Příprava

1. Předehřejte troubu na 225 °C (horní/spodní ohřev).
2. Oddělte žloutky a bílky.
3. Bílky vložte do míchací misky bez tuku a vyšlehejte je šlehací metlou do tuha. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
4. Ušlehané bílky přelijte do jiné mísy a dejte vychladit.
5. Do míchací misky přidejte žloutky s moučkovým cukrem a vyšlehejte je šlehací metlou na stupeň 6 dohladka.

- Smíchejte kakaový prášek, mouku, škrobovou moučku a prášek do pečiva a směs prosejte na žlutkový krém.
- Přidejte 1/3 vyšlehaných bílků a míchací metlou vymíchejte hladké těsto.
- Zbylé ušlehané bílky vařečkou vmíchejte do těsta, aby se všechny přísady promíchaly.
- Plech vyložte pečicím papírem a těsto na něj rozeřete.
- Těsto pečte v předehřáté troubě 12 minut při teplotě 225 °C.
- Pískotové těsto vyklopte na utěrku.
- Pečicí papír pořízte trochou studené vody a opatrně ho stáhněte.

Drobenkový koláč s višněmi

Suroviny pro formu na pečení 26 cm:

250 g	mouky
½ lžičky	prášku do pečiva
1	žloutek
150 g	cukru
150 g	másla
2 balíčky	vanilkového cukru
cca 700 g	višni bez pecek

Příprava

- Předehřejte troubu na 200 °C (horní/spodní ohřev).
- Višně vložte do síta a nechte je okapat.
- Máslo vložte do míchací misky s ostatními surovinami a míchejte je míchací metlou na stupeň 4, aby se suroviny dobře promíchaly a vytvořily se malé hrudky.
- Formu na pečení vyložte pečicím papírem a stěny vymažte tukem.
- Polovinu drobenkového těsta rozdrobte do formy a vše lehce přitlačte k sobě, aby vznikl kyprý základ.
- Na základ položte okapané višně a na ně rozdrobte zbylé těsto.
- Koláč pečte v předehřáté troubě 30 minut při teplotě 200 °C.

Základní recept na křehké těsto

Suroviny:

250 g	mouky
125 g	studeného másla
1 špetka	solí
1	vejce
150 g	cukru

Příprava

- Všechny suroviny na těsto dejte do míchací misky a pomocí míchací metly zpracovávejte přibližně 3–4 minuty na stupeň 3, dokud se nevytvoří křehké těsto.
- Na 30 minut ho dejte vychladit do chladničky.
- Předehřejte troubu na 200 °C (horní/spodní ohřev).
- Vymažte formu na pečení a lehce ji vysypte moukou.
- Těsto rozválejte mezi dvěma kusy potravinářské fólie (průměr asi 30 cm) a vložte do formy.
- Těsto pečte v předehřáté troubě 15 minut při teplotě 200 °C.

Mrkvové cupcakes s pomerančovou polevou

Suroviny na cupcakes (24 porcí):

130 g	vlašských ořechů
375 g	mouky
1 balíček	prášku do pečiva
1	špetka solí
450 g	oloupané mrkve
3	bio vejce
80 g	přírodního jogurtu
1 lžička	vanilkového cukru
300 g	cukru
335 ml	rostlinného oleje
1 lžička	skořice

Kůra z chemicky neošetřeného pomeranče trochu muškátového oříšku, čerstvě nastrohaného

Suroviny na polevu:

85 g	másla pokojové teploty
300 g	čerstvého sýra
220 g	moučkového cukru

Kůra z chemicky neošetřeného pomeranče

Příprava

1. Předehřejte troubu na 180 °C horkým vzduchem a vyložte plech na pečení muffinů formičkami na muffiny.
2. Mrkev nastrouhejte najemno a dejte ji do míchací misky.
3. K mrkvi přidejte vejce, jogurt, rostlinný olej, vanilkový cukr, cukr, skořici, muškátový oříšek a pomerančovou kůru.
4. Nasadte míchací metlu a ochranu proti rozstříku a míchejte suroviny na stupeň 4.
5. Mouku, prášek do pečiva a sůl smíchejte a přidejte do mrkvové směsi. Míchejte na stupeň 3, dokud nevznikne husté těsto.
6. Vlašské ořechy nasekejte nahrubo a vmíchejte je do těsta.
7. Těsto rovnoměrně rozdělte do 24 formiček (každá formička by měla být naplněna do 2/3).
8. Těsto pečte v troubě 20–25 minut.
9. Muffiny vyjměte z pečicího plechu a nechte je zcela vychladnout.
10. Pro přípravu polevy dejte máslo a polovinu cukru do míchací misky. Nasadte míchací metlu a ochranu proti rozstříku a šlehejte vše na stupeň 6 do pěny.
11. Přidejte čerstvý sýr, zbývající cukr a pomerančovou kůru a znovu krátce prošlehejte, dokud se suroviny nepromíchají.
12. Naplňte polevu do zdobícího sáčku a ozdobte s ní cupcakes.

12. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 56)? • Rameno pohonu 14 není zcela sklopeno dolů?
Šlehací metla 7 , míchací metla 8 nebo hnětací hák 5 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	• Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 4 ze zásuvky a zkontrolujte: - Překážka v nádobě? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý? - Nesprávně smontovaný přístroj?
Ukazatel E1	• Vyskytla se závada, kterou je třeba odborně opravit.
Ukazatel E2	• Přístroj nelze spustit, protože rameno pohonu 14 není zajištěno ve spodní poloze.

13. Likvidace

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

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

Obal

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



14. Technické parametry

Model:	SKM 600 F1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	≤ 0,5 W
Ochranná třída:	II
Výkon:	600 watt
Míchací miska Objem: Max. množství náplně (značka MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximální zatížení míchací metly 8 a hnětacího háku 5 :	Třené těsto: max. 1216 g Kynuté těsto: max. 1657 g
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení) 10 minuty
Počet otáček (měřeno na nástroji):	40 – 220 otáček/minutu

Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

15. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	67
2. Účel použitia	68
3. Bezpečnostné pokyny	69
4. Obsah balenia	72
5. Vybalenie a umiestnenie	72
6. Prehľad funkcií	73
7. Používanie miešacích nástrojov	74
8. Základná obsluha	75
8.1 Napájanie	75
8.2 Bezpečnostné funkcie	76
8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti	76
8.4 Funkcia turbo	76
9. Rozobratie prístroja	76
10. Čistenie a údržba prístroja	77
10.1 Čistenie základného prístroja	77
10.2 Umývanie v umývačke	77
10.3 Čistenie príslušenstva	77
10.4 Uskladnenie	77
11. Recepty	78
12. Riešenie problémov	82
13. Likvidácia	83
14. Technické údaje	83
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	84

1. **Prehľad**

- 1**  /  Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
- 2** Regulátor rýchlosti 0 – 8
- 3** Dotykový displej:
Zobrazenie: rýchlosti a času (minúty a sekundy od 00:01 do 09:59)
Tlačidlo : zapnutie a vypnutie prístroja
Tlačidlo *Turbo*: Pri stlačení ihneď prepne na najvyšší stupeň (indikátor: *P*)
- 4** Pripojovací kábel so zástrčkou
- 5** Hnetacie háky
- 6** Miešacia miska
- 7** Šľahacia metlička
- 8** Miešacie háky
- 9** Podnožka s prísavkou
- 10** Základný prístroj
- 11** Os na upnutie miešacích nástrojov
- 12** Plniaci otvor
- 13** Ochrana proti vystreknutiu
- 14** Pohonné rameno
- 15** Navinutie kábla

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému kuchynskému robotu.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým kuchynským robotom!

Symboly na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poranieniami rúk.

2. Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIE: Prístroj sa dodáva v rôznych farbách. Ovládanie je pre všetky farebné varianty identické.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 77).
- ⊙ Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniam.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku.

ku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.

- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).

- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
... v prípade poruchy,
... keď kuchynský robot nepoužívate,
... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

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



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.
- ⊙ Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez nádoby.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Miešaciu misu nepreplňte, inak by jej obsah mohol byť vymrštený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Miešacie háky a hnetacie háky majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škriabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäknú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 kuchynský robot, základný prístroj **10**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **13**
- 1 miešacia miska **6**
- 1 hnetacie háky **5**
- 1 šľahacia metlička **7**
- 1 miešacie háky **8**
- 1 návod na obsluhu

5. Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 76).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 77).
5. **Obrázok A:** Naviňte nadbytočné pripojovací kábel so zástrčkou **4** do navinutia kábla **15** na spodnej strane základného prístroja **10**.
6. Základný prístroj **10** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **9** pevne prisasť a pevne držali.

POZOR:

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

6. Prehľad funkcií

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

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

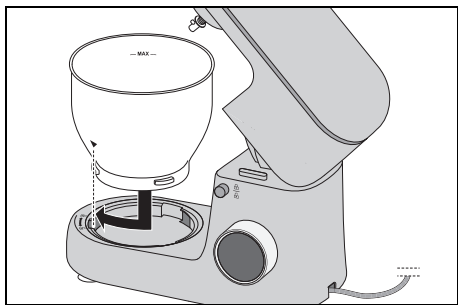
7. Používanie miešacích nástrojov

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a vyklapte pohonné rameno **14**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo znovu nevyskočí.

Vloženie miešacej misky

2. Vložte miešaciu miskú **6** do základného prístroja **10** tak, aby jedna zo šípok (▼) na miešacej miske ukazovala na symbol otvoreného zámku (🔓) na základnom prístroji.

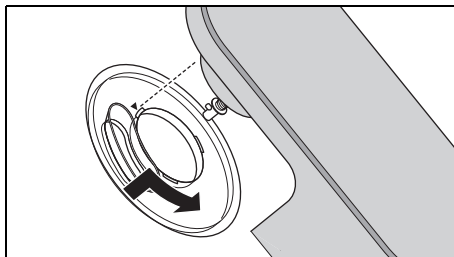


3. Na zaistenie otáčajte miešaciu miskú, kým táto šípka (▼) na miešacej miske nebude ukazovať na symbol zatvoreného zámku (🔒) na základnom prístroji a miešacia miska bude pevne osadená.

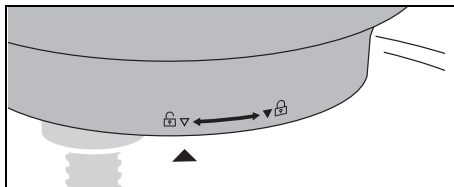
Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

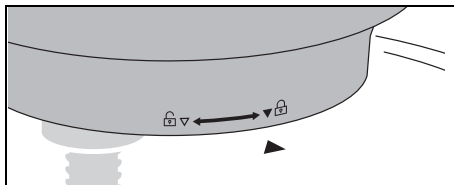
- ⊗ Miešaciu miskú **6** nikdy nepoužívajte bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **13**. Inak môže mixovaný pokrm vystreknuť.



4. Nasadíte ochranu proti vystreknutiu zdola na pohonné rameno **14**. Šípka na ochrane proti vystreknutiu (▲) ukazuje na šípku so symbolom otvoreného zámku (🔓 ▼) na pohonnom ramene.



5. Otočte ochranu proti vystreknutiu, kým šípka na ochrane proti vystreknutiu (▲) nebude ukazovať na šípku so symbolom zatvoreného zámku (▼ 🔒) a ochrana proti vystreknutiu nezapadne.

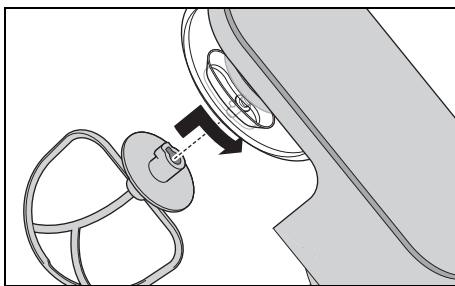


Nasadenie miešadla

6. Vyberte si vhodné miešadlo:
- Hnetacie háky **5**: Na ťažké cestá, napr. chlebové cesto
 - Šľahacia metlička **7**: Na šľahanie smotany, bielkov atď.
 - Miešacie háky **8**: Na stredné až ľahké cestá, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.

Ďalšie informácie: pozri „Prehľad funkcií“ na strane 73.

7. Nasadíte miešadlo zdola na osu **11**.



Dbajte o to, aby kovový zubok na ose zasahoval do vybrania na miešadle.

8. **Obrázok B**: Miešadlo potlačte trochu nahor a otočte ho v smere šípky až na doraz.

Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej misy **6**, kým je pohonné rameno **14** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **12** na ochrane proti vystreknutiu **13**:
 - Znížte rýchlosť na 1 – 2.
 - Naplňte prísady.

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊗ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno **14** a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.

9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **14** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 75.

8. Základná obsluha

8.1 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ Zástrčku **4** pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

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

1. Poskladajte prístroj pre požadovanú funkciu.
2. Zasuňte zástrčku **4** do vhodnej zásuvky. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná. Na dotykovom displeji **3** sa zobrazí tlačidlo
3. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku.

8.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri spustenom pohonnom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **14** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **1** je úplne vyskočené.

Ochrana proti prehriatiu

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

1. Vypnite prístroj.
2. Vytiahnite zástrčku **4**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

8.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Miešadlo sa môže používať maximálne 10 minút bez prerušenia. Potom musíte prístroj nechať znovu ochladieť na izbovú teplotu.

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

1. Prístroj zapnete stlačením symbolu  na dotykovom displeji. Displej zobrazí:
 - Rýchlosť: 0
 - Minúty a sekundy: 0000
2. Na spustenie otočte regulátor rýchlosti **2** kúsok v smere hodinových ručičiek. Na displeji sa zobrazí **1**.
 - Zvýšenie rýchlosti: regulátor rýchlosti otočte pre každý stupeň kúsok v smere hodinových ručičiek.

- Zníženie rýchlosti: regulátor rýchlosti otočte pre každý stupeň kúsok proti smeru hodinových ručičiek.
3. Rýchlosť znížte na stupeň **1 - 2**, keď počas pracovného postupu pridávate prísady cez plniaci otvor **12**.
 4. Plynulo otáčajte regulátor rýchlosti proti smeru hodinových ručičiek dovtedy, kým sa na dotykovom displeji nezobrazí **0**.
 5. Prístroj vypnete stlačením symbolu  na dotykovom displeji.

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

8.4 Funkcia turbo

- Stlačením na Turbo môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň. Displej zobrazí: **P**
- Po pustení sa funkcia Turbo skončí.

9. Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Pred rozobratím prístroja ho vypnite a vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a vyklopte pohonné rameno **14**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo znovu nevyskočí.

Vybratie miešadla

2. **Obrázok C:** Miešadlo **5/7/8** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z osy **11**.

Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Otočte ochranu proti vystreknutiu **13** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

Odobratie miešacej misky

4. Otočte miešaciu misku **6** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

Spustenie pohonného ramena

5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **14** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo znovu vyskočí.

10. Čistenie a údržba prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **4** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **10** nikdy neponárajte do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

UPOZORNENIA:

- Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí, karotky) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti vystreknutiu **13**). Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.
- Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte na dieloch príslušenstva nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

10.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistite základný prístroj **10** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Utrite ho čistou handričkou navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

10.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- miešaciu misku **6**
- Hnetacie háky **5**
- Šľahacia metlička **7**
- Miešacie háky **8**
- Ochrana proti vystreknutiu **13**

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

- základný prístroj **10**

10.3 Čistenie príslušenstva

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

10.4 Uskladnenie

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte na uskladnenie.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.
- **Obrázok A:** Pripojovací kábel so zástrčkou **4** môžete navinúť do navinutia kábla **15** na spodnej strane základného prístroja **10**.

11. Recepty

Krém mascarpone

Prísady:

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

Príprava

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

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

Hrušková torta

Prísady na cesto:

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

Na predpečenie korpusu:

sušený hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

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

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava

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

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

Pizzové cesto

Prísady:

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

trocha múky na vymiesenie a vyvalkanie

Príprava

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

Základný recept na trené cesto

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

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

Okrem toho mäkké maslo na formu

Príprava

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

Základný recept na kysnuté cesto

Prísady:

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

Príprava

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

Základný recept na vafle

Prísady na 4 porcie:

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

Príprava

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

Základný recept na kakaové piškótové cesto

Prísady:

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

Navyše papier na pečenie na plech

Príprava

1. Rúru predhrejte na 225 °C (spodný/horný ohrev).
2. Oddelte vajíčka.
3. Do miešacej misky bez tuku dajte bielka a vyšľahajte ich šľahacou metličkou, kým sa z nich nevytvorí sneh. Zvyšujte rýchlosť po stupeň 8.
4. Naplňte sneh do inej misky a odložte do chladu.
5. Do miešacej misky s práškovým cukrom dajte bielka a vyšľahajte ich šľahacou metličkou na stupni 6 do krémova.

6. Zmiešajte kakaový prášok, múku, kukuričný škrob a prášok do pečiva a zmes preosejte na žltkový krém.
7. Pridajte 1/3 snehu a miešacími hákami vymiešajte na hladké cesto.
8. Zvyšný sneh vmiešajte drevenou vareškou do cesta, kým sa všetky prísady nepremiešajú.
9. Plech na pečenie vysteľte papierom na pečenie a rozotrite naň cesto.
10. Cesto pečte v predhriatej rúre 12 minút na 225 °C.
11. Piškótové cesto vyklopte na utierku.
12. Papier na pečenie potrite trochou studenej vody a opatrne odlepte.

Koláč s posýpkou s višňami

Prísady na 26 cm formu na tortu:

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

Príprava

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

7. Koláč pečte v predhriatej rúre na 200 °C 30 minút.

Základný recept na krehké cesto

Prísady:

250 g	múky
125 g	studeného masla
1 štipka	soli
1	vajce
150 g	cukru

Príprava

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

Mrkvové muffiny s pomarančovou polevou

Prísady na muffiny (24 porcií):

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

Kôra z biopomaranča

trocha muškátového orieška, čerstvo nastrúhaného

Prísady na polevu:

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

Kôra z biopomaranča

Príprava

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

12. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie. • Nevypla prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 76)? • Je pohonné rameno 14 úplne sklopené nadol?
Šľahacia metlička 7 , miešacie háky 8 alebo hnetacie háky 5 sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 4 a skontrolujte: - Prekážka v nádobe? - Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý? - Prístroj nesprávne zmontovaný?
Zobrazenie E1	• Ide o chybu, ktorá sa musí odborne opraviť.
Zobrazenie E2	• Prístroj sa nemôže spustiť, pretože pohonné rameno 14 nie je zapadnuté v spodnej polohe.

13. Likvidácia

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

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

Obal

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



14. Technické údaje

Model:	SKM 600 F1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Trieda ochrany:	II
Výkon:	600 wattov
Miešacia miska Objem: max. množstvo náplne (značka MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky 8 a hnetacie háky 5 :	Trené cesto: max. 1216 g Kysnuté cesto: max. 1657 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia) 10 minút
Otáčky (merané na nástroj):	40 – 220 otáčok/minútu

Použité symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Sadržaj

1. Pregled	87
2. Namjenska uporaba	88
3. Sigurnosne upute	89
4. Opseg isporuke	92
5. Raspakiravanje i postavljanje	92
6. Pregled funkcija	93
7. Uporaba nastavaka za miješanje	94
8. Osnovno rukovanje	95
8.1 Napajanje električnom energijom	95
8.2 Sigurnosne funkcije	96
8.3 Uključivanje/isključivanje uređaja i odabir brzine	96
8.4 Funkcija Turbo	96
9. Rastavljanje uređaja	97
10. Čišćenje i održavanje uređaja	97
10.1 Čišćenje osnovnog uređaja	97
10.2 Čišćenje u perilici za posude	98
10.3 Čišćenje pribora	98
10.4 Čuvanje	98
11. Recepti	98
12. Rješavanje problema	103
13. Uklanjanje otpada	104
14. Tehnički podaci	104
15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH	105

1. Pregled

- 1  /  Dugme za otpuštanje (za pogonsku ručku)
- 2 Regulator brzine 0 – 8
- 3 Zaslona na dodir:
Prikaz: brzina i vrijeme (minute i sekunde od 00:01 do 09:59)
Tipka : uključivanje i isključivanje uređaja
Tipka *Turbo*: pritiskom na tipku uređaj se odmah prebacuje na najviši stupanj (indikator: P)
- 4 Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 5 Kuka za tijesto
- 6 Posuda za miješanje
- 7 Metlica za mućenje
- 8 Metlica za miješanje
- 9 Vakuumska nožica
- 10 Osnovni uređaj
- 11 Osovina za prihvata nastavaka za miješanje
- 12 Otvor za punjenje
- 13 Zaštita od prskanja
- 14 Pogonska ručka
- 15 Mjesto za namatanje kabela

Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo vam na kupnji novog višenamjenskog kuhinjskog aparata.

Kako biste osigurali sigurno korištenje proizvoda te se upoznali sa svim njegovim radnim značajkama:

- **Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute za korištenje.**
- **Prije svega pridržavajte se sigurnosnih napomena!**
- **Uređaj se smije upotrebljavati samo kako je opisano u ovim uputama za korištenje.**
- **Sačuvajte ove upute za korištenje.**
- **Ako uređaj namjeravate dati u treće ruke, priložite i ove upute za korištenje. Upute za korištenje sastavni su dio proizvoda.**

Sigurni smo da ćete uživati u korištenju novog višenamjenskog kuhinjskog aparata!

Simboli na uređaju



Ovaj simbol označava da takvi materijali ne mijenjaju ni okus ni miris namirnica.



Ovaj simbol upozorava na opasnost od ozljeda ruku.

2. Namjenska uporaba

Višenamjenski kuhinjski aparat služi za mućenje, tučenje, miješanje, miješenje i miksiranje prehrambenih proizvoda i namirnica.

Uređaj je predviđen za uporabu u privatnom kućanstvu. Uređaj se smije rabiti samo u unutrašnjim prostorijama.

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Višenamjenski kuhinjski aparat nemojte upotrebljavati dulje od 10 minuta bez prekida. Uređaj zatim treba isključiti dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.

NAPOMENA: uređaj se isporučuje u raznim bojama. Rukovanje je jednako neovisno o boji uređaja.

3. Sigurnosne upute

Oznake upozorenja

Po potrebi će se u ovim uputama za korištenje primijeniti sljedeće oznake upozorenja:



OPASNOST! Visoki rizik: nepoštivanje upozorenja može biti opasno po zdravlje i život.

UPOZORENJE! Srednji rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati ozljede ili veliku materijalnu štetu.

OPREZ: mali rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati lakše ozljede ili materijalnu štetu.

NAPOMENA: stanja i posebnosti kojih se prilikom korištenja uređaja potrebno pridržavati.

Upute za siguran rad

- ⊙ Uređaj ne smiju upotrebljavati djeca.
- ⊙ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ⊙ Djecu treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.
- ⊙ Uređaj smiju upotrebljavati osobe s ograničenim psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja samo ako ih nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili ako su od takve osobe dobili upute za korištenje uređaja te su razumjeli moguće opasnosti.
- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja ošteti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba da bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Uređaj se ne smije uranjati u vodu.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice...
 - ... ako ga nitko ne nadzire,
 - ... prije sastavljanja ili rastavljanja uređaja
 - ... prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova i
 - ... prije čišćenja.
- ⊙ Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu s uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog djelovanja.
- ⊙ Ovisno o uporabi, uređaj je namijenjenim sljedećim maksimalnim vremenima rada bez prekida:
 - maks. 10 minuta miješanja/miješenja s nastavcima za miješanje.Uređaj zatim treba isključiti dok se ne ohladi na sobnu temperaturu.
- ⊙ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se vrte tijekom rada uređaj treba isključiti i odvojiti od električne mreže.

- ⊙ Pratite upute iz poglavlja o čišćenju (pogledajte "Čišćenje i održavanje uređaja" na stranici 97).
- ⊙ Nepravilna uporaba uređaja može dovesti do ozljeda.
- ⊙ Ovaj je uređaj također namijenjen uporabi u domaćinstvu i primjenama sličnima onima u domaćinstvu, primjerice...
 - ... u kuhinjama za zaposlenike u trgovinama, uredima i drugim komercijalnim jedinicama;
 - ... na poljoprivrednim imanjima;
 - ... za goste u hotelima, motelima i ostalim stambenim jedinicama;
 - ... u salama za doručkovanje.



OPASNOST za djecu!

- ⊙ Ambalaža nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.



OPASNOST od kućnih i domaćih životinja i za njih!

- ⊙ Elektronički uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne i domaće životinje. Nadalje, životinje također mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga u načelu životinje držite podalje od elektroničkih uređaja.



OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!

- ⊙ Uređaj se nikada ne smije upotrebljavati u blizini kade, tuša, punog umivaonika i sl.
- ⊙ Osnovni uređaj, priključni kabel i mrežni utikač nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
- ⊙ Zaštitite osnovni uređaj od vlage i vode koja kaplje ili pršće.
- ⊙ Ako tekućina dospije u osnovni uređaj, odmah izvucite mrežni utikač. Prije ponovne uporabe zatražite provjeru uređaja.
- ⊙ Ne rukujte uređajem vlažnim rukama.
- ⊙ Ako uređaj upadne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Tek tada izvadite uređaj.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Mrežni utikač utaknite u utičnicu tek nakon što u cijelosti sastavite uređaj.
- ⊙ Mrežni utikač priključite samo u pravilno instaliranu i lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipske oznake. Utičnica mora biti lako pristupačna i nakon priključivanja.
- ⊙ Pazite da se priključni kabel ne ošteti oštrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- ⊙ Uređaj ni nakon isključivanja nije u potpunosti isključen iz mreže. Ako ga želite isključiti iz mreže, izvucite mrežni utikač.
- ⊙ Držite priključni kabel podalje od vrućih površina (npr. grijaće ploče štednjaka).
- ⊙ Pri upotrebi uređaja pazite da se priključni kabel ne priklješti ili zgriježi.
- ⊙ Prilikom izvlačenja mrežnog utikača iz utičnice uvijek povucite za utikač, nikada za kabel.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice...
 - ... kod pojave smetnje,
 - ... ako ne želite koristiti višenamjenski kuhinjski aparat,
 - ... prije sastavljanja ili rastavljanja višenamjenskog kuhinjskog aparata,
 - ... prije čišćenja višenamjenskog kuhinjskog aparata i
 - ... u slučaju nevremena.

- ⊙ Uređaj nemojte upotrebljavati ako su vidljiva oštećenja uređaja, dijelova pribora ili priključnog kabela.
- ⊙ Kako biste izbjegli opasnosti, ni na koji način nemojte mijenjati uređaj.



OPASNOST od ozljeda ruku nagnječenjem!

- ⊙ Nikada ne stavljajte ruku između pogonske ručke i kućišta. Kod zaklapanja postoji opasnost od ozljeda nagnječenjem.



OPASNOST od rotirajućih dijelova!

- ⊙ Nemojte stavljati žlicu ili slične predmete u rotirajuće dijelove. I dugu kosu ili široku odjeću držite podalje od rotirajućih dijelova.
- ⊙ Uvijek pazite da je regulator brzine prije umetanja mrežnog utikača u utičnicu okrenut na 0.
- ⊙ Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz utičnice prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se pomiču tijekom rada.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Postavite uređaj isključivo na ravnu, suhu i voodopornu površinu koja se ne klizi tako da se uređaj ne može prevrnuti niti skliznuti na pod.
- ⊙ Miješalica se smije upotrebljavati najviše 10 minuta bez prekida. Nakon toga morate pustiti uređaj da se ponovno ohladi na sobnu temperaturu.
- ⊙ Uređaj smije raditi samo s posudom.
- ⊙ Ne stavljajte uređaj na vruće površine, npr. grijaće ploče štednjaka.
- ⊙ Nemojte premještati uređaj dok se njemu nalazi hrana ili tijesto.
- ⊙ Nemojte prepuniti posudu za miješanje, u protivnom bi sadržaj mogao izletjeti van. Suvišna tekućina će se izliti na podlogu. Stoga uređaj postavite na voodopornu podlogu.

- ⊙ Nemojte pokretati uređaj ako je prazan, tako može doći do pregrijavanja i oštećenja motora.
- ⊙ Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- ⊙ Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Metlice za miješanje i kuke za tijesto imaju neprianjajuću površinu. Stoga ih nemojte oštetiti oštrim, šiljastim ili abrazivnim predmetima (npr. nož, spužva za lonce).
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim vakuumskim nožicama protiv klizanja. Budući da je namještaj prevučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrže sastavne dijelove koji mogu nagrizati i oštetiti plastične vakuumске nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.

4. Opseg isporuke

- 1 višenamjenski kuhinjski aparat, osnovni uređaj **10**
- 1 zaštita od prskanja **13**
- 1 posuda za miješanje **6**
- 1 kuka za tijesto **5**
- 1 metlica za mučenje **7**
- 1 metlica za miješanje **8**
- 1 upute za korištenje

5. Raspakiravanje i postavljanje

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi priloženi i neoštećeni.
3. Rasklopite uređaj (pogledajte "Rastavljanje uređaja" na stranici 97).
4. **Očistite uređaj prije prve uporabe!** (pogledajte "Čišćenje i održavanje uređaja" na stranici 97).
5. **Slika A:** namotajte preostali dio priključnog kabela **4** na mjesto za namatanje kabela **15** na donjoj strani osnovnog uređaja **10**.
6. Postavite osnovni uređaj **10** na ravnu, suhu i vodootpornu površinu tako da se uređaj ne može prevrnuti niti skliznuti na pod.
Odaberite glatku i čistu podlogu tako da se vakuumske nožice **9** mogu pričvrstiti i sigurno prianjati.

OPREZ:

- ⊗ Suvišna tekućina će se izliti na podlogu. Stoga uređaj postavite na vodootpornu podlogu.
-

6. Pregled funkcija

Radni nastavak	Brzina	Funkcija	Napomene
kuka za tijesto 5	1 – 2	- miješenje i miksa- nje čvrstog tijesta ili čvršćih sastoj- aka	min. količina: Radni nastavak trebao bi biti uronjen najmanje 1 cm u smjesu za miješanje. maks. količina dizanog tijesta: 1657 g
	2 – 3	- miješenje diza- nog tijesta - miješenje gustog tekućeg tijesta	Vrijeme obrade prhko tijesto*: oko 3 minute maks. vrijeme rada: 10 minuta Za tijesto za kruh: Najprije dodajte tekuće sastojke, a zatim postupno dodajte suhe sastoj- ke u posudu za miješanje.
metlica za miješanje 8	2 – 3	- miješanje gustog tekućeg tijesta - miješanje masla- ca i brašna - miješanje diza- nog tijesta	min. količina: Radni nastavak trebao bi biti uronjen najmanje 1 cm u smjesu za miješa- nje. maks. količina tekućeg tijesta: 1216 g
	4 – 6	- tijesto za kolače - tučenje maslaca i šećera - tijesto za kekse	Vrijeme obrade tekuće tije- sto*: oko 5 minute maks. vrijeme rada: 10 minuta
	6	- tijesto sa sušenim voćem	maks. ukupna težina: 950 g Osjetljivo voće dodati pri brzini 1 – 2. maks. vrijeme rada: 10 minuta
metlica za mućenje 7	7 – 8	- vrhnje za šlag - bjelanjak - majoneza - pjenasto mućenje maslaca	min. količina: Radni nastavak trebao bi biti uronjen najmanje 1 cm u smjesu za miješa- nje. maks. količina šlaga: 1000 ml maks. vrijeme rada: 10 minuta

***NAPOMENA:** Vrijeme obrade ovisi o količini i svojstvima sastojaka.

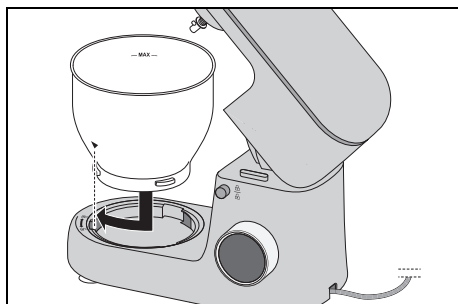
7. Uporaba nastavaka za miješanje

Otklapanje pogonske ručke

1. Pritisnite dugme za otpuštanje **1** i otklopite pogonsku ručku **14** tako da se ona uglati, a dugme za otpuštanje ponovno iskoči.

Postavljanje posude za miješanje

2. Posudu za miješanje **6** postavite na osnovni uređaj **10** tako da strelica (▼) na posudi za miješanje pokazuje prema simbolu otvorene brave (🔓) na osnovnom uređaju.

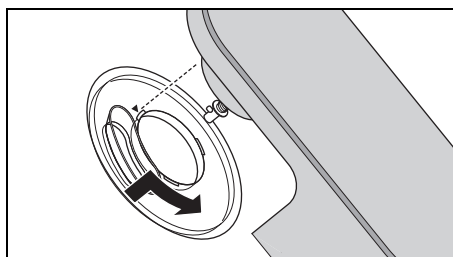


3. Za zaključavanje okrećite posudu za miješanje sve dok strelica (▼) na posudi za miješanje ne pokazuje na simbol zatvorene brave (🔒) na osnovnom uređaju i dok posuda za miješanje ne bude čvrsto postavljena.

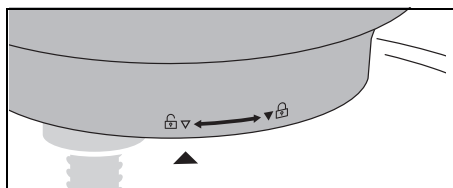
Montaža zaštite od prskanja

OPREZ:

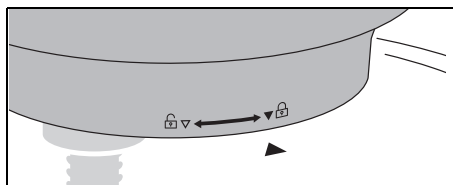
- ⊙ Posudu za miješanje **6** nikada nemojte upotrebljavati bez postavljene zaštite od prskanja **13**. Namirnice koje želite miksati u protivnom bi mogle izletjeti van.



4. Zaštitu od prskanja postavite odozdo na pogonsku ručicu **14**. Strelica na zaštiti od prskanja (▲) pokazuje na strelicu sa simbolom otvorene brave (🔓 ▼) na pogonskoj ručici.



5. Okrećite zaštitu od prskanja sve dok strelica na zaštiti od prskanja (▲) ne pokazuje na strelicu sa simbolom zatvorene brave (▼ 🔒) i dok se zaštita od prskanja ne uglati.

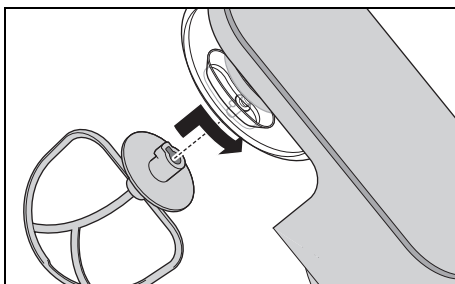


Postavljanje nastavka za miješanje

6. Odaberite odgovarajući nastavak za miješanje:
- kuka za tijesto **5**: za teška tijesta, npr. tijesto za kruh
 - metlica za mućenje **7**: za tučenje šlag-a, bjelanjaka itd.
 - metlica za miješanje **8**: za srednja i laka tijesta, npr. tijesto za kolače ili palačinke.

Za više informacija: Pogledajte „Pregled funkcija“ na stranici 93.

7. Nastavak za miješanje postavite odozdo na osovinu **11**.



Pazite da metalni zatik na osovini zahvaća utor na nastavku za miješanje.

8. **Slika B**: Nastavak za miješanje lagano pritisnite prema gore i okrećite u smjeru strelice do graničnika.

Dodavanje sastojaka

- Sastojke možete dodati u posudu za miješanje **6** dok je pogonska ručka **14** otklonjena.
- Sastojke možete dodavati tijekom miješanja kroz otvor za punjenje **12** na zaštitu od prskanja **13**:
 - Smanjite brzinu na **1 – 2**.
 - Dodajte sastojke.

Spuštanje pogonske ručke



OPASNOST od ozljeda ruku nagnječenjem!

- ⊙ Nikada ne stavljajte ruku između pogonske ručke **14** i kućišta. Kod zaklapanja postoji opasnost od ozljeda nagnječenjem.

9. Pritisnite dugme za otpuštanje **1** i do kraja spustite pogonsku ručku **14**. Dugme za otpuštanje ponovno će iskočiti.

Uređaj je sada montiran. Za rukovanje uređajem: Pogledajte „Osnovno rukovanje“ na stranici 95.

8. Osnovno rukovanje

8.1 Napajanje električnom energijom



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Mrežni utikač **4** priključite samo u pravilno instaliranu i lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara podacima s tipске oznake. Utičnica mora biti lako pristupačna i nakon priključivanja.

NAPOMENA: zbog zagrijavanja motora se kod prvog korištenja u manjoj mjeri mogu pojaviti određeni mirisi. To nije razlog za zabrinutost. Osigurajte dobro prozračivanje.

1. Sastavite uređaj s obzirom na željenu funkciju.
2. Utaknite mrežni utikač **4** u prikladnu utičnicu. Utičnica i nakon priključivanja mora biti lako pristupačna u svakom trenutku.
Na zaslonu na dodir **3** pojavljuje se tipka
3. Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač.

8.2 Sigurnosne funkcije

Uređaj ima nekoliko sigurnosnih funkcija koje su opisane u nastavku.

Uređaj radi samo sa spuštеном pogonskom ručkom

Uređaj funkcionira samo ako je pogonska ručka **14** ispravno uglavljena u donjem položaju i ako je dugme za otpuštanje **1** iskočilo do kraja.

Zaštita od pregrijavanja

Uređaj ima zaštitu od pregrijavanja. U slučaju da se motor pregrije, uređaj će se automatski ugasisi:

1. Isključite uređaj.
2. Izvucite mrežni utikač **4**.
3. Pustite uređaj da se ohladi na sobnu temperaturu.

Nakon što se uređaj dovoljno ohladi možete ga ponovno uključiti.

8.3 Uključivanje/isključivanje uređaja i odabir brzine

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ☉ Miješalica se smije upotrebljavati najviše 10 minuta bez prekida. Nakon toga morate pustiti uređaj da se ponovno ohladi na sobnu temperaturu.

NAPOMENA: prilikom obrade većih količina tijesta može doći do manjeg pomicanja uređaja.

1. Uključite uređaj pritiskom na simbol  na zaslonu na dodir. Zaslون prikazuje:
 - brzinu: 0
 - minute i sekunde: 0000.

2. Za pokretanje lagano okrenite regulator brzine **2** u smjeru kazaljke na satu. Na zaslonu se pojavljuje 1.
 - Za povećanje brzine: za svaki stupanj lagano okrenite regulator brzine u smjeru kazaljke na satu.
 - Za smanjivanje brzine: za svaki stupanj lagano okrenite regulator brzine u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
3. Smanjite brzinu na 1 – 2 ako tijekom rada uređaja dodajete sastojke kroz otvor za punjenje **12**.
4. Stupnjevito okrećite regulator brzine u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok se na zaslonu na dodir ne prikaže 0.
5. Isključite uređaj pritiskom na simbol  na zaslonu na dodir.

NAPOMENA: idealna brzina prvenstveno ovisi o gustoći namirnica koje želite miksati. Tekuće sadržaje moći ćete brže miksati.

8.4 Funkcija Turbo

- Pritiskom na *Turbo* možete kratkotrajno povećati brzinu na najviši stupanj. Zaslون prikazuje: P
- Nakon otpuštanja turbo funkcija završava.

9. Rastavljanje uređaja



OPASNOST od rotirajućih dijelova!

- ⦿ Prije rastavljanja uređaja isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **4** iz utičnice.

Otklapanje pogonske ručke

1. Pritisnite dugme za otpuštanje **1** i otklopite pogonsku ručku **14** tako da se ona uglavi, a dugme za otpuštanje ponovno iskoči.

Skidanje nastavka za miješanje

2. **Slika C:** Nastavak za miješanje **5/7/8** lagano pritisnite prema gore i okrećite ga u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu sve dok se ne bude mogao odvojiti od osovine **11**.

Skidanje zaštite od prskanja

3. Okrećite zaštitu od prskanja **13** u smjeru simbola otključane brave sve dok se ne bude mogla skinuti.

Skidanje posude za miješanje

4. Okrećite posudu za miješanje **6** u smjeru simbola otključane brave sve dok se ne bude mogla skinuti.

Spuštanje pogonske ručke

5. Pritisnite dugme za otpuštanje **1** i do kraja spustite pogonsku ručku **14**. Dugme za otpuštanje ponovno će iskočiti.

10. Čišćenje i održavanje uređaja



OPASNOST od strujnog udara!

- ⦿ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **4** iz utičnice.
- ⦿ Osnovni uređaj **10** nikada nemojte uranjati u vodu.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⦿ Ni u kojem slučaju ne upotrebljavajte oštra, nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Time biste mogli oštetiti uređaj.

NAPOMENE:

- Određene namirnice i začini (npr. curry, mrkve) mogu ostaviti tragove boje na plastičnim dijelovima (npr. na zaštiti od prskanja **13**). To nije greška uređaja i ne predstavlja opasnost za zdravlje.
- Imajte na umu da se nakon sušenja na dijelovima pribora još uvijek mogu nalaziti kapi vode. Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše na zraku.

10.1 Čišćenje osnovnog uređaja

1. Očistite osnovni uređaj **10** vlažnom krpom. Možete upotrijebiti i malo sredstva za pranje posuda.
2. Nakon toga prebrišite osnovni uređaj vlažnom krpom koja je namočena čistom vodom.
3. Ne upotrebljavajte osnovni uređaj dok se potpuno ne osuši.

10.2 Čišćenje u perilici za posuđe

Sljedeći dijelovi mogu se prati u perilici za posuđe:

- posuda za miješanje **6**
- kuka za tijesto **5**
- metlica za mućenje **7**
- metlica za miješanje **8**
- zaštita od prskanja **13**

Ni u kojem slučaju ne smijete prati sljedeće dijelove u perilici za posuđe:

- osnovni uređaj **10**

10.3 Čišćenje pribora

1. Sav pribor čistite ručno u sudoperu sredstvom za pranje posuđa ili u perilici posuđa.
2. Nakon ručnog pranja isperite sve dijelove čistom vodom.
3. Pričekajte da se svi dijelovi potpuno osuše prije nego što ih ponovno sastavite, pospremite ili ponovno upotrijebite.

10.4 Čuvanje

- Pričekajte da se svi dijelovi potpuno osuše prije nego ih pospremite.
- Čuvajte uređaj na mjestu zaštićenom od prašine i prljavštine te izvan dosega djece.
- **Slika A:** priključni kabel **4** možete namotati na mjesto za namatanje kabela **15** na donjoj strani osnovnog uređaja **10**.

11. Recepti

Krema od mascarponea

Sastojci:

2	jaja
2 žlice	finog šećera
1 žlica	slatkog vina (npr. Madeira)
250 g	mascarponea
½	neobrađene naranče (sok i malo ribane kore naranče)

Priprema

1. Odvojite bjelanjke od žumanjaka.
2. Dodajte bjelanjke u posudu za miješanje bez masti i tucite ih metlicom za mućenje dok ne nastane snijeg od bjelanjaka. Pri tome povećajte brzinu na 8.
3. Stavite snijeg od bjelanjaka u drugu posudu i ohladite ga.
4. U posudu za miješanje dodajte žumanjak, šećer i slatko vino te ih metlicom za mućenje istucite u šlag pri brzini 6.
5. Smanjite brzinu na 3 i naizmjenice dodavajte po žlicu mascarponea i soka od naranče.
6. Ručno umiješajte naribanu koru naranče u snijeg od bjelanjaka.
7. Kao dekoraciju pospite nekoliko tankih traka naranče na gotovu kremu.
8. Kremu čuvajte u hladnjaku do konzumiranja. Potrošite je u roku od 24 sata.

Savjet: kremu od mascarponea možete slojevito poslužiti sa svježim sezonskim voćem ili kompotom u čašama za desert.

Tart od krušaka

Sastojci za tijesto:

200 g	pšeničnog brašna
1 prstohvat	sol
100 g	hladnog maslaca (u trakama)
3 žličice	finog šećera
4 žlice	octa

Za pečenje na prazno:
suhi grašak ili riža

Sastojci za kremu od badema:

100 g	omekšalog maslaca
100 g	šećera
2	jaja (sobne temperature)
100 g	mlijevenih badema

Za preljev:

oko 3 zrele kruške

Priprema

1. Sve sastojke za tijesto stavite u posudu za miješanje i obradite metlicom za miješanje pri brzini 3 sve dok ne nastanu veće grudice. (Po potrebi povremeno zaustavite uređaj i lopaticom za tijesto pogurnite sastojke s ruba posude prema dolje.)
2. Tijesto brzo ručno izmijesite u kuglu i s malo brašna izvaljajte između dva lista papira za pečenje.
3. Tijestom prekrijte namašćeni kalup za tart. Odrežite tijesto koje strši preko ruba i stavite kalup najmanje 30 minuta u hladnjak.
4. Nekoliko puta vilicom izbodite tijesto na dnu kalupa. Papirom za pečenje prekrijte tijesto i stavite suhi grašak ili rižu u kalup kako biste pritisnuli tijesto.
5. Pecite tijesto 15 minuta pri 180 °C u pećnici s optočnim zrakom. Zatim uklonite papir za pečenje i grašak/rižu te pecite još 10 do 15 minuta.

6. Za kremu od badema metlicom za mućenje istucite maslac, šećer i jaja. Pri tom povećajte brzinu na 8.
7. Zatim izvadite metlicu za mućenje i umetnite metlicu za miješanje. Nakratko umiješajte bademe pri brzini 4.
8. Kremu od badema stavite na ohlađeno dno tarta.
9. Ogulite kruške, odstranite koštice i narežite ih na ploške.
10. Poredajte ih po kremi od badema.
11. Pecite tart oko 35 minuta pri 170 °C u pećnici s optočnim zrakom.

Tijesto za pizzu

Sastojci:

250 g	pšeničnog brašna
¾ žličice	sol
½	kockice svježeg kvasca
120 ml	mlake vode
½ žličice	smeđeg šećera

malo brašna za miješenje i valjanje

Priprema

1. U posudi za miješanje pomiješajte brašno i sol te napravite udubinu u sredini smjese.
2. Dodajte kvasac i šećer u vodu te ih gnječite i miješajte vilicom dok se potpuno ne otope. Mješavinu ulijte u udubinu smjese.
3. Obradujte smjesu kukom za tijesto pri brzini 2 dok ne dobijete velike grudice tijesta.
4. Nastavite ručno mijesiti tijesto dok ne postane glatko.
5. Tijesto oblikujte u kuglu, prekrijte i ostavite da se diže na toplom mjestu sve dok se njegov volumen ne udvostruči.
6. Tijesto još jednom izmijesite, izvaljajte i prekrijte sastojcima po izboru.

Osnovni recept za tekuće tijesto

Sastojci za 1 pravokutni kalup (otpr. 30 cm):

300 g	omekšalog maslaca
300 g	šećera
5	jaja razred L
300 g	brašna (tip 405)
1 žličica	praška za pecivo

Osim toga omekšali maslac za kalup

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 175 °C (gornji i donji grijač).
2. Namastite pravokutni kalup ili stavite papir za pečenje u njega.
3. Za tijesto narežite maslac na male komadiće i dodajte ih sa šećerom u posudu za miješanje.
4. Umetnite metlicu za miješanje i zaštitu od prskanja i promiješajte sastojke otprilike 30 sekundi na brzini 4.
5. Nakon toga promiješajte mješavinu otprilike 5 minuta na brzini 6 u laganu smjesu.
6. Postepeno miješajte jaja svako otprilike 30 sekundi na brzini 2.
7. Nastavite miješati otprilike 40 sekundi na brzini 6.
8. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i posipajte smjesu brašnom.
9. Zamijesite sve sastojke otprilike 40 sekundi na brzini 3 i zamijesite u glatko tijesto.
10. Ulijte tijesto u kalup i poravnajte ga lopaticom za tijesto.
11. Pecite kolač otprilike 65 minuta.
12. Otprilike 10 minuta prije isteka vremena pečenja provjerite je li kolač pečen. Za to čačkalicom ubodite sredinu kolača. Ako na čačkalici nema tijesta, kolač je gotov.

13. Prije nego što izvadite kolač iz kalupa, ostavite ga da se ohladi u kalupu na 10 minuta.

Osnovni recept za dizano tijesto

Sastojci:

500 g	pšeničnog brašna tipa 550
1 kockica	svježeg kvasca
60 g	maslaca
1 prstohvat	sol
1 žličica	šećera
200 – 250 ml	mlakog mlijeka
2	jaja

Priprema

1. U posudi za miješanje pomiješajte brašno i sol te napravite udubinu u sredini smjese.
2. Dodajte kvasac i šećer u mlako mlijeko te ih gnječite i miješajte vilicom dok se potpuno ne otope. Mješavinu ulijte u udubinu smjese.
3. Dodajte ostale sastojke u posudu za miješanje.
4. Mijesite tijesto kukom za tijesto 1 minutu na brzini 2 i nakon toga 5 minuta na brzini 3.
5. Oblikujte tijesto u kuglu i ostavite 40 minuta u posudi za miješanje da naraste.
6. Zagrijte pećnicu na 200 °C (gornji i donji grijač).
7. Izvaljajte tijesto na lim za pečenje i prekriti ga sastojcima po izboru.
8. Pecite tijesto 25 do 30 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici pri 200 °C.

Osnovni recept za vafle

Sastojci za 4 porcije:

125 g	maslaca na sobnoj temperaturi
75 g	šećera
1 paketić	vanilin šećera
2	jaja razred L
250 g	pšeničnog brašna
½ žličice	praška za pecivo
180 ml	mlaćenice
2 žlice	tekućeg meda

Priprema

1. Dodajte maslac sa šećerom i vanilin šećerom u posudu za miješanje.
2. Umetnite metlicu za miješanje i zaštitu od prskanja i promiješajte sastojke otprilike 30 sekundi na brzini 4 dok ne postanu glatki.
3. Dodajte jaja, brašno i prašak za pecivo i promiješajte mješavinu otprilike 30 sekundi na brzini 2.
4. Nastavite miješati otprilike 2 minute na brzini 6.
5. Nakon toga u tijesto umiješajte mlaćenicu na brzini 2.
6. Dodajte med i nastavite miješati otprilike 1 minutu na brzini 5.
7. Ulijte tijesto po porcijama u vrući, namašćeni uređaj za vafle i zatvorite ga.
8. Pecite vafle dok ne poprime zlatnosmeđu boju.

Osnovni recept za biskvit od kakaa

Sastojci:

4	jaja razred L
1 prstohvat	sol
150 g	šećera u prahu
25 g	kakaa u prahu
50 g	brašna
75 g	kukuruznog škroba
1 žličica	praška za pecivo

Osim toga papir za pečenje za lim

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 225 °C (gornji i donji grijač).
2. Odvojite bjelanjke od žumanjaka.
3. Dodajte bjelanjke u posudu za miješanje bez masti i tucite ih metlicom za mućenje dok ne nastane snijeg od bjelanjaka. Pri tom povećajte brzinu na 8.
4. Stavite snijeg od bjelanjaka u drugu posudu i ohladite ga.
5. Dodajte žumanjke i šećer u prahu u posudu za miješanje i tucite ih metlicom za mućenje na brzini 6.
6. Pomiješajte kakao u prahu, brašno, kukuruzni škrob i prašak za pecivo i mješavinom posipajte kremu od žumanjaka.
7. Dodajte 1/3 snijega od bjelanjaka i pomiješajte ih metlicom za miješanje te zamijesite u glatko tijesto.
8. Umiješajte ostatak snijega od bjelanjaka kuhačem dok svi sastojci nisu pomiješani.
9. Postavite papir za pečenje na lim za pečenje i izlijte tijesto na njega.
10. Pecite tijesto 12 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici pri 225 °C.
11. Izvadite biskvit na krpu za posude.
12. Premažite papir za pečenje s malo hladne vode i pažljivo ga skinite.

Kolač od mrvičastog tijesta s višnjama

Sastojci za kalup promjera 26 cm:

250 g	brašna
½ žličice	praška za pecivo
1	žumanjak
150 g	šećera
150 g	maslaca
2 paketića	vanilin šećera
otprilike 700 g	otkoštenih višnji

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C (gornji i donji grijač).
2. Istresite višnje u cjedilo i ostavite ih da se ocijede.
3. Dodajte maslac i ostale sastojke u posudu za miješanje i pomiješajte ih metlicom za miješanje na brzini 4 sve dok se svi sastojci ne ujedine i dok se ne stvaraju mrvice.
4. Stavite papir za pečenje u kalup i namastite strane.
5. Smrvite polovicu mrvičastog tijesta u kalup i lagano pritisnite sve dok ne nastane mekano dno.
6. Stavite ocijedene višnje na dno i smrvite ostatak tijesta preko njih.
7. Pecite kolač 30 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici pri 200 °C.

Osnovni recept za prhko tijesto

Sastojci:

250 g	brašna
125 g	hladnog maslaca
1 prstohvat	sol
1	jaje
150 g	šećera

Priprema

1. Dodajte sve sastojke u posudu za miješanje i metlicom za miješanje miješajte otprilike 3 do 4 minute na brzini 3 i zamijesite prhko tijesto.
2. Stavite ga da se ohladi u hladnjaku na 30 minuta.
3. Zagrijte pećnicu na 200 °C (gornji i donji grijač).
4. Namastite kalup i lagano je pospite brašnom.
5. Izvaljajte tijesto između dva komada prijanjavuće folije (na promjer od otpr. 30 cm) i stavite ga u kalup.
6. Pecite tijesto 15 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici pri 200 °C.

Rübli cupcake tortice s glazurom od naranče

Sastojci za cupcake tortice (24 porcije):

130 g	oraha
375 g	brašna
1 paketić	praška za pecivo
1	prstohvat soli
450 g	oguljene mrkve
3	jaja iz biološkog uzgoja
80 g	jogurta
1 žličica	vanilin šećera
300 g	šećera
335 ml	biljnog ulja
1 žličica	cimeta

Kora neobrađene naranče
nešto svježije ribanog muškato orahčića

Sastojci za glazuru:

85 g	maslaca na sobnoj temperaturi
300 g	svježeg sira
220 g	šećera u prahu

Kora neobrađene naranče

Priprema

1. Zagrijte pećnicu s optočnim zrakom na 180 °C i pripremite lim za muffine s kalupima za muffine.
2. Sitno naribajte mrkve i stavite ih u posudu za miješanje.
3. Mrkvama dodajte jaja, jogurt, biljno ulje, vanilin šećer, cimet, muškatni oraščić i koru naranče.
4. Umetnite metlicu za miješanje i zaštitu od prskanja i promiješajte sastojke na brzini 4.
5. Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i sol i dodajte u mješavinu s mrkvom. Miješajte na brzini 3 dok ne nastane gusto tijesto.
6. Grubo nasjeckajte orahe i dodajte ih u tijesto.
7. Ravnomjerno raspodijelite tijesto na 24 kalupa (svaki kalup napunite 2/3).
8. Pecite tijesto u pećnici 20 do 25 minuta.
9. Izvadite muffine iz lima za pečenje i ostavite ih da se potpuno ohlade.
10. Za glazuru u posudi za miješanje dodajte maslac i trećinu šećera. Umetnite metlicu za miješanje i zaštitu od prskanja i sve istucite u šlag na brzini 6.
11. Dodajte svježi sir, ostatak šećera i koru naranče i još jednom sve kratko istucite dok se sastojci ne pomiješaju.
12. Stavite glazuru u vrećicu za ukrašavanje i ukasite cupcake tortice.

12. Rješavanje problema

Ako vaš uređaj ne funkcionira na željeni način, najprije provjerite ovaj kontrolni popis. Možda se radi o malom problemu koji možete sami ukloniti.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

Greška	Mogući uzroci / mjere
Uređaj ne radi	• Je li osigurano napajanje električnom energijom? • Provjerite priključak. • Je li zaštita od pregrijavanja ugasila uređaj (pogledajte "Zaštita od pregrijavanja" na stranici 96)? • Pogonska ručka 14 nije zaklopljena do kraja?
Metlice za mućenje 7 i metlice za miješanje 8 ili kuke za tijesto 5 se ne okreću ili se okreću vrlo otežano.	• Odmah isključite, izvucite mrežni utikač 4 i provjerite: - Ima li predmeta u posudi koji ometaju rad? - Je li hrana prežilava ili pretvrda? - Je li uređaj pravilno sastavljen?
Prikaz E1	• Došlo je do pogreške koju je potrebno propisno ukloniti.
Prikaz E2	• Uređaj se ne može pokrenuti jer pogonska ručica 14 nije uglavljena u donjem položaju.

13. Uklanjanje otpada

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrižene kante za smeće na kotačima znači da proizvod spada u obvezno razvrstavanje otpada unutar Europske unije. To vrijedi za proizvod i za sve dijelove opreme koji su označeni ovim simbolom. Označeni se proizvodi ne smiju bacati u normalan kućanski otpad već se moraju predati na odgovarajućem mjestu za reciklažu električnih i elektronskih uređaja. Ovaj simbol za recikliranje označava npr. da se određeni predmet ili dijelovi materijala mogu oporabiti. Reciklaža pomaže pri redukciji potrošnje sirovine i rasterećuje okoliš.



Ambalaža

Za zbrinjavanje ambalaže obratite pažnju na odgovarajuće propise za okoliš u Vašoj zemlji.

14. Tehnički podaci

Model:	SKM 600 F1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potrošnja energije u isključenom stanju:	≤ 0,5 W
Zaštitna klasa:	II 
Snaga:	600 vata
Posuda za miješanje Volumen:	5000 ml
Maks. kapacitet (oznaka MAX):	3700 ml
Maksimalno opterećenje metlice za miješanje 8 i kuke za tijesto 5 :	tekuće tijesto: maks. 1216 g dizano tijesto: maks. 1657 g
Maks. trajni pogon (KB):	(navodi koliko dugo uređaj smije raditi bez prekida) 10 minuta
Broj okretaja (mjerenom na uređaju):	40 – 220 okretaja u minuti

Korišteni simboli

	Zaštitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (provjerena sigurnost): uređaji moraju ispunjavati opće priznata pravila tehnike i moraju biti u skladu sa Zakonom o sigurnosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S CE oznakom društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu sukladnosti EU-a.
	Ovaj simbol podsjeća na zbrinjavanje pakiranja u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
	Simbolom za recikliranje (3 strelice) označeni su materijali koji se mogu reciklirati. Materijal se može odrediti s pomoću reciklažnog broja u sredini (ovdje: 21) i/ili skraćenice (ovdje: PAP).
~	Izmjenični napon
	Simbolom su označeni dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa.
	S ovom srpskom oznakom tvrtka HOYER Handel GmbH potvrđuje sukladnost sa zahtjevima u Srbiji.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

15. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,

Na ovaj uređaj možete ostvariti 3 godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje. U slučaju neispravnosti uređaja, možete iskoristiti svoja zakonska prava kod prodavača proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, ta zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom.

Jamstveni uvjeti

Jamstveno razdoblje započinje datumom kupnje. Sačuvajte svoj originalni račun. Ovaj je dokument potreban kao dokaz o kupnji. Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojavi greška u proizvodu, materijalu ili izradi, prema vlastitoj procjeni ćemo besplatno popraviti ili zamijeniti proizvod ili vam vratiti novac. Ovo jamstvo zahtijeva da u roku od tri godine predate neispravan proizvod i dokaz o kupnji (račun), te u pismenom obliku ukratko opišete o kojem je nedostatku riječ i kada je nastupio problem.

Ako kvar pokriva naše jamstvo, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novo razdoblje jamstva.

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Već pri kupnji možete uočiti prisutno oštećenje ili nedostatke koje odmah treba prijaviti nakon otpakiravanja proizvoda. Nakon isteka jamstvenog roka, neophodne popravke obavljamo uz naknadu.

Opseg jamstva

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete, te je prije isporuke pažljivo i savjesno ispitano.

Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

Iz jamstva su isključeni svi potrošni dijelovi, koji su izloženi uobičajenom trošenju i oštećenja lomljivih dijelova, npr. sklopke, rasvjetna tijela ili drugi dijelovi koji su izrađeni od stakla.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod oštećen ili nije propisno korišten ili održavan.

Kako bi se osiguralo pravilno korištenje proizvoda, treba strogo slijediti sve upute za korištenje. Treba izbjegavati sve vrste korištenja i rukovanja protivno navedenim uputama i upozorenjima.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu upotrebu, a ne u komercijalne svrhe. U slučaju nedozvoljenog i nepravilnog rukovanja, zloupotrebe ili zahvata koje nisu poduzeli naši ovlašteni serviseri, jamstvo se poništava.

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtijeva slijediti sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani uređaja.

- Ako se pojave neispravnosti ili neki drugi nedostaci, najprije kontaktirajte sa servisnim centrom navedenim u nastavku **telefonski** ili **e-poštom**.
- Neispravan proizvod na taj način možete uz priloženi račun kupnje (izvadak) i opis postojećeg nedostatka i datum pojavljivanja problema, besplatnom pošiljkom poslati na adresu servisnog centra koji će vam biti naveden.

Na www.lidl-service.com možete preuzeti ove i brojne druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijske softvere.



Putem ovog QR koda dospelat ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** možete otvoriti upute za korištenje.



Servisni centar

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: hoyer@lidl.hr

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Dobavljač

Ne zaboravite da sljedeća adresa **nije adresa servisnog centra**. Najprije kontaktirajte s navedenim servisnim centrom.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

Sadržaj

1. Pregled	109
2. Namenska upotreba	110
3. Bezbednosne napomene	111
4. Obim isporuke	114
5. Otpakovanje i postavljanje	114
6. Pregled funkcija	115
7. Korišćenje mešalica /mutilica	116
8. Osnovno rukovanje	117
8.1 Napajanje strujom	117
8.2 Bezbednosne funkcije	118
8.3 Uključivanje/isključivanje uređaja i biranje brzine	118
8.4 Turbo funkcija	118
9. Rastavljanje uređaja	119
10. Čišćenje i održavanje uređaja	119
10.1 Čišćenje osnovnog uređaja	119
10.2 Pranje u mašini za pranje sudova	120
10.3 Pranje dodatne opreme	120
10.4 Skladištenje	120
11. Recepti	120
12. Rešavanje problema	125
13. Odlaganje na otpad	126
14. Tehnički podaci	126
15. Garancija i garantni list	127

1. Pregled

- 1  / 
- 2 Dugme za otključavanje (za pogonsku ručicu)
- 3 Regulator brzine 0 - 8
Displej osetljiv na dodir:
Prikaz: brzine i vremena (minuti i sekunde od 00:01 do 09:59)
Taster : Uključivanje i isključivanje uređaja
Taster *Turbo*: Pritiskom na ovaj taster odmah se prebacuje na najviši stepen (Prikaz: *P*)
- 4 Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 5 Metlica za testo
- 6 Posuda za mešanje
- 7 Mutilica za šlag
- 8 Metlica za mućenje
- 9 Vakuumska nožica
- 10 Osnovni uređaj
- 11 Prihvatna osovina za mešalice/mutilice
- 12 Otvor za punjenje
- 13 Zaštita od prskanja
- 14 Pogonska ručica
- 15 Prostor za namotavanje kabla

Hvala na poverenju!

Čestitamo Vam na kupovini nove kuhinjske mašine.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa svim opcijama:

- **Pre prvog puštanja u rad pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **Pre svega, pratite bezbednosne napomene!**
- **Uređajem se sme rukovati samo na način opisan u ovom uputstvu za upotrebu.**
- **Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu.**
- **U slučaju da uređaj predajete nekoj drugoj osobi na korišćenje, priložite ovo uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo proizvoda.**

Nadamo se da ćete uživati u korišćenju nove kuhinjske mašine!

Simboli na uređaju



Ovaj simbol pokazuje da tako označeni materijali ne menjaju ni ukus ni miris namirnica.



Ovaj simbol upozorava na povrede ruku.

2. Namenska upotreba

Kuhinjska mašina služi za nadizanje, mučenje i mešanje smese, mešenje testa kao i mešanje prehrambenih namirnica.

Ovaj uređaj je predviđen za privatnu upotrebu. Uređaj sme da se koristi samo u zatvorenom prostoru.

Uređaj ne sme da se koristi u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna upotreba

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Nemojte koristiti kuhinjsku mašinu duže od 10 minuta bez prekida. Posle toga uređaj mora ostati isključen sve dok se ne ohladi do sobne temperature.

NAPOMENA: Uređaj je dostupan u različitim bojama. Rukovanje je identično za sve varijante boja.

3. Bezbednosne napomene

Upozoravajuće napomene

Ukoliko je potrebno, u ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeće upozoravajuće napomene:



OPASNOST! Visok nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne i smrtonosne povrede.

UPOZORENJE! Srednji nivo rizika: Nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne povrede ili teške materijalne štete.

OPREZ: mali rizik: Nepoštovanje upozorenja može dovesti do lakših telesnih povreda ili materijalne štete.

NAPOMENA: Činjenice i posebne karakteristike koje treba uzeti u obzir prilikom rukovanja uređajem.

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj.
- ⊙ Deca se ne smeju igrati sa uređajem.
- ⊙ Uređaj i njegov priključni kabl moraju da se drže dalje od dece.
- ⊙ Ovaj uređaj smeju da koriste osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim i mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ukoliko su pod nadzorom ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati.
- ⊙ U slučaju da se priključni kabl za električnu mrežu kod ovog uređaja ošteti, neophodno je da zamenu izvrši proizvođač ili njegov korisnički servis, ili slično kvalifikovano lice, da bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Uređaj ne sme da se uranja vodu.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice ...
 - ... ako ne postoji nadzor,
 - ... pre nego što sastavite ili rastavite uređaj,
 - ... pre zamene dodatne opreme ili dodatnih delova i
 - ... pre čišćenja.
- ⊙ Uređaj nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom za uključivanje ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ U zavisnosti od vrste korišćenja, uređaj je predviđen da radi bez prekida sledeće radno vreme:
 - maks. 10 minuta za mešanje/mešenje mešalicama/mutilicama.Posle toga uređaj mora ostati isključen sve dok se ne ohladi do sobne temperature.

- ⊙ Pre zamene dodatne opreme ili dodatnih delova koji se kreću u toku rada, uređaj mora biti isključen i odvojen od mreže.
- ⊙ Obratite pažnju na poglavlje o čišćenju (vidi „Čišćenje i održavanje uređaja“ na strani 119).
- ⊙ Nepravilno korišćenje uređaja može da dovede do povreda.
- ⊙ Uređaj je takođe predviđen za korišćenje u domaćinstvu i različitim kućnim primenama, kao na primer ...
 - ... u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i ostalim komercijalnim prostorima;
 - ... na poljoprivrednim gazdinstvima;
 - ... za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
 - ... u pansionima.



OPASNOST za decu!

- ⊙ Ambalažni materijal nije igračka za decu. Deca se ne smeju igrati plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.



OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!

- ⊙ Električni uređaji mogu da dovedu do opasnosti po kućne ljubimce i domaće životinje. Osim toga, životinje takođe mogu da prouzrokuju oštećenja na uređaju. Zato životinje treba udaljiti od električnih uređaja.



OPASNOST od strujnog udara usled vlage!

- ⊙ Uređaj nikada ne sme da radi u blizini kade, tuša, vodom napunjenog lavaboa ili slično.
- ⊙ Osnovni uređaj, priključni kabl i mrežni utikač ne smeju da se potope u vodu ili druge tečnosti.
- ⊙ Zaštitite osnovni uređaj od vlage, kapanja i prskanja vode.
- ⊙ Ako tečnost dospe u osnovni uređaj, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Pre ponovnog puštanja u rad uređaj mora da se proveriti.

- ⊙ Nemojte da rukujete uređajem mokrim rukama.

- ⊙ Ako uređaj padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Tek nakon toga izvadite uređaj.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Mrežni utikač priključite u utičnicu tek kada je uređaj potpuno montiran.
- ⊙ Mrežni utikač priključite samo na pravilno instaliranu, lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl ošteti na oštrim ivicama ili vrućim tačkama. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.
- ⊙ Nakon isključivanja, uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže. Da biste to uradili, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ⊙ Priključni kabl udaljite od vrućih površina (npr. ringli).
- ⊙ Tokom korišćenja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili prignječi.

- ⊙ Kada izvlačite mrežni utikač iz utičnice, uvek vucite utikač a ne kabl.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice ...
 - ... kada dođe do smetnje,
 - ... kada ne koristite kuhinjsku mašinu,
 - ... pre nego što montirate ili demontirate kuhinjsku mašinu,
 - ... pre nego što očistite kuhinjsku mašinu i
 - ... tokom oluje s grmljavinom.
- ⊙ Ne koristite uređaj ako na uređaju, sastavnim delovima ili priključnom kabl u primetite oštećenja.
- ⊙ Da bi se izbegle opasnosti, nemojte vršiti izmene na proizvodu.



OPASNOST od povreda ruku usled gnječenja!

- ⊙ Nemojte nikada hvatati između pogonske ručice i kućišta. Kod spuštanja pogonske ručice postoji opasnost od povreda usled gnječenja.



OPASNOST usled rotirajućih delova!

- ⊙ Nemojte da držite kašike ili slično u rotirajućim delovima. Dugu kosu ili široku odeću takođe držite dalje od rotirajućih delova.
- ⊙ Uvek vodite računa da se regulator brzine nalazi u položaju 0 pre nego što utaknete mrežni utikač u utičnicu.
- ⊙ Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz utičnice pre nego što zamenite dodatnu opremu ili dodatne delove koji se kreću u toku rada.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Uređaj postavite isključivo na ravnu, suhu, neklizajuću i vodootpornu površinu, kako uređaj ne bi mogao ni da padne, ni da sklizne.
- ⊙ Agitator sme da radi najviše 10 Minuta bez prekida. Nakon toga morate ostaviti uređaj da se ohladi na sobnoj temperaturi.
- ⊙ Uređaj ni pod kakvim uslovima ne sme da radi bez posude.
- ⊙ Ne stavljajte uređaj na vruću površinu (npr. na ringle šporeta).
- ⊙ Nemojte menjati režim rada uređaja dok u uređaju još ima hrane ili testa.
- ⊙ Nemojte prepuniti posudu za mešanje, jer u suprotnom može da se prelije sadržaj iz nje. Tečnost koja se prelije teći će u podlogu. Zato postavite uređaj na vodootpornu podlogu.
- ⊙ Nemojte upotrebljavati uređaj na prazno, jer se usled toga motor može zagrejati i oštetiti.
- ⊙ Koristite samo originalni pribor.
- ⊙ Nemojte koristiti jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Metlice za mučenje i metlice za testo imaju zaštitni sloj protiv lepljenja. Nemojte ih oštetiti oštrim, šiljastim ili grebucim predmetima (npr. nož, sunder za posuđe).
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim neklizajućim vakuumskim nožicama. Pošto je nameštaj obložen raznim lakovima i plastikom i tretiran različitim proizvodima za negu, ne može se u potpunosti isključiti da neke od ovih supstanci sadrže komponente koje nagrizzaju i omekšavaju plastične vakuumске nožice. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću podlogu.

4. Obim isporuke

- 1 kuhinjska mašina, osnovni uređaj **10**
- 1 zaštita od prskanja **13**
- 1 posuda za mešanje **6**
- 1 metlica za testo **5**
- 1 mutilica za šlag **7**
- 1 metlica za mućenje **8**
- 1 uputstvo za upotrebu

5. Otpakovanje i postavljanje

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uverite se da su na broju svi delovi i da su neoštećeni.
3. Rastavite uređaj (vidi „Rastavljanje uređaja“ na strani 119).
4. **Očistite uređaj pre prvog korišćenja!** (vidi „Čišćenje i održavanje uređaja“ na strani 119).
5. **Slika A:** Namotajte suvišni priključni kabl **4** u prostor za namotavanje kabla **15** na donjoj strani osnovnog uređaja **10**.
6. Osnovni uređaj **10** postavite na ravnu, suhu i voodootpornu površinu, kako uređaj ne bi mogao ni da padne, ni da sklizne.
Izaberite ravnu, čistu podlogu, kako bi vakuumske nožice **9** mogle da se prilepe i obezbede da se uređaj ne pomera.

OPREZ:

- ⊙ Tečnost koja se prelije teći će u podlogu. Zato postavite uređaj na voodootpornu podlogu.
-

6. Pregled funkcija

Radni alat	Brzina	Funkcija	Napomene
Metlica za testo 5	1 - 2	- Mešenje ili mešanje gustog testa ili gušćih prehrambenih namirnica	min. količina: Radni alat treba uroniti najmanje 1 cm u smesu koja se meša. maks. količina kvasnog testa: 1657 g
	2 - 3	- Mešenje kvasnog testa - Mešenje gustog testa za mešanje	Vreme prerade mešenje testa*: oko 3 minuta maks. radno vreme uređaja: 10 minuta Za testo za hleb: Prvo dodajte tečne sastojke u posudu za mešanje, a zatim i suve sastojke (jednu po jednu porciju).
Metlica za mućenje 8	2 - 3	- Mešanje gustog testa za mešanje - Mešanje maslaca i brašna - Mešanje kvasnog testa	min. količina: Radni alat treba uroniti najmanje 1 cm u smesu koja se meša. maks. količina testa za mešanje: 1216 g Vreme prerade testo za mešanje*: oko 5 minuta
	4 - 6	- Testo za kolače - Mućenje maslaca sa šećerom - Testo za kolačiće	maks. radno vreme uređaja: 10 minuta
	6	- Testo sa suvim voćem	maks. ukupna težina: 950 g Voće osetljivo na pritisak sjediniti na stepenu 1 - 2. maks. radno vreme uređaja: 10 minuta
Mutilica za šlag 7	7 - 8	- Krem šlag - Belanac - Majonez - mućenje maslaca da bude penast	min. količina: Radni alat treba uroniti najmanje 1 cm u smesu koja se meša. maks. količina šlaga: 1000 ml maks. radno vreme uređaja: 10 minuta

***NAPOMENA:** Vreme prerade varira u zavisnosti od količine i sastava sastojaka.

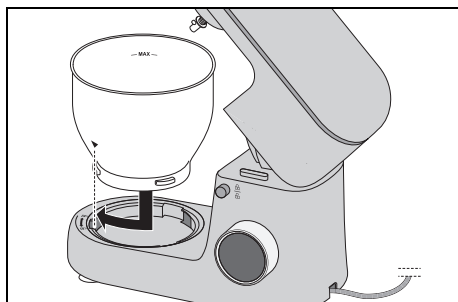
7. Korišćenje mešalica / mutilica

Podizanje pogonske ručice

1. Pritisnite dugme za otključavanje **1** i podižite pogonsku ručicu **14** sve dok ne ulegne i dok dugme za otključavanje ponovo ne iskoči.

Umetnuti posudu za mešanje

2. Umetnuti posudu za mešanje **6** u osnovni uređaj **10** tako da jedna od strelica (▼) na posudi za mešanje pokazuje ka simbolu otvorenog katanca (🔓) na osnovnom uređaju.

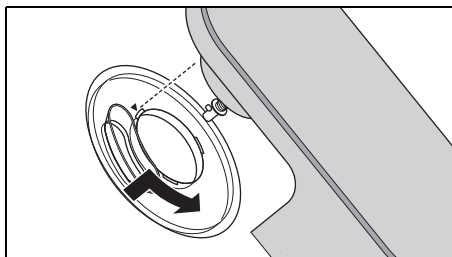


3. Da biste zaključali, okrenite posudu za mešanje dok ova strelica (▼) na posudi za mešanje ne bude usmerena ka simbolu zatvorenog katanca (🔒) na osnovnom uređaju i dok posuda za mešanje ne bude čvrsto legla na svoje mesto.

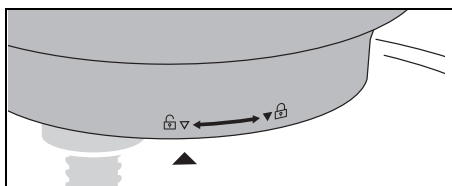
Instalacija zaštite od prskanja

OPREZ:

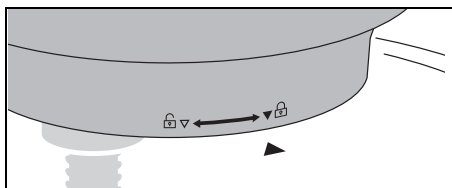
- ⊙ Nikada ne koristiti posudu za mešanje **6** bez postavljene zaštite od prskanja **13**. U suprotnom, smesa može da se prospe.



4. Postaviti zaštitu od prskanja na donji deo pogonske ručice **14**. Strelica na zaštiti od prskanja (▲) pokazuje ka strelici sa simbolom otvorenog katanca (🔓) na pogonskoj ručici.



5. Okretati zaštitu od prskanja dok strelica na zaštiti od prskanja (▲) ne bude usmerena ka strelici sa simbolom zatvorenog katanca (🔒), i zaštita od prskanja ne klikne na svoje mesto.



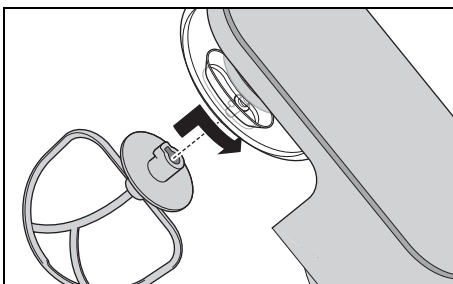
Umetanje mešalice/mutilice

6. Izaberite odgovarajuću mešalicu/mutilicu:

- Metlica za testo **5**: Za gusta testa, npr. testo za hleb
- Mutilica za šlag **7**: Za mućenje šlaga, belanaca itd.
- Metlica za mućenje **8**: Za testo srednje ili niske gustine, npr. testo za kolače ili testo za palačinke.

Za dalje informacije: vidi „Pregled funkcija” na strani 115.

7. Mešalice/mutilice umetnite odozdo na osovinu **11**.



Vodite računa da metalna čivija na osovini ulegne u žleb na mešalici/mutilici.

8. **Slika B**: Pritisnite mutilicu malo nagore i okrenite u smeru strelice do graničnika.

Ubacivanje sastojaka

- Možete ubacivati sastojke u posudu za mešanje **6** dok je pogonska ručica **14** podignuta.
- Tokom mešanja možete ubacivati sastojke preko otvora za punjenje **12** na zaštitu od prskanja **13**:
 - Smanjite brzinu na 1 - 2.
 - Dodajte sastojke.

Spuštanje pogonske ručice



OPASNOST od povreda ruku usled gnječenja!

- ⊙ Nemojte nikada hvatati između pogonske ručice **14** i kućišta. Kod spuštanja pogonske ručice postoji opasnost od povreda usled gnječenja.

9. Pritisnite dugme za otključavanje **1** i pomerajte pogonsku ručicu **14** skroz nadole. Dugme za otključavanje će ponovo iskočiti.

Uređaj je sada gotovo montiran. Za rad sa uređajem: vidi „Osnovno rukovanje” na strani 117.

8. Osnovno rukovanje

8.1 Napajanje strujom



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Mrežni utikač **4** priključite samo na pravilno instaliranu, lako dostupnu utičnicu čiji napon odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.

NAPOMENA: Prilikom prvih nekoliko korišćenja može doći do manjeg stvaranja mirisa usled zagrevanja motora. To je bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetravanje prostorije.

1. Sklopite uređaj za željenu funkciju.
2. Utaknite mrežni utikač **4** u odgovarajuću utičnicu. Utičnica posle priključivanja mora uvek da bude dobro pristupačna. Na displeju osetljivom na dodir **3** pojavljuje se taster .
3. Pre čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz utičnice.

8.2 Bezbednosne funkcije

Uređaj ima nekoliko bezbednosnih funkcija koje su opisane u nastavku.

Funkcija samo kod spuštene pogonske ručice

Uređaj funkcioniše samo kada je pogonska ručica **14** pravilno ulegla u donjem položaju i kada je dugme za otključavanje **1** u potpunosti iskočilo.

Zaštita od pregrevanja

Uređaj ima zaštitu od pregrevanja. Ako se motor previše zagreje, uređaj će se automatski ugasiti.

1. Isključite uređaj.
2. Izvucite mrežni utikač iz utičnice **4**.
3. Ostavite uređaj da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Kada se uređaj dovoljno ohladi, može ponovo da se uključi.

8.3 Uključivanje/ isključivanje uređaja i biranje brzine

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Agitator sme da radi najviše 10 minuta bez prekida. Nakon toga morate ostaviti uređaj da se ohladi na sobnoj temperaturi.

NAPOMENA: Dok obrađujete velike količine testa, može se desiti da se uređaj malo pomeri.

1. Uključite uređaj pritiskom na simbol  na displeju osetljivom na dodir. Na displeju se prikazuje:
 - Brzina: 0
 - Minuti i sekunde: 0000

2. Da biste pokrenuli, okrenite malo regulator brzine **2** u smeru kretanja kazaljke na satu. Na displeju se pojavljuje **1**.
 - Povećanje brzine: za svaki stepen, okrenite malo regulator brzine u smeru kretanja kazaljke na satu.
 - Povećanje smanjenje: za svaki stepen, okrenite malo regulator brzine suprotno smeru kretanja kazaljke na satu.
3. Smanjite brzinu na stepen **1** - **2** kada tokom radnog postupka dodajete sastojke kroz otvor za punjenje **12**.
4. Okrećite regulator brzine suprotno smeru kretanja kazaljke na satu dok se na ekranu osetljivom na dodir ne pojavi **0**.
5. Uključite uređaj pritiskom na simbol  na displeju osetljivom na dodir.

NAPOMENA: Idealna brzina zavisi pre svega od konzistentnosti smese. Što je sadržaj tečniji, to brže možete mešati.

8.4 Turbo funkcija

- Pritiskom na taster *Turbo*, možete privremeno povećati brzinu na najviši nivo.
Displej prikazuje: **P**
- Turbo funkcija se prekida otpuštanjem tastera.

9. Rastavljanje uređaja



OPASNOST usled rotirajućih delova!

- ⊙ Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač **4** iz utičnice pre nego što rastavite uređaj.

Podizanje pogonske ručice

1. Pritisnite dugme za otključavanje **1** i podižite pogonsku ručicu **14** sve dok ne ulegne i dok dugme za otključavanje ponovo ne iskoči.

Skidanje mešalica/mutilica

2. **Slika C:** Pritisnite mešalice/mutilice **5/7/8** malo nagore i okrećite ih u suprotnom smeru kazaljke na satu sve dok ne budu mogle da se skinu sa osovine **11**.

Skidanje zaštite od prskanja

3. Okrećite zaštitu od prskanja **13** u pravcu simbola otvorene bravice sve dok ne bude mogla da se skine.

Skidanje posude za mešanje

4. Okrećite posudu za mešanje **6** u pravcu simbola otvorene bravice sve dok ne bude mogla da se skine.

Spuštanje pogonske ručice

5. Pritisnite dugme za otključavanje **1** i pomerajte pogonsku ručicu **14** skroz nadole. Dugme za otključavanje će ponovo iskočiti.

10. Čišćenje i održavanje uređaja



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Pre svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **4** iz utičnice.
- ⊙ Nikada nemojte uranjati osnovni uređaj **10** u vodu.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Ni u kom slučaju nemojte koristiti abrazivna, nagrizajuća ili grebuća sredstva za čišćenje. Time možete oštetiti uređaj.

NAPOMENE:

- Određene životne namirnice ili začini (npr. kari, šargarepa) mogu ofarbat i plastične delove (npr. zaštitu od prskanja **13**). To nije greška uređaja niti je opasno po zdravlje.
- Imajte na umu da se posle sušenja i dalje mogu nalaziti kapljice vode na delovima dodatne opreme. Ostavite sve delove da se potpuno osuše na vazduhu.

10.1 Čišćenje osnovnog uređaja

1. Očistite osnovni uređaj **10** vlažnom krpom. Možete da koristite i malo sredstva za pranje posuđa.
2. Zatim prebrišite uređaj čistom krpom nakvašenom čistom vodom.
3. Osnovni uređaj koristite ponovo tek kada se potpuno osuši.

10.2 Pranje u mašini za pranje sudova

Sledeći delovi se mogu prati u mašini za pranje sudova:

- Posuda za mešanje **6**
- Metlica za testo **5**
- Mutilica za šlag **7**
- Metlica za mućenje **8**
- Zaštita od prskanja **13**

Sledeći delovi **nikako** ne smeju da se peru u mašini za pranje sudova:

- Osnovni uređaj **10**

10.3 Pranje dodatne opreme

1. Svu dodatnu opremu operite ručno u sudoperi sapunicom ili u mašini za pranje sudova.
2. Kod ručnog pranja dodatno isperite sve delove čistom vodom.
3. Ostavite sve delove da se potpuno osuše, pre nego što ih opet sklopите, odložite ili ponovo koristite.

10.4 Skladištenje

- Ostavite sve delove da se potpuno osuše, pre nego što ih odložite na čuvanje.
- Čuvajte uređaj zaštićen od prašine i prljavštine i daleko od dece.
- **Slika A:** Priključni kabl **4** možete namotati u prostor za namotavanje kabla **15** na donjoj strani osnovnog uređaja **10**.

11. Recepti

Krem od maskarpone sira

Sastojci:

2	jaja
2 kašike	sitnog šećera
1 kašika	slatkog vina (npr. Madeira)
250 g	maskarpone sira
½	neobrađene pomorandže
	(sok i nešto izrendane kore od pomorandže)

Priprema

1. Odvojite žumanca od belanaca.
2. Stavite belanca u posudu za mešanje bez masnoće i mutite ih žicom za šlag dok se ne formira čvrsta smesa. Pritom postepeno povećavajte brzinu do stepena 8.
3. Sipajte umućena belanca u drugu posudu i stavite u frižider.
4. Sada žicom za šlag umutite žumanca u posudi za mešanje sa šećerom i slatkim vinom na stepenu brzine 6 dok ne postanu penasta.
5. Smanjite brzinu na stepen 3 i naizmenično dodajte maskarpone i sok od pomorandže kašikom.
6. Ručno umešajte rendanu koru pomorandže i umućena belanca.
7. Po gotovom kremu pospite nekoliko tankih trakica narandže za dekoraciju.
8. Stavite krem u frižider dok ne bude spreman za jelo. Konzumirajte ga u roku od 24 sata.

Savet: Na krem od maskarpone sira stavite sloj svežeg sezonskog voća ili sloj kompota u čašama za desert.

Tart od breskve

Sastojci za testo:

200 g	pšeničnog brašna
1 prstohvat	sol
100 g	hladnog maslaca (u ljuspica- ma)
3 kašičice	sitnog šećera
4 kašike	hladne vode

Pečenje testa unapred:
suvu pasulj ili pirinač

Sastojci za smesu od badema:

100 g	mekanog maslaca
100 g	šećera
2	jaja (na sobnoj temperaturi)
100 g	mlevenog badema

Za nadev:

oko 3 zrele kruške

Priprema

1. Stavite sve sastojke za testo u posudu za mešanje i mešajte ih žicom na stepenu brzine 3, dok se ne formiraju veće grudvice. (Po potrebi s vremena na vreme zaustavite mašinu i gurnite sastojke strugačem za testo sa ivice posude nadole.)
2. Testo brzo ručno oblikujte u kuglu i razvijte ga sa malo brašna između dva lista papira za pečenje.
3. Obložite podmazan kalup za tart testom, odsecite višak ivice i stavite ga u frižider na najmanje 30 minuta.
4. Izbockajte podlogu od testa nekoliko puta viljuškom. Na testo stavite list papira za pečenje i napunite kalup suvim graškom ili pirinčem da biste opteretili testo.
5. Pecite testo u rerni sa ventilatorom zagrejanoj na 180°C 15 minuta, zatim uklonite papir za pečenje i grašak/pirinač i pecite još 10 do 15 minuta.

6. Za smesu od badema, umutite maslac, šećer i jaja mikserom. Pritom postepeno povećavajte brzinu do stepena 8.
7. Zatim izvadite žicu za šlag i stavite žicu za mućenje. Kratko mešajte bademe na stepenu brzine 4.
8. Sipajte smesu od badema na ohlađenu osnovu za tart.
9. Oljuštite kruške, uklonite košticu i isecite ih na kriške.
10. Prekrijte time smesu od badema.
11. Pecite tart oko 35 minuta u rerni sa ventilatorom zagrejanoj na 170 °C.

Testo za picu

Sastojci:

250 g	pšeničnog brašna
¾ kašičice	sol
½ kockice	svežeg kvasca
120 ml	mlake vode
½ kašičice	smeđeg šećera

malo brašna za mešenje i razvlačenje testa

Priprema

1. Pomešajte brašno i so u posudi za mešanje i napravite udubljenje u sredini.
2. Kvasac i šećer izgnječite i mešajte viljuškom u vodi dok se sve ne rastvori. Sipajte ovu smesu u udubljenje.
3. Mesite smesu kukom za testo na stepenu brzine 2, dok se ne formiraju velike grudvice testa.
4. Nastavite da mesite testo ručno dok ne postane glatko.
5. Oblikujte kuglu od testa i ostavite je da naraste, pokrivena, na toplom mestu dok ne naraste duplo.
6. Na kraju, ponovo premesite testo, razvucite ga i premažite po želji.

Osnovni recept za mešeno testo

Sastojci za 1 pleh za hleb (oko 30 cm):

300 g	mekanog maslaca
300 g	šećera
5	jaja veličine L
300 g	brašna (tip 405)
1 kašičica	praška za pecivo

Takođe meki puter za kalup

Priprema

1. Zagrejte rernu na 175 °C (gornji/donji grejač).
2. Podmažite pleh za hleb ili ga obložite papirom za pečenje.
3. Za testo, isecite maslac na male komadiće i dodajte ih u posudu za mešanje sa šećerom.
4. Stavite žicu za mučenje i zaštitu od prskanja i mešajte sastojke oko 30 sekundi na stepenu brzine 4.
5. Zatim mešajte smesu na stepenu brzine 6 oko 5 minuta dok se ne formira rastresita smesa.
6. Dodajte jaja jedno po jedno, mešajući svako oko 30 sekundi na brzini 2.
7. Zatim nastavite sa mešanjem na stepenu brzine 6 oko 40 sekundi.
8. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejete ga preko smese.
9. Mešajte sve sastojke na stepenu brzine 3 oko 40 sekundi dok ne dobijete glatko testo.
10. Sipajte testo u pleh i poravnajte ga špatulom za testo.
11. Pecite kolač oko 65 minuta.
12. Proverite da li je jelo gotovo oko 10 minuta pre kraja pečenja. Da biste to uradili, probušite sredinu kolača drvenim ražnjićem. Kada se testo više ne lepi za ražnjić, kolač je gotov.

13. Pre nego što izvadite kolač iz kalupa, ostavite ga da se hladi u kalupu oko 10 minuta.

Osnovni recept za testo sa kvascem

Sastojci:

500 g	pšeničnog brašna tip 550
1 kockica	svežeg kvasca
60 g	maslaca
1 prstohvat	sol
1 kašičica	šećera
200 - 250 ml	mlakog mleka
2	jaja

Priprema

1. Pomešajte brašno i so u posudi za mešanje i napravite udubljenje u sredini.
2. Kvasac i šećer izmrvite i pomešajte viljuškom u mlakom mleku dok se ne rastvore. Sipajte ovu smesu u udubljenje.
3. Dodajte preostale sastojke u posudu za mešanje.
4. Mesite testo kukom za testo 1 minut na stepenu brzine 2 a zatim 5 minuta na stepenu brzine 3.
5. Oblikujte testo u kuglu i ostavite da naraste u posudi za mešanje 40 minuta.
6. Zagrejte rernu na 200 °C (gornji/donji grejač).
7. Testo razvucite na pleh i po želji dodajte nadev.
8. Pecite testo u zagrejanoj rerni na 200 °C 25 - 30 minuta.

Osnovni recept za vafle

Sastojci za 4 porcije:

125 g	maslaca na sobnoj temperaturi
75 g	šećera
1 pakovanje	vanilinog šećera
2	jaja veličine L
250 g	pšeničnog brašna
½ kašičice	praška za pecivo
180 ml	mlačenice
2 kašike	tečnog meda

Priprema

1. Stavite puter, šećer i vanilin šećer u posudu za mešanje.
2. Stavite žicu za mućenje i zaštitu od prskanja i mešajte sastojke oko 30 sekundi na stepenu brzine 4 dok ne dobijete glatku smesu.
3. Dodajte jaja, brašno i prašak za pecivo i mešajte smesu oko 30 sekundi na stepenu brzine 2.
4. Zatim mešajte 2 minuta brzinom 6.
5. Postepeno umešajte mlačenicu u testo na stepenu brzine 2.
6. Dodajte med i nastavite da mešate na stepenu brzine 5 oko 1 minut.
7. Testo sipajte u porcijama u vruć, podmazan aparat za vafle i rasporedite ga.
8. Pecite vafle dok ne porumene.

Osnovni recept za kakao biskvit

Sastojci:

4	jaja veličine L
1 prstohvat	sol
150 g	šećera u prahu
25 g	kakao praha
50 g	brašna
75 g	kukuruznog skroba
1 kašičica	praška za pecivo

Pored toga, papir za pečenje za pleh

Priprema

1. Zagrejte rernu na 225 °C (gornji/donji grejač).
2. Odvojite žumanca od belanaca.
3. Stavite belanca u posudu za mešanje bez masnoće i mutite ih žicom za šlag dok se ne formira čvrsta smesa. Pritom postepeno povećavajte brzinu do stepena 8.
4. Sipajte umućena belanca u drugu posudu i ohladite ih.
5. Stavite žumanca i šećer u prahu u posudu za mešanje i mutite žicom za šlag na stepenu brzine 6 dok ne dobijete kremastu smesu.
6. Pomešajte kakao prah, brašno, kukuruzni skrob i prašak za pecivo i prosejte smesu preko krema od žumanaca.
7. Dodajte 1/3 belanaca i mešajte žicom za mućenje dok ne dobijete glatku smesu.
8. Preostala belanca umešajte u testo kuhinjskom kašikom dok se svi sastojci ne sjedine.
9. Obložite pleh papirom za pečenje i rasporedite testo po njemu.
10. Pecite testo u zagrejanj rerni 12 minuta na 225 °C.
11. Prebacite smesu za biskvit na kuhinjsku krpu.
12. Premažite papir za pečenje sa malo hladne vode i pažljivo ga odlepite.

Mrvrčasta torta sa višnjama

Sastojci za kalup sa odvojivim dnom prečnika 26 cm:

250 g	brašna
½ kašičice	praška za pecivo
1	žumance
150 g	šećera
150 g	maslaca
2 pakovanja oko 700 g	vanilinog šećera višanja, bez koštica

Priprema

1. Zagrejte rernu na 200 °C (gornji/donji grejač).
2. Stavite višnje u cediljku i ostavite da se ocede.
3. Dodajte maslac i preostale sastojke u posudu za mešanje i mešajte žicom za mućenje na stepenu brzine 4 dok se sastojci dobro ne sjedine i ne formiraju se sitne mrvice.
4. Obložite kalup sa odvojivim dnom papirom za pečenje i podmažite stranice.
5. Polovinu mrvičastog testa izmrvite u pleh i lagano pritisnite sve zajedno da biste formirali rastresitu podlogu.
6. Stavite na podlogu ocedene višnje i preko njih izmrvite preostalo testo.
7. Pecite kolač u zagrejanoj rerni na 200°C 30 minuta.

Osnovni recept za prhko testo

Sastojci:

250 g	brašna
125 g	hladnog maslaca
1 prstohvat	sol
1	jaje
150 g	šećera

Priprema

1. Stavite sve sastojke u posudu za mešanje i mesite ih žicom za mućenje na stepenu brzine 3 oko 3 - 4 minuta dok ne dobijete prhko testo.
2. Ohladite u frižideru 30 minuta.
3. Zagrejte rernu na 200 °C (gornji/donji grejač).
4. Podmažite kalup sa odvojivim dnom i lagano ga pospite brašnom.
5. Razvucite testo između dva lista providne folije (prečnika oko 30 cm) i stavite ga u kalup sa odvojivim dnom.
6. Pecite testo u zagrejanoj rerni na 200 °C 15 minuta.

Kolačići od šargarepe sa glazurom od pomorandže

Sastojci za kolačiće (24 porcije):

130 g	oraha
375 g	brašna
1 kesica	praška za pecivo
1	prstohvat soli
450 g	šargarepa, oljuštenih
3	organska jaja
80 g	prirodnog jogurta
1 kašičica	vanilinog šećera
300 g	šećera
335 ml	biljnog ulja
1 kašičica	cimeta

kora neobrađene pomorandže
malo muškarnog oraščića, sveže rendanog

Sastojci za glazuru:

85 g	maslaca, na sobnoj temperaturi
300 g	svežeg sira
220 g	šećera u prahu

kora neobrađene pomorandže

Priprema

1. Zagrejte rernu na 180 °C sa ventilatorom i obložite pleh za pečenje mafina korpicama za mafine.
2. Sitno izrendajte šargarepu i dodajte je u posudu za mešanje.
3. Dodajte jaja, jogurt, biljno ulje, vanilin šećer, šećer, cimet, muškarni oraščić i koru pomorandže šargarepi.
4. Umetnite žicu za mućenje i zaštitu od prskanja i mešajte sastojke na stepenu brzine 4.
5. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i so i dodajte to smesi sa šargarepom. Mešajte na stepenu brzine 3, dok se ne formira gusta smesa.
6. Grubo iseckajte orahe i umešajte ih u testo.

7. Testo ravnomerno rasporedite u 24 korpice za pečenje (svaka korpica će biti dobro napunjena do 2/3).
8. Pecite testo u rerni oko 20 - 25 minuta.
9. Izvadite mafine iz pleha i ostavite ih da se potpuno ohlade.
10. Za glazuru, stavite puter i polovinu šećera u posudu za mešanje. Stavite žicu za mućenje i zaštitu od prskanja i mutite na stepenu brzine 6 sve dok se ne dobije penasta smesa.
11. Dodajte krem sir, preostali šećer i koru pomorandže i ponovo kratko umutite dok se sastojci ne sjedine.
12. Sipajte glazuru u kesu za špricanje i njome ukasite kolačiće.

12. Rešavanje problema

Ukoliko uređaj ne funkcioniše kako treba, prvo preduzmite mere iz ove kontrolne liste. Možda se radi o malom problemu koji možete sami da otklonite.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da samostalno popravljate uređaj.

Greška	Mogući uzroci / mere
Mutilice za šlag 7 , metlice za mućenje 8 ili metlice za testo 5 se ne okreću ili se samo teško okreću.	- Odmah isključiti, izvući mrežni utikač 4 i proveriti: - ima li prepreka u posudi, - da li je namirnica previše žilava ili pretvrda, - da li je uređaj pravilno sastavljen?
Prikaz E1	Postoji kvar koji se mora stručno popraviti.
Prikaz E2	Uređaj ne može da se pokrene jer pogonska ruka 14 nije zaključana u donjem položaju.

Greška	Mogući uzroci / mere
Ne radi	- Da li je obezbeđeno strujno napajanje? - Proverite priključak. - Da li je uređaj isključen preko zaštite od pregrevanja (vidi „Zaštita od pregrevanja“ na strani 118)? - Pogonska ručica 14 nije skroz spuštena?

13. Odlaganje na otpad

Za ovaj proizvod važi evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol precrtane kante za otpatke označava da se ovaj proizvod u Evropskoj uniji mora odlagati odvojeno kao poseban otpad.

To važi za ovaj proizvod i za sve delove dodatne opreme koja je označena ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smeju da se odlažu u običan kućni otpad, već moraju da se predaju na sabirno mesto za reciklažu električnog i elektronskog otpada.

Ovim simbolom reciklaže označavaju se npr. predmeti ili delovi kao vredni za reciklažu. Reciklaža pomaže da se smanji potrošnja sirovina i zaštiti životna sredina.



Ambalaža

Kada želite da odložite ambalažu, vodite računa o odgovarajućim ekološkim propisima u svojoj zemlji.

14. Tehnički podaci

Model:	SKM 600 F1
Mrežni napon:	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Potrošnja energije kada je isključen:	≤ 0,5 W
Klasa zaštite:	II
Snaga:	600 W
Posuda za mešanje Zapremina: Maks. količina punjenja (oznaka MAX):	5000 ml 3700 ml
Maksimalno opterećenje za metlice za mućenje 8 i metlice za testo 5 :	Testo za mešanje: maks. 1216 g Kvasno testo: maks. 1657 g
Maks. neprekidan rad (KB):	(pokazuje koliko dugo uređaj sme da radi neprekidno) 10 minuta
Brzina (izmerena na nastavku):	40 - 220 obrtaja/minut

Korišćeni simboli

	Zaštitna izolacija
	Geprüfte Sicherheit (Ispitana bezbednost): uređaji moraju da budu usklađeni sa opšteprihvaćenim pravilima tehnike, kao i sa zakonom o bezbednosti proizvoda (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa EU propisima CE oznakom.
	Ovaj simbol vas podseća da pakovanje odložite na ekološki prihvatljiv način.
	Materijali koji se mogu reciklirati su označeni simbolom za reciklažu (3 strelice). Materijal se može odrediti prema reciklažnom broju koji se nalazi u sredini (ovde: 21) i/ili prema skraćenici (ovde: PAP).
~	Naizmenični napon
	Ovaj simbol označava delove koji mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
	Srpskom oznakom HOYER Handel GmbH izjavljuje usaglašenost sa srpskim zahtevima.

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

15. Garancija i garantni list

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800-300-180
- pošaljete e-mail na: kontakt@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je

ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

RS	
Naziv proizvoda:	Mikser sa posudom
Model:	SKM 600 F1
IAN/Serijski broj:	516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka
Ovlašćeni serviser: ICOM Communications Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	Uvozi i stavlja u promet: Lidl Srbija KD Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Na internet adresi www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj, kao i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju.



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Содржина

1. Преглед	131
2. Наменета употреба	132
3. Безбедносни информации	133
4. Обем на испорака	136
5. Распакување и поставување	136
6. Функциите на прв поглед	137
7. Користење алатки за мешање	139
8. Основна работа	141
8.1 Напојување	141
8.2 Безбедносни карактеристики	141
8.3 Вклучување/исклучување на уредот и бирање брзина	141
8.4 Функција за турбо	142
9. Расклопување на уредот	142
10. Чистење и одржување на апаратот	143
10.1 Чистење на основната единица	143
10.2 Миење во машина за миење садови	143
10.3 Чистење на додатоците	143
10.4 Чување	143
11. Рецепти	144
12. Решавање проблеми	149
13. Исфрлање	149
14. Технички податоци	150
15. Гаранција од HOYER Handel GmbH	151

1. Преглед

- 1  /  Копче за ослободување (за погонска оска)
- 2 Контролер на брзина 0 - 8
- 3 Екран на допир:
Приказ: брзина и време (минути и секунди од 00:01 до 09:59)
Копче : вклучување и исклучување на уредот
Копче *Turbo*: Со притискање на копчето веднаш се префрла на највисоко ниво (приказ: P)
- 4 Кабел со приклучок
- 5 Кука за тесто
- 6 Сад за мешање
- 7 Маталка
- 8 Мешалка
- 9 Смукалка
- 10 Основна единица
- 11 Оска за монтирање на алатките за мешање
- 12 Отвор за полнење
- 13 Штитник од прскање
- 14 Погонска оска
- 15 Намотувач на кабелот

Ви благодариме многу за вашата доверба!

Честитки за вашиот нов процесор за храна.

За да се запознаете со производот и целиот обем на услуги за безбедно ракување со производот:

- Прочитајте ги овие упатства за користење темелно пред првото користење.
- Пред сè, следете ги безбедносните информации!
- Уредот може да се користи само како што е опишано во овие упатства за користење.
- Чувајте ги овие упатства за користење.
- Доколку го подарувате уредот на некој друг, приложете ги сите упатства за употреба. Тие се дел од производот.

Се надеваме дека ќе уживате во вашиот нов процесор за храна!

Симболи на апаратот



Симболот означува дека ваквите одлични материјали не ја менуваат храната по вкус или мирис.



Овој симбол предупредува на повреди на рацете.

2. Наменета употреба

Процесорот за храна се користи за матење, мешање и месење прехранбени производи.

Уредот е дизајниран за употреба во приватни домаќинства. Уредот може да се користи само во затворен простор. Овој уред не смее да се користи за комерцијални цели.

Предвидлива злоупотреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Не користете го процесорот за храна континуирано повеќе од 10 минути. После тоа, уредот мора да остане исклучен додека не се олади на собна температура.

НАПОМЕНА: Уредот е достапен во различни бои. Работата е идентична за сите варијанти на бои.

3. Безбедносни информации

Упатства за предупредување

Доколку е потребно, во ова упатство се користат следниве предупредувања:



ОПАСНОСТ! Висок ризик: Непочитувањето на предупредувањето може да предизвика повреди по животот и екстремитетите.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Среден ризик: Непочитувањето на ова предупредување може да резултира со повреда или сериозна материјална штета.

ПРЕТПАЗЛИВО: низок ризик: Непочитувањето на ова предупредување може да резултира со лесни повреди или материјални штети.

НАПОМЕНА: Факти и посебни карактеристики што треба да се земат предвид при користење на апаратот.

Упатства за безбедно работење

- ⊙ Овој уред не треба да го користат деца.
- ⊙ На децата не им е дозволено да си играат со уредот.
- ⊙ Држете го уредот и неговиот кабел за поврзување подалеку од дофат на деца.
- ⊙ Овој уред може да го користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење, доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на уредот и ги разбираат опасностите што се вклучени.
- ⊙ Доколку кабелот за напојување на овој уред е оштетен, мора да го замени производителот, неговата служба за корисници или слично квалификувано лице за да се избегне опасност.
- ⊙ Уредот не смее да се потопува во вода.
- ⊙ Исклучете го кабелот за струја од штекерот:
 - во отсуство на надзор
 - пред да го склопите или расклопите уредот
 - пред да замените додатоци или дополнителни делови
 - пред чистење
- ⊙ Овој уред не е наменет да работи со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.
- ⊙ Во зависност од неговата употреба, уредот е дизајниран за следново максимално време на работа без прекин:
 - Максимум 10 минути мешање/месење со алатките за мешање.

После тоа, уредот мора да остане исклучен додека не се олади на собна температура.

- ⊙ Пред да замените додатоци или дополнителни делови што се движат за време на работата, уредот мора да се исклучи и исклучи од напојувањето.
- ⊙ Погледнете го поглавјето за чистење (видете „Чистење и одржување на апаратот“ на страница 143).
- ⊙ Неправилната употреба на уредот може да доведе до повреди.
- ⊙ Овој уред е наменет и за употреба во домаќинства и слични апликации, како што се ...
 - ... во кујни за вработени во продавници, канцеларии и други комерцијални простории;
 - ... во земјоделски имоти;
 - ... од клиенти во хотели, мотели и други станбени објекти;
 - ... во сместување со појадок.



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Материјалот за пакување не е детска играчка. На децата не им е дозволено да играат со пластичните кеси. Постои ризик од задушување.



ОПАСНОСТ за и од домашни животни!

- ⊙ Електричните уреди може да претставуваат опасност за домашните миленици и добитокот. Покрај тоа, животните исто така можат да предизвикаат оштетување на уредот. Затоа, секогаш држете ги животните подалеку од електрични уреди.



ОПАСНОСТ од струен удар поради влага!

- ⊙ Уредот никогаш не треба да се става во близина на када, кога се ракува со туш, до полн мијалник итн.
- ⊙ Основата на уредот, кабелот за струја и приклучокот за струја не смеат да се потопуваат во вода или други течности.

- ⊙ Заштитете ја основната единица од влага, капење и прскање вода.
- ⊙ Доколку течност влезе во основната единица, веднаш исклучете ја од струја. Проверете го уредот пред повторно да го користите.
- ⊙ Не ракувајте со уредот со влажни раце.
- ⊙ Ако уредот паднал во вода, веднаш исклучете го од струја. Само тогаш отстранете го уредот.



ОПАСНОСТ од струен удар!

- ⊙ Вметнете го приклучокот за напојување во штекер само откако уредот ќе биде целосно склопен.
- ⊙ Приклучувајте го приклучокот за струја само во правилно инсталиран, лесно достапен штекер чиј напон одговара на напонот наведен на плочката со спецификации. Приклучокот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан.

- ⊙ Уверете се дека кабелот за струја не може да се оштети од остри рабови или жешки точки. Не виткајте го кабелот за струја околу уредот.
- ⊙ Уредот не е целосно исклучен од електричната мрежа дури и откако ќе се исклучи. За да го направите ова, исклучете го кабелот за напојување.
- ⊙ Чувајте го кабелот за поврзување подалеку од жешки површини (на пр., шпорети).
- ⊙ Кога го користите уредот, проверете дали кабелот за струја е заглавен или згмечен.
- ⊙ За да го исклучите кабелот за напојување, секогаш влечете го приклучокот, никогаш за кабелот.
- ⊙ Исклучете го кабелот за струја од штекерот:
 - ако се појави дефект
 - ако не го користите процесорот за храна
 - пред да го склопите или расклопите процесорот за храна
 - пред да го исчистите процесорот за храна
 - за време на грмотевици
- ⊙ Не користете го уредот ако има видливи оштетувања на апаратот, додатоците или кабелот за поврзување.
- ⊙ За да избегнете опасности, не правете никакви измени во артиклот.



ОПАСНОСТ од повреди на рацете од нагмечување!

- ⊙ Никогаш не посегнувајте помеѓу погонската оска и куќиштето. Постои ризик од повреда од згмечување при преклопување.



ОПАСНОСТ од ротирачките делови!

- ⊙ Не држете лажици или нешто слично во ротирачките делови. Исто така, чувајте ја долгата коса или широка облека подалеку од ротирачките делови.
- ⊙ Секогаш проверете дали контролата на брзината е поставена на 0 пред да го вклучите кабелот за напојување во ѕидниот штекер.
- ⊙ Исклучете го уредот и извадете го од штекерот пред да менувате каква било дополнителна опрема или додатоци што се поместуваат за време на работата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Поставете го уредот само на рамна, сува, нелизгава и водоотпорна површина за да спречите паѓање или лизгање на уредот.
- ⊙ Мешалката не смее да работи повеќе од 10 минути истовремено. После тоа, мора повторно да дозволите уредот да се олади на собна температура.
- ⊙ Уредот под никакви околности не смее да се користи без сад.
- ⊙ Не ставајте го уредот на жешка површина, на пр., шпорети.
- ⊙ Не поместувајте го апаратот додека внатре сè уште има храна или тесто.
- ⊙ Не преполнувајте го садот за мешање, во спротивно содржината може да се исфрли. Прелевачката течност тече на површината подолу. Затоа, поставете го уредот на водоотпорна површина.
- ⊙ Не ракувајте со уредот празен бидејќи тоа може да предизвика прегревање и оштетување на моторот.
- ⊙ Користете само оригинални додатоци.

- ⊙ Не користете груби или абразивни средства за чистење.
- ⊙ Мешалката и куката за тесто имаат нелеплива обвивка. Не оштетувајте ги со остри, зашилени или абразивни предмети (на пр., ножеви, сунѓери за тенџере).
- ⊙ Уредот е опремен со незлигачки пластични вшмукувачки стапала. Бидејќи мебелот е обложен со различни лакови и пластика и се третира со различни производи за нега, не може целосно да се исклучи дека некои од овие супстанции содржат компоненти кои ги напаѓаат и омекнуваат пластичните вшмукувачки стапала. Доколку е потребно, поставете подлога што не се лизга под уредот.

4. Обем на испорака

- 1 Процесор за храна, основна единица **10**
- 1 штитник од прскање **13**
- 1 сад за мешање **6**
- 1 кука за тесто **5**
- 1 маталка **7**
- 1 мешалка **8**
- 1 упатство за употреба

5. Распакување и поставување

1. Отстранете го целиот материјал за пакување.
2. Проверете дали сите делови се присутни и неоштетени.
3. Расклопете го уредот (видете „Расклопување на уредот“ на страница 142).
4. **Исчистете го уредот пред првата употреба!** (видете „Чистење и одржување на апаратот“ на страница 143).
5. **Слика А:** Намотајте го вишокот кабел **4** за поврзување во намотувачот за кабел **15** на долната страна од основната единица **10**.
6. Поставете ја основната единица **10** на рамна, сува и водоотпорна површина за да не може да падне или да се лизне надолу. Изберете мазна, чиста Смукалка **9** за да можат вшмукувачките стапала да се залепат и да обезбедат сигурно држење.

ПРЕТПАЗЛИВО:

- ⊙ Прелевачката течност тече на површината подолу. Затоа, поставете го уредот на водоотпорна површина.
-

6. Функциите на прв поглед

Работна алатка	Брзина	Функција	Напомена
Кука за тесто 5	1 - 2	- Месење и мешање на цврсто тесто или поцврсти состојки	мин. количина: Алатката треба да се потопува најмалку 1 cm длабоко во смесата. максимална количина на тесто со квасец: 1657 g Време на обработка Кратко тесто*: прибл. 3 минути Максимално време на работа: 10 минути За тесто за леб: Прво додајте ги течните состојки, а потоа сувите состојки во садот за мешање постепено се додаваат.
	2 - 3	- Месење тесто со квасец - Месење густо тесто	
Мешалка 8	2 - 3	- Мешање на густо мешано тесто - Мешање путер и брашно - Мешање тесто со квасец	мин. количина: Алатката треба да се потопува најмалку 1 cm длабоко во смесата. Максимална количина на мешано тесто: 1216 g Време на обработка Мешано тесто*: прибл. 5 минути Максимално време на работа: 10 минути
	4 - 6	- Тесто за колач - Кремирање путер со шеќер - Тесто за колачиња	
	6	- Тесто со суво овошје	Максимална вкупна тежина: 950 g Нежно превиткајте ги нежните плодови во фаза 1 - 2. Максимално време на работа: 10 минути

Работна алатка	Брзина	Функција	Напомена
Маталка 7	7 - 8	- Шлаг - Белка од јајца - Мајонез - Крем путер	мин. количина: Алатката треба да се потопува најмалку 1 cm длабоко во смесата. Максимална количина на шлаг: 1000 ml Максимално време на работа: 10 минути

***НАПОМЕНА:** Времето на обработка варира во зависност од количината и природата на состојките.

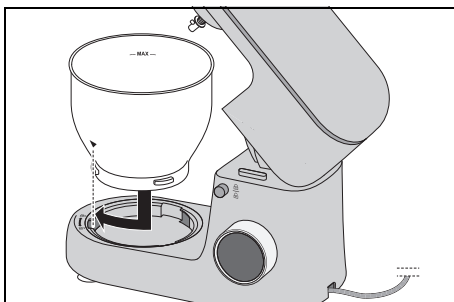
7. Користење алатки за мешање

Преклопување на погонската оска

1. Притиснете го копчето за ослободување **1** и превиткајте ја погонската оска **14** додека не кликне на своето место и копчето за ослободување не се врати.

Вметнување на садот за мешање

2. Ставете го садот за мешање **6** во основната единица **10** така што една од стрелките (▼) на садот за мешање ќе покажува на симболот за отворена брава (🔓) на основната единица.

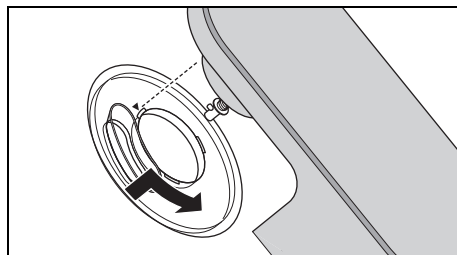


3. За да го заклучите, свртете го садот за мешање додека оваа стрелка (▼) на садот за мешање не покаже на симболот за затворена брава (🔒) на основната единица и садот за мешање не се намести цврсто.

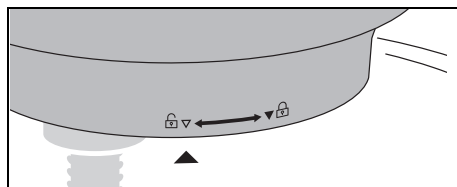
Монтирање на штитникот за прскање

ПРЕТПАЗЛИВО:

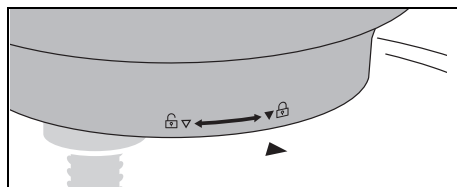
- ⊙ Никогаш не користете го садот за мешање **6** без да го поставите штитникот за прскање **13**. Во спротивно смесата може да се исфрли.



4. Ставете го штитникот за прскање на погонската оска **14** одоздола. Стрелката на штитникот за прскање (▲) покажува кон стрелката со симболот за отворена брава (🔓) на погонската оска.



5. Завртете го штитникот за прскање додека стрелката на штитникот за прскање (▲) не покаже на стрелката со симболот за затворена брава (▼🔒) и штитникот за прскање не се зацврсти на своето место.



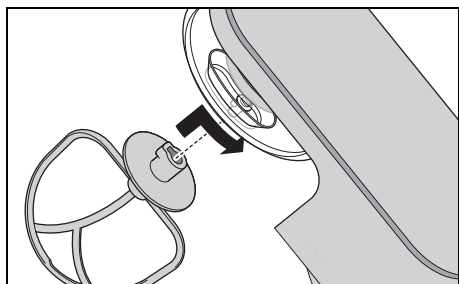
Вметнување на алатката за мешање

6. Изберете ја соодветната алатка за мешање:

- Кука за тесто **5**: за тешко тесто, на пример, тесто за леб
- Маталка **7**: за шлаг, белки и сл.
- Мешалка **8**: за средни до лесни теста, на пр., тесто за торта или тесто за палачинки.

За дополнителни информации: видете „Функциите на прв поглед“ на страница 137.

7. Ставете ја алатката за мешање на оската **11** одоздола.



Проверете дали металната игла на оската се вклопува во вдлабнатината на алатот за мешање.

8. **Слика В**: Притиснете ја алатката за мешање малку нагоре и свртете ја во правец на стрелката додека не застане.

Турање на состојките

- Може да ги истурите состојките во садот за мешање **6** додека е подигната погонската оска **14**.
- Додека мешате, може да додадете состојки преку отворот за полнење **12** на штитникот за прскање **13**:
 - Намалете ја брзината на 1 - 2.
 - Турете ги состојките.

Спуштање на погонската оска



ОПАСНОСТ од повреди на рацете од нагмечување!

- ⊙ Никогаш не посегнувајте помеѓу погонската оска **14** и куќиштето. Постои ризик од повреда од згмечување при преклопување.

9. Притиснете го копчето за ослободување **1** и поместете ја погонската оска **14** до крај надолу. Копчето за ослободување се враќа назад.

Апаратот сега е монтиран. За работа со уредот: видете „Основна работа“ на страница 141.

8. Основна работа

8.1 Напојување



ОПАСНОСТ од струен удар!

- ⊙ Приклучувајте го приклучокот **4** за струја само во правилно инсталиран, лесно достапен штекер чиј напон одговара на напонот наведен на плочката со спецификации. Приклучокот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан.

НАПОМЕНА: За време на првите неколку употреби, може да се појави слаб мирис поради загревањето на моторот. Ова е безопасно. Обезбедете соодветна вентилација.

1. Склопете го уредот за саканата функција.
2. Вклучете го приклучокот **4** за струја во соодветен штекер. Штекерот мора да биде достапен дури и откако ќе биде поврзан уредот. На екранот на допир **3** се појавува копчето .
3. Извадете го приклучокот за струја пред да го чистите уредот.

8.2 Безбедносни карактеристики

Уредот има неколку безбедносни карактеристики, кои се опишани подолу.

Функција само при спуштена погонска оска

Уредот работи само ако погонската оска **14** е правилно заклучена во долната положба и копчето за ослободување **1** целосно се вратило.

Заштита од прегревање

Уредот има заштита од прегревање. Ако моторот се загрее премногу, уредот автоматски се исклучува:

1. Исклучете го уредот.
2. Извлекете го приклучокот **4** за струја.
3. Оставете го уредот да се излади на собна температура.

Кога уредот ќе се олади доволно, може повторно да се вклучи.

8.3 Вклучување/исклучување на уредот и бирање брзина

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- ⊙ Мешалката не смее да работи повеќе од 10 минути истовремено. После тоа, мора повторно да дозволите уредот да се олади на собна температура.

НАПОМЕНА: Додека обработувате големи количини тесто, уредот може малку да се помрдне.

1. Вклучете го уредот со притискање на симболот  на екранот на допир. На екранот се прикажува:
 - Брзина: **0**
 - Минути и секунди: **0000**
2. За да започнете, свртете ја контролата на брзината **2** малку во насока на стрелките на часовникот. На екранот се појавува **1**.
 - Зголемување на брзината: свртете ја контролата на брзината малку во насока на стрелките на часовникот за секое ниво.
 - Намалување на брзината: свртете ја контролата на брзината малку спротивно од стрелките на часовникот за секое ниво.

3. Намалете ја брзината на ниво 1 - 2 ако додадете состојки низ отворот за полнење **12** за време на процесот на работа.
4. Постепено вртете ја контролата на брзината спротивно од стрелките на часовникот додека не се појави 0 на екранот на допир.
5. Исклучете го уредот со притискање на симболот  на екранот на допир.

НАПОМЕНА: Идеалната брзина зависи првенствено од конзистентноста на смесата. Колку е потечна содржината, толку побрзо може да се меша.

8.4 Функција за турбо

- Со притискање на *Турбо* можете привремено да ја зголемите брзината на највисоко ниво. На екранот се прикажува: *P*
- По отпуштањето, турбо функцијата завршува.

9. Расклопување на уредот



ОПАСНОСТ од ротирачките делови!

- ⊙ Исклучете го уредот и извадете го приклучокот **4** за напојување од штекерот пред да го расклопите уредот.

Преклопување на погонската оска

1. Притиснете го копчето за ослободување **1** и превиткајте ја погонската оска **14** додека не кликне на своето место и копчето за ослободување не се врати.

Отстранување на алатката за мешање

2. **Слика С:** Притиснете ја алатката за мешање **5/ 7/ 8** малку нагоре и свртете ја во правец на стрелката додека не може да се извлече од оската **11**.

Отстранување на штитникот за прскање

3. Свртете го штитникот за прскање **13** кон симболот за отворена брава додека да може да се отстрани.

Отстранување на садот за мешање

4. Свртете го садот за мешање **6** кон симболот за отворена брава додека да може да се отстрани.

Спуштање на погонската оска

5. Притиснете го копчето за ослободување **1** и поместете ја погонската оска **14** до крај надолу. Копчето за ослободување се враќа назад.

10. Чистење и одржување на апаратот



ОПАСНОСТ од струен удар!

- Исклучете го приклучокот за струја **4** од ѕидниот штекер пред секое чистење.
- Никогаш не потопувајте ја основната единица **10** во вода.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за оштетување на имотот!

- Никогаш не користете абразивни, корозивни или средства за чистење што гребат. Ова може да го оштети уредот.

НАПОМЕНА:

- Одредени прехранбени производи или зачини (на пр., кари, моркови) може да ја променат бојата на пластичните делови (на пример, штитникот од прскање **13**). Ова не е дефект на уредот и не претставува ризик по здравјето.
- Имајте предвид дека може да има капки вода на додатоците по сушењето. Оставете ги сите делови целосно да се исушат на воздух.

10.1 Чистење на основната единица

1. Исклучете ја основната единица **10** со влажна крпа. Можете исто така да користите малку детергент за миење садови.
2. Избришете со чиста крпа со чиста вода.
3. Користете ја основната единица повторно само кога е целосно сува.

10.2 Миење во машина за миење садови

Следниве делови се безбедни за миење во машина за садови:

- Сад за мешање **6**
- Кука за тесто **5**
- Маталка **7**
- Мешалка **8**
- Штитник од прскање **13**

Под никакви околности следниве делови не може да се мијат во машина за миење садови:

- Основна единица **10**

10.3 Чистење на додатоците

1. Исклучете ги сите додатоци рачно во мијалник со вода со сапуница или во машина за миење садови.
2. Кога чистите рачно, исплакнете ги сите делови со чиста вода.
3. Оставете ги сите делови целосно да се исушат пред повторно да ги составите, ставите или употребите повторно.

10.4 Чување

- Оставете ги сите делови целосно да се исушат пред да ги складирате.
- Чувајте го уредот заштитен од прашина и нечистотија и подалеку од дофат на деца.
- **Слика А:** Може да го навиете кабелот за поврзување **4** во намотката на кабелот **15** на долната страна на основната единица **10**.

11. Рецепти

Маскарпоне крем

Состојки:

2	јајца
2 лажици	фин шеќер
1 лажица	слатко вино
250 g	маскарпоне
½	нетретиран портокал (сок и малку рендана кора од портокал)

Подготовка

1. Одделете ги јајцата.
2. Во садот за мешање без маснотии ставете ги белките и изматете ги со маталката додека не се формира шлаг. Зголемете ја брзината до ниво 8.
3. Во друг сад истурете ги белките и чувајте ги ладни.
4. Сега изматете ги жолчките во садот за мешање со шеќерот и слаткото вино со маталка на ниво 6 додека не се запенат.
5. Намалете ја брзината до ниво 3 и наизменично додавајте маскарпоне и сок од портокал, по една лажица.
6. Рачно вмешајте ги изренданата кора од портокал и белките.
7. За декорација, посипете неколку тенки портокалови ленти врз готовиот крем.
8. Кремот ставете го во фрижидер додека не го подготвите за консумирање. Консумирајте ја храната во рок од 24 часа.

Совет: Во чаши за десерт сипете го кремот од маскарпоне со свежо сезонско овошје или компот.

Тарт со круша

Состојки за тестото:

200 g	пченично брашно
1 прстофат	сол
100 g	ладен путер (во снегулки)
3 лажица	фин шеќер
4 лажици	ладна вода

За печење без филингот:

Сушен грашок или ориз

Состојки за паста од бадем:

100 g	мек путер
100 g	шеќер
2	јајца (собна температура)
100 g	мелени бадеми

За горниот слој:

околу 3 зрели круши

Подготовка

1. Ставете ги сите состојки за тестото во садот за мешање и обработете ги со маталка со брзина 3 додека не се формираат поголеми гругчиња. (Ако е потребно, запрете ја машината помеѓу и употребете стругалка за тесто за да ги турнете состојките надолу од работ.)
2. Тестото брзо замесете го во топка со рака и расукајте го меѓу два листа хартија за печење со малку брашно.
3. Обложете го тестото во подмачкан калап за тарт, исечете го вишокот раб и ставете го во фрижидер најмалку 30 минути.
4. Неколку пати со вилушка избоцкајте ја основата од тестото. Врз тестото ставете хартија за печење и наполнете го калапот со сув грашок или ориз за да го натежи тестото.
5. Печете го тестото на 180 °C 15 минути, потоа извадете ја хартијата за печење и грашокот/ оризот и повторно печете 10 до 15 минути.

6. За да ја направите смесата со бадеми, изматете ги со маталка путерот, шеќерот и јајцата. Зголемете ја брзината до ниво 8.
7. Потоа извадете ја маталката и вметнете ја мешалката. Накратко измешајте ги бадемите на ниво 4.
8. Истурете ја смесата од бадеми на изладената основа за тарт.
9. Излупете ги крушите, извадете ги семките и исечете ги на коцки.
10. Со нив покријте ја смесата со бадеми.
11. Тартот се пече околу 35 минути на 170 °C.

Тесто за пица

Состојки:

250 g	пченично брашно
$\frac{3}{4}$ лажичка	сол
$\frac{1}{2}$ коцка	свеж квасец
120 ml	млака вода
$\frac{1}{2}$ лажичка	кафеав шеќер

малку брашно за месење и виткање

Подготовка

1. Во садот за матење измешајте ги брашното и солта и во средината направете бунар.
2. Изгмечете ги и со вилушка измешајте ги квасецот и шеќерот во водата додека не се растворат. Истурете ја оваа смеса во бунарот.
3. Работете ја смесата со куката за тесто на ниво 2 додека да се формираат големи грутки од тестото.
4. Продолжете со месење на тестото со рака додека не стане мазно.
5. Формирајте топче од тестото и оставете го покриено на топло место додека не се удвои во големина.
6. На крај повторно замесете тесто, расукајте го и наредете состојки одозгора по желба.

Основен рецепт за мешано тесто

Состојки за 1 тавче (прибл. 30 cm):

300 g	мек путер
300 g	шеќер
5	јајца големина L
300g	брашно (тип 405)
1 лажичка	прашок за пециво

Омекнете го путерот за калапот

Подготовка

1. Загрејте ја рерната на 175 °C (горна/долна температура).
2. Намачкајте калап за леб или обложете го со хартија за печење.
3. За да го направите тестото, исечете го путерот на мали парчиња и додајте ги во садот за мешање со шеќерот.
4. Ставете ги мешалката и штитникот од прскање и измешајте ги состојките околу 30 секунди на ниво 4.
5. Потоа мешајте ја смесата на ниво 6 околу 5 минути додека не се формира лабава смеса.
6. Постепено мешајте ги јајцата на ниво 2 околу 30 секунди.
7. Потоа продолжете со мешање на ниво 6 околу 40 секунди.
8. Измешајте го брашното со прашокот за пециво и просејте го преку смесата.
9. Измешајте ги сите состојки на ниво 3 околу 40 секунди за да се формира мазно тесто.
10. Истурете го тестото во калапот и измазнете го со шпатула.
11. Печете го колачот околу 65 минути.
12. Проверете дали е испечено околу 10 минути пред крајот на времето за печење. За да го направите ова,

прободете го центарот на калапот со нож. Кога тестото повеќе не се лепи за ножот, колачот е готов.

13. Пред да го извадите колачот од калапот, треба да се излади во калапот околу 10 минути.

Основен рецепт за тесто со квасец

Состојки:

500 g	пченично брашно тип 550
1 коцка	свеж квасец
60 g	путер
1 прстофат	сол
1 лажичка	шеќер
200 - 250 ml	млако млеко
2	јајца

Подготовка

1. Во садот за матење измешајте ги брашното и солта и во средината направете бунар.
2. Изгмечете ги и со вилушка измешајте ги квасецот и шеќерот во млакото мелко додека не се растворот. Истурете ја оваа смеса во бунарот.
3. Во садот за матење додајте ги останатите состојки.
4. Месете го тестото со куката за тесто 1 минута на ниво 2, а потоа 5 минути на ниво 3.
5. Направете топка од тестото и оставете го да нарасне во садот за мешање 40 минути.
6. Загрејте ја рерната на 200 °C (горна/долна температура).
7. Расукајте го тестото на плех и наредете состојки одозгора по желба.
8. Тестото се пече во загреана рерна на 200 °C 25 - 30 минути.

Основен рецепт за вафли

Состојки за 4 порции:

125 g	путер на собна температура
75 g	шеќер
1 пакетче	ванилин шеќер
2	јајца големина L
250 g	пченично брашно
½ лажичка	прашок за пециво
180 ml	матеница
2 лажичка	течен мед

Подготовка

1. Во садот за матење додајте ги путерот, шеќерот и ванилиниот шеќер.
2. Ставете ги мешалката и штитникот од прскање и измешајте ги состојките околу 30 секунди на ниво 4.
3. Додајте јајца, брашно и прашок за пециво и измешајте ја смесата околу 30 секунди на ниво 2.
4. Потоа промешајте на ниво 6 2 минути.
5. Постепено изматете го матеницата во тестото на ниво 2.
6. Додајте го медот и продолжете со мешање на ниво 5 околу 1 минута.
7. Истурете го тестото во врел, подмачкан апарат за вафли во делови и размачкајте го.
8. Печете ги вафлите додека не поруменат.

Основен рецепт за пандишпан со какао

Состојки:

4	јајца големина L
1 прстофат	сол
150 g	шеќер во прав
25 g	какао во прав
50 g	брашно
75 g	пченкарен скроб
1 лажичка	прашок за пециво

Исто така и хартија за печење за плехот

Подготовка

1. Загрејте ја рерната на 225 °C (горна/долна температура).
2. Одделете ги јајцата.
3. Во садот за мешање без маснотии ставете ги белките и изматете ги со маталката додека не се формира шлаг. Зголемете ја брзината до ниво 8.
4. Во друг сад истурете ги белките и чувајте ги ладни.
5. Во садот за мешање се ставаат жолчките со шеќерот во прав и се матат со маталката на брзина 6 додека не станат кремасти.
6. Измешајте ги какаото во прав, брашното, пченкарниот скроб и прашокот за пециво и просејте ја смесата врз кремот со жолчка од јајце.
7. Додајте 1/3 од белките и измешајте ги со мешалка за да добиете мазно тесто.
8. Со дрвена лажица измешајте ги преостанатите белки во тестото додека не се измешаат сите состојки.
9. Обложете го плехот со хартија за печење и распоредете го тестото врз него.
10. Тестото се пече во загреана рерна на 225 °C 12 минути.

11. Свртете го тестото за пандишпан на крпа.
12. Намачкајте ја хартијата за печење со малку ладна вода и внимателно излупете ја.

Трошлив колач со вишни

Состојки за тава од 26 cm:

250g	брашно
½ лажичка	прашок за пециво
1	жолчка од јајце
150 g	шеќер
150 g	путер
2 пакетчиња	ванилин шеќер
прибл. 700 g	вишни, без семка

Подготовка

1. Загрејте ја рерната на 200 °C (горна/долна температура).
2. Вишните ставете ги во сито и оставете ги да се исцедат.
3. Во садот за мешање ставете го путерот со преостанатите состојки и измешајте ги состојките со мешалка на ниво 4 додека состојките добро не се измешаат и не се формираат мали ролки.
4. Обложете ја тавата со хартија за печење и подмачкајте ги страните.
5. Издробете половина од трошливото тесто во калапот и лесно притиснете го за да добиете лабава подлога.
6. Врз основата ставете ги исцедените вишни, а преостанатото тесто издробете го врз нив.
7. Печете го колачот во загреана рерна на 200 °C 30 минути.

Основен рецепт за пециво со кратка кора

Состојки:

250g	брашно
125 g	ладен путер
1 прстофат	сол
1	јајце
150 g	шеќер

Подготовка

1. Сите состојки се ставаат во садот за мешање и се мешаат со мешалката на ниво 3 припл. 3 - 4 минути за да се формира трошливо тесто.
2. Оладете го во фрижидер 30 минути.
3. Загрејте ја рерната на 200 °C (горна/долна температура).
4. Подмачкајте ја тавата и лесно посипете ја со брашно.
5. Расукајте го тестото помеѓу две парчиња фолија (со дијаметар од околу 30 cm) и ставете го во тавата.
6. Тестото се пече во загреана рерна на 200 °C 15 минути.

Мафини со моркови со портокалов крем

Состојки за мафини (24 порции):

130 g	орев
375g	брашно
1 пакетче	прашок за пециво
1	прстофат сол
450 g	моркови, излупени
3	органиски јајца
80 g	природен јогурт
1 лажичка	ванилин шеќер
300 g	шеќер
335 ml	растително масло
1 лажичка	цимт

Кора од нетретиран портокал
малку морско оревче, свежо изрендано

Состојки за кремот:

85 g	путер, на собна температура
300 g	свежо крем сирење
220 g	шеќер во прав

Кора од нетретиран портокал

Подготовка

1. Загрејте ја рерната на 180 °C и обложете го плехот за печење за мафини со калапчиња за мафини.
2. Морковите се рендаат ситно и се додаваат во садот за мешање.
3. Во морковите додајте јајца, јогурт, растително масло, ванилин шеќер, шеќер, цимет, морско оревче и кора од портокал.
4. Ставете ги мешалката и штитникот од прскање и измешајте ги состојките на ниво 4.
5. Измешајте ги брашното, прашокот за пециво и солта и додајте ги во смесата со моркови. Мешајте на ниво 3 додека не се формира густо тесто.
6. Грубо исечкајте ги оревите и ставете ги во тестото.
7. Поделете го тестото рамномерно помеѓу 24 калапчиња (добро пополнете го секој калап 2/3).
8. Печете го тестото во рерна околу 20 - 25 минути.
9. Извадете ги мафините од плехот и оставете ги целосно да се изладат.
10. За замрзување, додајте го путерот во садот за мешање со половина шеќер. Ставете ги мешалката и штитникот од прскање и изматете сè на ниво 6 додека не стане пенесто.
11. Додајте ги крем сирењето, преостанатиот шеќер и кората од портокал и повторно матете кратко додека не се измешаат состојките.
12. Наполнете го кремот во шприц и со него украсете ги мафините.

12. Решавање проблеми

Ако вашиот уред не работи по желба, поминете низ оваа листа за проверка. Можеби тоа е само мал проблем што можете да го поправите.



ОПАСНОСТ од струен удар!

- ⊙ Под никакви околности, не обидувајте се самостојно да го поправите уредот.

Грешка	Можни причини / мерки
Нема функција	- Дали уредот се напојува? - Проверете ја врската. - Дали заштитата за прегревање го исклучила уредот (видете „Заштита од прегревање“ на страница 141)? - Погонската оска 14 не е целосно преклопена?
Маталката 7 , мешалката 8 или куките за тесто 5 не се вртат или само се вртат со голема тешкотија.	- Исклучете веднаш, извадете го приклучокот 4 за струја и проверете: - Пречка во садот? - Премногу тврда храна? - Уредот не е правилно склопен?
Индикатор E1	Има дефект кој мора стручно да се санира.

Грешка	Можни причини / мерки
Индикатор E2	Уредот не може да се вклучи бидејќи погонската оска 14 не е заклучена во долната положба.

13. Исфрлање

Овој производ е предмет на одредбите од Европската директива 2012/19/ЕС. Симболот што прикажува прецртана корпа за отпадоци на тркала означува дека производот се собира како посебен отпад во Европската Унија. Ова важи за производот и сите додатоци означени со овој симбол. Производите означени со овој симбол не смеат да се фрлаат со обичниот домашен отпад, туку мора да се однесат на место за собирање за рециклирање на електрични и електронски апарати.



Овој симбол за рециклирање означува, на пример, предмет или делови од материјалот како вредни за рециклирање. Рециклирањето помага да се намали потрошувачката на сировини и да се заштити животната средина.



Амбалажа

При отстранување на амбалажата, осигурајте се дека ги почитувате еколошките прописи што важат во вашата земја.

14. Технички податоци

Модел:	SKM 600 F1
Напон на мрежата:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Потрошувачка на струја кога е исклучен:	≤ 0,5 W
Класа на заштита:	II 
Моќност:	600 вати
Сад за мешање Волумен:	5000 ml
макс. количина на полнење (ознака MAX):	3700 ml
Максимално оптоварување на мешалката 8 и куката за тесто 5 :	Мешано тесто: макс. 1216 g Тесто со квасец: макс. 1657 g
Макс. Времетраење (краткотрајна работа):	(одредува колку долго апаратот може да работи континуирано) 10 минути
Брзина (мерена на алатката):	40 - 220 вртежи/ минута

Користени симболи

	Заштитна изолација
	Geprüfte Sicherheit (Тестирана безбедност): Уредите мора да се усогласат со општо прифатените технички стандарди и Законот за безбедност на производите (ProdSG).
	Со ознаката CE, HOYER Handel GmbH изјавува сообразност со ЕУ.
	Овој симбол ве потсетува да ја отстраните амбалажата на еколошки начин.
	Симболот за рециклирање (3 стрелки) означува материјали што може да се рециклираат. Материјалот може да се специфицира со бројот за рециклирање во средината (тука: 21) и/или кратенка (тука: PAP).
~	Наизменичен напон
	Симболот означува делови што може да се чистат во машина за миене садови.
	Со српската ознака, HOYER Handel GmbH изјавува дека е во согласност со српските барања.

Техничките измени се задржани.

15. Гаранција од HOYER Handel GmbH

Почитуван купувач,
Овој уред доаѓа со 3-годишна гаранција од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права согласно одредбите од Законот за заштита на потрошувачите и Законот за облигационите односи кои се однесуваат на договори за продажба на стоки. Оваа трговска гаранција не влијае на вашите права како потрошувач, особено не на правата по основ на несообразност на стоките.

Гарантни услови

Оваа гаранција важи за производот:

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510

Важи во Северна Македонија.

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка на безбедно. Овој документ е потребен како доказ за купување.

Доколку се појави материјален или производствен дефект во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние – по наша дискреција – ќе го поправиме или замениме производот бесплатно. Оваа гарантна услуга бара, во рок од три години, да се презентира неисправниот уред и доказот за купување (фискална сметка), како и краток писмен опис на дефектот и кога се појавил. Доколку дефектот е покриен со нашата гаранција, ќе го добиете назад поправениот или нов производ.

Гарантен период и законски гаранциски барања

Гарантниот период се продолжува за времетраењето на поправката или започнува одново по замена на производот. Вашите законски права

остануваат непроменети.

Секоја штета или дефект што можеби веќе биле присутни во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно тестиран пред испорака.

Гаранцијата покрива дефекти во материјалите или изработката.

Гаранцијата не ги опфаќа деловите што се подложни на нормално абеење и оштетување на кршливи делови, на пример, прекинувачи, сијалици или други делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или не е правилно одржуван од страна на потрошувачот. За правилна употреба на производот, сите упатства наведени во упатството за употреба мора прецизно да се следат. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора строго да се почитуваат, односно избегнуваат соодветно.

Овој производ е наменет само за приватна употреба, а не за комерцијална употреба. Гаранцијата е неважечка во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар.

Обработка на гарантни барања

За да се осигурате дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- Имајте го бројот на артиклот **IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** и сметката како доказ за купување за сите прашања.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации, на гравура, на насловната страница од вашите упатства (долу лево) или како налепница на задната или долната страна од уредот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот центар наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Доколку производот е идентификуван како неисправен, можете да го испратите бесплатно на адресата за услуга што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (фискална сметка) и опис на дефектот и кога се појавил.

Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеоа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.



Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го

отворите упатството со внесување на бројот на артиклот (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510**.



Сервисен центар



Сервис за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: hoyer@lidl.mk

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Добавувач

Имајте предвид дека следнава адреса **не е адреса за сервис**.

Прво, контактирајте со наведениот сервисен центар.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЈА

Përmbajtja

1. Përmbledhje	155
2. Përdorimi i synuar	156
3. Udhëzime sigurie	157
4. Fushëveprimi i dorëzimit	160
5. Shpaketimi dhe konfigurimi	160
6. Funksionet e përmbledhura	161
7. Përdorimi i veglave të përzierjes	163
8. Funksioni bazë	165
8.1 Furnizimi me energji elektrike	165
8.2 Funksionet e sigurisë	165
8.3 Ndizni/fikni pajisjen dhe zgjidhni shpejtësinë	165
8.4 Funksioni turbo	166
9. Çmontoni pajisjen	166
10. Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes	167
10.1 Pastrimi i njësisë bazë	167
10.2 Larja në lavastovilje	167
10.3 Pastrimi i aksesoreve	167
10.4 Ruajtja	167
11. Receta	168
12. Zgjidhja e problemeve	173
13. Hedhja	173
14. Të dhëna teknike	174
15. Garanci e HOYER Handel GmbH	175

1. Përmbledhje

- 1  /  Butoni i lirimit (për krahun e lëvizjes)
- 2 Rregulluesi i shpejtësisë 0 - 8
- 3 Ekрани me prekje:
Treguesi: i shpejtësisë dhe kohës (minuta dhe Sekonda nga 00:01 deri në 09:59)
Butoni : Ndizni dhe fikni pajisjen
Butoni *Turbo*: Ndizet menjëherë në nivelin më të lartë pas shtypjes së butonit (Treguesi: P)
- 4 Kablo lidhëse me spinë elektrike
- 5 Grep brumi
- 6 Enë përzierje
- 7 Rrahëse e imët
- 8 Rrahëse e trashë
- 9 Këmbë me thithje
- 10 Njësinë bazë
- 11 Boshti i montimit të veglave të përzierjes
- 12 Hapja e mbushjes
- 13 Mbrojtëse spërkatjesh
- 14 Krah i lëvizjes
- 15 Mbështjellësja e kabllos

Falënderime të përzemërta për besimin tuaj!

Ju përgëzojmë për mikserin tuaj të ri të kuzhinës.

Për trajtimin e sigurt të produktit dhe për t'u njohur me gamën e plotë të karakteristikave të tij:

- **Ju lutemi ti lexoni me kujdes këto udhëzime përdorimi para se ta përdorni pajisjen për herë të parë.**
- **Ndiqui mbi të gjitha udhëzimet e sigurisë!**
- **Pajisja duhet të përdoret vetëm siç përshkruhet në këto udhëzime përdorimi.**
- **Ju lutemi ruajini këto udhëzime përdorimi.**
- **Nëse ia jepni pajisjen dikujt tjetër, ju lutemi të bashkëngjitni të gjitha udhëzimet e përdorimit. Ato janë pjesë e produktit.**

E gëzofshi mikserin tuaj të ri të kuzhinës!

Simbolet në pajisje



Simboli tregon se materialet me këtë shënim nuk ndryshojnë shijen apo erën e ushqimit.



Ky simbol ju paralajmëron ndaj lëndimeve të duarve.

SHËNIM: Pajisja disponohet në ngjyra të ndryshme. Përdorimi mbetet identik për të gjitha variantet e ngjyrave.

2. Përdorimi i synuar

Mikseri i kuzhinës shërben për të rrahur, trazuar, përzierë, zgjeshur dhe miksuar ushqimet dhe produktet e tjera ushqimore. Pajisja është bërë për përdorim privat në familje. Pajisja lejohet të përdoret vetëm në ambiente të brendshme. Kjo pajisje nuk duhet të përdoret për qëllime tregtare.

Keqpërdorimi

PARALAJMËRIM për dëmtime materiale!

- ⊙ Mos e përdorni mikserin e kuzhinës pa ndalim për më shumë se 10 minuta. Pas kësaj, pajisja duhet të qëndrojë e fikur derisa të ftohet në temperaturën e ambientit.

3. Udhëzime sigurie

Paralajmërimë

Kur është e nevojshme, në këtë manual përdoren paralajmërimet e mëposhtme:



RREZIK! Rrezik i lartë: Mosrespektimi i paralajmërimit mund të shkaktojë dëmtime të gjymtyrëve ose jetës.

PARALAJMËRIM! Rrezik mesatar: Mosrespektimi i këtij paralajmërimi mund të rezultojë në lëndime ose dëmtime serioze materiale.

KUJDES: rrezik i ulët: Mosrespektimi i këtij paralajmërimi mund të rezultojë në lëndime të lehta ose dëmtime materiale.

SHËNIM: Fakte dhe karakteristikë të veçanta që duhen respektuar gjatë përdorimit të pajisjes.

Udhëzime për një funksionim të sigurt

- ⊙ Fëmijëve nuk u lejohej ta përdorin pajisjen.
- ⊙ Fëmijëve nuk u lejohej të luajnë me pajisjen.
- ⊙ Mbajeni pajisjen dhe kabllon e saj larg fëmijëve.
- ⊙ Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvojë dhe/ose njohurish, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- ⊙ Nëse kablloja e lidhjes me energjinë e kësaj pajisjeje dëmtohet, ajo duhet të ndërrohet nga prodhuesi ose nga shërbimi i tij i klientit ose nga një person me kualifikim të ngjashëm, për të shmangur rreziqet.
- ⊙ Pajisja nuk duhet të zhytet në ujë.
- ⊙ Nxirrni spinën nga priza:
 - kur nuk është në mbikëqyrje
 - para se ta montoni ose çmontoni pajisjen
 - para ndërrimit të aksesoreve ose pjesëve shtesë
 - para se ta pastroni
- ⊙ Kjo pajisje nuk është bërë që të funksionojë me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem të veçantë telekomandimi.
- ⊙ Në varësi të përdorimit, pajisja është projektuar për kohët e mëposhtme maksimale të punës pa ndërprerje:
 - maks. 10 minuta përzierje/zgjedhje me veglat e përzierjes.Pas kësaj, pajisja duhet të qëndrojë e fikur derisa të ftohet në temperaturën e ambientit.

- ⊙ Para ndërrimit të aksesoreve ose pjesëve shtesë që lëvizin gjatë funksionimit, pajisja duhet të fiket dhe të shkëputet nga priza.
- ⊙ Ju lutemi referojuni kapitullit mbi pastrimin (shih "Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes" në faqen 167).
- ⊙ Abuzimi në përdorimin e pajisjes mund të shkaktojë lëndime.
- ⊙ Gjithashtu kjo pajisje është menduar për përdorim në shtëpi dhe aplikime të ngjashme shtëpiake, të tilla si...
... në kuzhina për punonjësit në dyqane, zyra dhe zona të tjera tregtare;
... në pronat bujqësore;
... nga klientët në hotele, motele dhe institucione të tjera banimi;
... në hotele me mëngjes.



RREZIK për fëmijët!

- ⊙ Materiali i paketimit nuk është lodër. Fëmijët nuk duhet të luajnë me qeset plastike. Ekziston rrezik mbytjeje.



RREZIK për dhe nga kafshët shtëpiake dhe bagëtinë!

- ⊙ Nga pajisjet elektrike mund të lindin rreziqe për kafshët shtëpiake dhe ato të punës. Për më tepër, kafshët mund të shkaktojnë edhe dëmtime në pajisje. Prandaj, mbajini gjithmonë kafshët larg pajisjeve elektrike.



RREZIK nga goditja elektrike për shkak të lagështisë!

- ⊙ Pajisja nuk duhet të përdoret kurrë pranë një vaske, dushi, lavamani të mbushur ose të ngjashme.
- ⊙ Njësia bazë, kabloja lidhëse dhe spina elektrike nuk duhet të zhyten në ujë ose lëngje të tjera.
- ⊙ Mbrojeni njësinë bazë nga lagështia, pikat ose spërkatjet e ujit.
- ⊙ Nëse ndodh të futet lëng në njësinë bazë, shkëputni menjëherë spinën elektrike. Para vënies sërish në punë, pajisja duhet të kontrollohet.

- ⊙ Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
- ⊙ Nëse pajisja ka rënë në ujë, hiqni menjëherë spinën nga priza. Vetëm pas kësaj nxirreni pajisjen nga uji.



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Lidhni spinën elektrike me një prizë vetëm pasi pajisja të jetë montuar plotësisht.
- ⊙ Lidhni spinën elektrike vetëm në një prizë muri të instaluar siç duhet, që është lehtësisht e arritshme dhe tensioni i së cilës përputhet me specifikimet në pllakën e specifikimeve. Priza duhet të mbetet lehtësisht e arritshme edhe pasi të jetë lidhur.
- ⊙ Bëni kujdes që kabloja e lidhjes të mos dëmtohet nga skaje të mprehta ose nga vende të nxehta. Mos e mbështillni kabllo lidhëse rreth pajisjes.
- ⊙ Edhe pasi të jetë fikur, pajisja nuk shkëputet plotësisht nga rrjeti. Për ta bërë këtë, hiqni spinën nga priza.
- ⊙ Mbajeni kabllo e lidhjes larg sipërfaqeve të nxehta (p.sh. pllaka sobash).
- ⊙ Kur përdorni pajisjen, sigurohuni që kabloja lidhëse të mos jetë e bllokuar ose e shtypur.

- ⊙ Për të hequr spinën nga priza, gjithmonë kapeni nga spina, kurrë nga kabloja.
- ⊙ Nxirrni spinën nga priza:
 - nëse ndodh një defekt
 - nëse nuk e përdorni mikserin e kuzhinës
 - para montimit ose çmontimit të mikserit të kuzhinës
 - para se ta pastroni mikserin e kuzhinës
 - gjatë stuhive
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen nëse ajo shfaq dukshëm dëmtime mbi pajisje, në aksesore ose kabllon lidhëse.
- ⊙ Për të shmangur rreziqet, mos e modifikoni artikullin.



RREZIK lëndimesh të duarve për shkak të shtypjes!

- ⊙ Mos e fusni kurrë dorën mes krahut të lëvizjes dhe kasës. Gjatë palosjes, ekziston rreziku i lëndimeve për shkak të shtypjes.



RREZIK nga pjesët rrotulluese!

- ⊙ Mos vendosni lugë ose objekte të ngjashme në pjesët rrotulluese. Mbajini flokët e gjata ose rrobat e gjera larg pjesëve rrotulluese.
- ⊙ Tregoni gjithmonë kujdes që rregulluesi i shpejtësisë të jetë te 0 përpara se ta futni spinën elektrike në prizë.
- ⊙ Fikeni pajisjen dhe shkëputni spinën elektrike nga priza përpara se të ndërroni ndonjë aksesor ose pjesë shtesë që lëvizin gjatë funksionimit.

PARALAJMËRIM për dëmtime materiale!

- ⊙ Vendoseni pajisjen vetëm në një sipërfaqe të sheshtë, të thatë, jo të rrëshqitshme dhe të papërshkueshme nga uji, në mënyrë që pajisja të mos bjerë ose të rrëshqasë poshtë.

- ⊙ Puna e përzierjes duhet të zgjasë maksimumi 10 minuta njëherësh. Më pas, duhet ta lini pajisjen të ftohet përsëri në temperaturë dhome.
- ⊙ Pajisja nuk duhet të përdoret në asnjë mënyrë pa një enë.
- ⊙ Mos e vendosni pajisjen mbi një sipërfaqe të nxehtë, p.sh., mbi një sobë.
- ⊙ Mos e lëvizni pajisjen për aq kohë sa ka ende ushqim ose brumë në të.
- ⊙ Mos e mbushni së tepërmi enën e përzierjes, përndryshe përmbajtja mund të derdhet jashtë. Lëngu i tejmbushur rrjedh në sipërfaqen e poshtme. Ndaj vendoseni pajisjen mbi një sipërfaqe të papërshkueshme nga uji.
- ⊙ Mos e përdorni pajisjen bosh, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje dhe dëmtim të motorit.
- ⊙ Përdorni vetëm aksesoret origjinalë.
- ⊙ Mos përdorni detergjentë pastrimi të ashpër ose gërryes.
- ⊙ Rrahësja dhe gripi i brumit janë të veshura me një shtresë jo-ngjitëse. Mos i dëmtoni ato me objekte të mprehta, me majë ose gërryese (p.sh. thika, sfungjerë enësh).
- ⊙ Pajisja është e pajisur me këmbë thithëse plastike që nuk rrëshqasin. Meqenëse mobiliet janë të veshura me një sërë llaqesh e plastikash dhe trajtohen me produkte të ndryshme kujdesi, nuk mund të përjashtohet plotësisht ideja që disa nga këto materiale përmbajnë përbërës që sulmojnë dhe zbusin këmbët prej plastike. Vendosni, nëse është e nevojshme, një bazë kundër rrëshqitjes nën pajisje.

4. Fushëveprimi i dorëzimit

- 1 Mikser kuzhine, njësi bazë **10**
- 1 Mbrojtëse spërkatjesh **13**
- 1 Enë përzierje **6**
- 1 Grep brumi **5**
- 1 Rrahëse e imët **7**
- 1 Rrahëse e trashë **8**
- 1 Manual udhëzimesh

5. Shpaketimi dhe konfigurimi

1. Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
2. Kontrolloni që të gjitha pjesët janë të pranishme dhe janë të padëmtuara.
3. Çmontoni pajisjen (shih "Çmontoni pajisjen" në faqen 166).
4. **Pastroni pajisjen përpara përdorimit të parë!** (shih "Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes" në faqen 167).
5. **Figura A:** Mbështilleni kabllon e tepër lidhës **4** në mbështjellësen e kablllos **15** në pjesën e poshtme të njësisë bazë **10**.
6. Vendoseni njësinë bazë **10** në një sipërfaqe të sheshtë, të thatë dhe të papërshkueshme nga uji, në mënyrë që pajisja të mos bjerë ose të rrëshqasë poshtë.
Zgjidhni një sipërfaqe të lëmuar dhe të pastër në mënyrë që këmbët thithëse **9** të mund të ngjiten dhe të sigurojnë një fiksion të sigurt.

KUJDES:

- ⊙ Lëngu i teymbushur rrjedh në sipërfaqen e poshtme. Ndaj vendoseni pajisjen mbi një sipërfaqe të papërshkueshme nga uji.
-

6. Funksionet e përmbledhura

Vegël pune	Shpejtësia	Funksioni	Shënime
Grep brumi 5	1 - 2	- Zgjeshja dhe përzierja e brumit të fortë ose përbërësve më të fortë	sasia min.: Vegla e punës duhet të zhytet në të paktën 1 cm thellësi në përzierje.
	2 - 3	- Zgjeshja e brumit me maja - Zgjeshja e brumit të lëngshëm të trashë	sasia maks. e brumit me maja: 1657 g Koha e përpunimit Brumë biskotash*: rreth 3 minuta Koha maks. e funksionimit: 10 minuta Për brumë buke: Së pari, shtoni përbërësit e lëngshëm, më pas shtoni përbërësit e thatë pjesë-pjesë në enën e përzierjes.
Rrahëse e trashë 8	2 - 3	- Përzierja e brumit të lëngshëm të trashë - Përzierja e gjalpit dhe miellit - Përzierja e brumit me maja	sasia min.: Vegla e punës duhet të zhytet në të paktën 1 cm thellësi në përzierje.
	4 - 6	- Brumë keku - Rrahja e gjalpit dhe sheqerit - Brumë biskotash	sasia maks. e brumit të lëngshëm: 1216 g Koha e përpunimit Brumë i lëngshëm*: rreth 5 minuta Koha maks. e funksionimit: 10 minuta
	6	- Brumë me fruta të thata	Pesha maks. totale: 950 g Përziejini frutat delikate në nivelin 1 - 2. Koha maks. e funksionimit: 10 minuta

Vegël pune	Shpejtësia	Funksioni	Shënime
Rrahëse e imët 7	7 - 8	- Pana pastiçerie - E bardhë veze - Majonezë - Rrahja e gjalpfit në krem	sasia min.: Vegla e punës duhet të zhytet në të paktën 1 cm thellësi në përzierje. sasia maks. e panës: 1000 ml Koha maks. e funksionimit: 10 minuta

***SHËNIM:** Koha e përpunimit ndryshon në varësi të sasisë dhe natyrës së përbërësve.

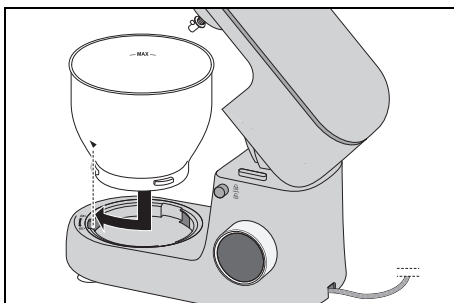
7. Përdorimi i veglave të përzierjes

Palosja lart e krahut të lëvizjes

1. Shtypni butonin e lirimit **1** dhe paloseni krahun e lëvizjes **14** lart, derisa të klikojë në vend dhe butoni i lirimit të kërcejë përsëri jashtë.

Vendosni enën e përzierjes

2. Vendoseni enën e përzierjes **6** në atë mënyrë në njësinë bazë **10**, që një nga shigjetat (▼) në enën e përzierjes të tregojë simbolin e drynit të hapur (🔓) në njësinë bazë 🔒.

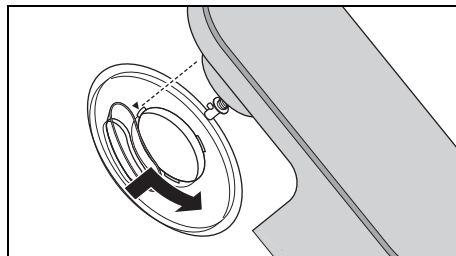


3. Për ta bllokuar, rrotullojeni enën e përzierjes derisa kjo shigjetë (▼) në enën e përzierjes të tregojë simbolin e drynit të mbyllur 🔒 në njësinë bazë dhe ena e përzierjes të jetë fiksuar fort.

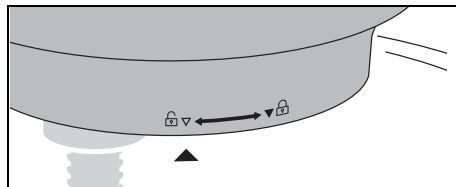
Montoni mbrojtësen nga spërkatja

KUJDES:

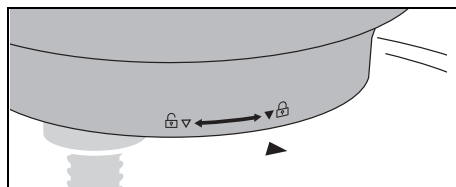
- ⊙ Mos e përdorni kurrë enën e përzierjes **6** pa pasur të vendosur mbrojtësen nga spërkatja **13**. Në të kundërt, masa që përzihet mund të përhapet jashtë.



4. Vendoseni mbrojtësen nga spërkatja nga poshtë krahut të lëvizjes **14**. Shigjeta në mbrojtësen nga spërkatja (▲) tregon shigjetën me simbolin e drynit të hapur (🔓 ▼) në krahun e lëvizjes.



5. Rrotullojeni mbrojtësen nga spërkatja derisa shigjeta në të (▲) të tregojë shigjetën me simbolin e drynit të mbyllur (▼ 🔒) dhe mbrojtësja nga spërkatja të klikojë në vend.

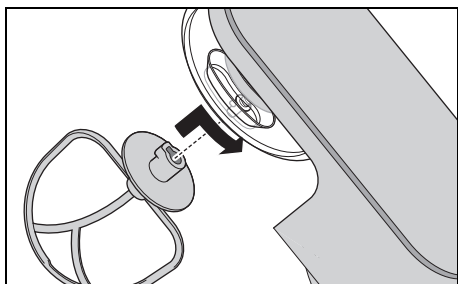


Vendosja e veglës së përzierjes

6. Zgjidhni veglën e duhur të përzierjes:
- Grep brumi **5**: për brumëra të rëndë, p.sh. brumë buke
 - Rrahëse e imët **7**: për të rrahur krem, të bardha veze, etj.
 - Rrahëse e trashë **8**: për brumëra mesatarë deri në të lehtë, p.sh. brumë keku ose brumë krepë.

Për më shumë informacion: shih „Funksionet e përmblendhura“ në faqen 161.

7. Vendoseni veglën e përzierjes në nga poshtë bosht **11**.



Sigurohuni që kunji metalik në bosht të fiksohet në zgavrën e veglës së përzierjes.

8. **Figura B:** Shtyjeni veglën e përzierjes pak lart dhe rrotullojeni në drejtim të shigjetës derisa të ndalojë.

Shtoni përbërësit

- Mund ti shtoni përbërësit në enën e përzierjes **6** gjatë kohës që krahu i lëvizjes **14** është i palosur lart.
- Gjatë përzierjes, mund të shtoni përbërës përmes hapjes së mbushjes **12** që ndodhet në mbrojtësen nga spërkatjet **13**:
 - Reduktojeni shpejtësinë në 1 - 2.
 - Shtoni përbërësit.

Ulni krahun e lëvizjes



RREZIK lëndimesh të duarve për shkak të shtypjes!

- ⊙ Mos e fusni kurrë dorën mes krahut të lëvizjes **14** dhe kasës. Gjatë palosjes, ekziston rreziku i lëndimeve për shkak të shtypjes.

9. Shtypni butonin e lirimit **1** dhe lëvizeni krahun e lëvizjes **14** plotësisht në drejtim për poshtë. Butoni i lirimit del papë jashtë.

Pajisja tani është montuar plotësisht. Për të punuar me pajisjen: shih „Funksioni bazë“ në faqen 165.

8. Funksioni bazë

8.1 Furnizimi me energji elektrike



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Lidheni spinën elektrike **4** vetëm në një prizë muri të instaluar siç duhet, që është lehtësisht e arritshme dhe tensioni i së cilës përputhet me specifikimet në pllakën e specifikimeve. Priza duhet të mbetet lehtësisht e arritshme edhe pasi të jetë lidhur.

SHËNIM: Gjatë herëve të para të përdorimit, mund të shkaktohet një erë e lehtë për shkak të ngrohjes së motorit. Kjo orë nuk është e dëmshme. Siguroni ajrosje të mjaftueshme.

1. Montojeni pajisjen për funksionin e dëshiruar.
2. Lidheni spinën elektrike **4** me një prizë të përshtatshme. Priza duhet të jetë gjithmonë e arritshme me lehtësi edhe pas lidhjes.
Në ekranin me prekje **3** shfaqet butoni
3. Shkëputeni pajisjen nga priza përpara se ta pastroni atë.

8.2 Funksionet e sigurisë

Pajisja ka disa funksione sigurie, të cilat përshkruhen më poshtë.

Funksionon vetëm kur krahu i lëvizjes është ulur

Pajisja funksionon vetëm nëse krahu i lëvizjes **14** është i fiksuar saktë në pozicionin e poshtëm dhe butoni i lirim **1** ka dalë plotësisht jashtë.

Mbrojtje nga mbinxehja

Pajisja disponon një mbrojtje nga mbinxehja. Nëse motori nxehet së tepërmi, pajisja do të fiket automatikisht:

1. Fikeni pajisjen.
2. Hiqni spinën **4** nga priza.
3. Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturë dhome.

Pasi pajisja të jetë ftohur mjaftueshëm, ajo mund të ndizet përsëri.

8.3 Ndizni/fikni pajisjen dhe zgjidhni shpejtësinë

PARALAJMËRIM për dëmtime materiale!

- ⊙ Puna e përzierjes duhet të zgjasë maksimumi 10 minuta njëherësh. Më pas, duhet ta lini pajisjen të ftohet përsëri në temperaturë dhome.

SHËNIM: Gjatë përpunimit të sasive të mëdha të brumit, pajisja mund të lëvizë paksa.

1. Ndizeni pajisjen duke shtypur mbi simbolin në ekranin me prekje.
Ekranin tregon:
 - Shpejtësia: 0
 - Minuta dhe sekonda: 0000
2. Për të filluar, rrotulloni disi rregulluesin e shpejtësisë **2** në drejtim orar. Në ekran shfaqet **1**.
 - Rritni shpejtësinë: rrotullojeni pak fare rregulluesin e shpejtësisë në drejtim orar për secilin nivel.
 - Ulni shpejtësinë: rrotullojeni pak fare rregulluesin e shpejtësisë në drejtim antiorar për secilin nivel.
3. Uleni shpejtësinë në nivelin **1 - 2** kur shtoni përbërës përmes hapjes së mbushjes **12** gjatë procesit të punës.
4. Rrotullojeni rregulluesin e shpejtësisë drejtim antiorar me nga pak derisa në ekranin me prekje të shfaqet **0**.

5. Fikeni pajisjen duke shtypur mbi simbolin  në ekranin me prekje.

SHËNIM: Shpejtësia ideale varet kryesisht nga konsistenca e përzierjes. Sa më e lëngshme të jetë përmbajtja, aq më shpejt mund të përziereni.

8.4 Funksioni turbo

- Duke shtypur *Turbo* mund ta rrisni përkohësisht shpejtësinë në nivelin më të lartë
Ekрани tregon: *P*
- Funksioni turbo përfundon pasi ta lëshoni.

9. Çmontoni pajisjen



RREZIK nga pjesët rrotulluese!

- ⊗ Fikeni pajisjen dhe shkëputni spinën elektrike **4** nga priza përpara se të çmontoni pajisjen.

Palosja lart e krahut të lëvizjes

1. Shtypni butonin e lirimit **1** dhe paloseni krahun e lëvizjes **14** lart, derisa të klikojë në vend dhe butoni i lirimit të kërcejë përsëri jashtë.

Heqja e veglës së përzierjes

2. **Figura C:** Shtyjeni veglën e përzierjes **5/ 7/ 8** pak lart dhe rrotullojeni në drejtim të shigjetës derisa të mund të tërhiqet nga boshti **11**.

Hiqni mbrojtësen nga spërkatja

3. Rrotullojeni mbrojtësen nga spërkatja **13** në drejtim të simbolit të drynit të hapur derisa të mund të hiqet.

Hiqni enën e përzierjes

4. Rrotullojeni enën e përzierjes **6** në drejtim të simbolit të drynit të hapur derisa të mund të hiqet.

Ulni krahun e lëvizjes

5. Shtypni butonin e lirimit **1** dhe lëvizeni krahun e lëvizjes **14** plotësisht në drejtim për poshtë. Butoni i lirimit del prapë jashtë.

10. Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes



RREZIK nga goditja elektrike!

- ⊙ Shkëputni spinën elektrike **4** nga priza përpara se ta pastroni.
- ⊙ Mos e zhytni kurrë njësinë bazë **10** në ujë.

PARALAJMËRIM për dëmtimet materiale!

- ⊙ Mos përdorni asnjëherë agjentë pastrimi të ashpër, gërryes ose kruajtës. Kjo mund ta dëmtojë pajisjen.

SHËNIM:

- Disa ushqime ose erëza (p.sh. kerri, karotat) mund ti zbardhin pjesët plastike (p.sh., mbrojtësen nga spërkatja **13**). Ky nuk është një defekt i pajisjes dhe nuk përbën rrezik për shëndetin.
- Ju lutem vini re se pikat e ujit mund të jenë ende të pranishme nëpër aksesore pas tharjes. Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht me ajër.

10.1 Pastrimi i njësisë bazë

1. Pastroni njësinë bazë **10** me një leckë të lagur. Mund të përdorni edhe pak detergjent enësh.
2. Fshijeni me një leckë dhe ujë të pastër.
3. Përdoreni përsëri njësinë bazë vetëm pasi të jetë tharë plotësisht.

10.2 Larja në lavastovilje

Pjesët e mëposhtme mund të lahen në lavastovilje:

- Enë përzierje **6**
- Grep brumi **5**
- Rrahëse e imët **7**
- Rrahëse e trashë **8**
- Mbrojtëse spërkatjesh **13**

Asnjëherë mos i lani pjesët e mëposhtme në lavastovilje:

- Njësinë bazë **10**

10.3 Pastrimi i aksesoreve

1. Pastrojini të gjithë aksesorët me dorë në një lavaman me ujë me detergjent ose në lavastovilje.
2. Kur i lani me dorë, shpëlajini të gjitha pjesët me ujë të pastër.
3. Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht përpara se t'i rimontoni, t'i vendosni në vend ose t'i ripërdorni.

10.4 Ruajtja

- Lërinë të gjitha pjesët të thahen plotësisht para se ti ruani.
- Ruajeni pajisjen të mbrojtur nga pluhuri e papastërtia dhe aty ku fëmijët nuk e arrijnë dot.
- **Figura A:** Mund ta mbështillni kabllon lidhëse **4** në mbështjellësen e kablllos **15** në pjesën e poshtme të njësisë bazë **10**.

11. Receta

Krem mascarpone

Përbërësit:

2	vezë
2 lugë gjelle	sheqer i imët
1 lugë gjelle	verë e ëmbël (p.sh. Madeira)
250 g	mascarpone
½	portokall i gjallë (lëng dhe pak lëkurë portokalli të grirë)

Përgatitja

1. Ndani vezët.
2. Vendosni të bardhat e vezëve në enën e përzierjes të pa yndyrosur dhe rrihini derisa të kapen. Rriteni shpejtësinë deri në nivelin 8.
3. Transferojeni marengën në një tas tjetër dhe futeni në frigorifer.
4. Tani, rrihni të verdhat e vezëve në enën e përzierjes bashkë me sheqerin dhe verën e ëmbël në nivelin 6 derisa të bëhen shpumë.
5. Reduktojeni shpejtësinë në nivelin 3 dhe shtoni mascarponen dhe lëngun e portokallit njëra pas tjetrës me lugë.
6. Përzieni butësisht me dorë lëkurën e grirë të portokallit dhe marengën.
7. Për dekorim, vendosni disa shirita të hollë portokalli mbi kremin e përfunduar.
8. Vendoseni kremin në frigorifer derisa të jetë gati për tu shërbyer. Konsumojeni ushqimin brenda 24 orëve.

Këshillë: Krijoni shtresa me kremin e mascarpones dhe me fruta të freskëta sezonale ose komposto në gota ëmbëlsire.

Tartë me dardhë

Përbërësit për brumin:

200 g	miell gruri
1 majë luge	kripë
100 g	gjalp i ftohtë (në pjesë të vogla)
3 lugë çaji	sheqer i imët
4 lugë gjelle	ujë të ftohtë

Për para-pjekjen

Bizele të thata ose oriz

Përbërësit për masën e bajameve:

100 g	gjalp i butë
100 g	sheqer
2	vezë (temperaturë dhome)
100 g	bajame të grira

Për mbushjen

rreth 3 dardha të pjekura

Përgatitja

1. Vendosni të gjithë përbërësit e brumit në enën e përzierjes dhe përziejini me rrahësen e trashë në nivelin 3 derisa të formohen kokrriza më të mëdha. (Sipas nevojës, ndalojeni herë pas here makinerinë dhe përdorni një spatul brumi për ti shtyrë përbërësit nëpër skaje për poshtë.)
2. Zgjesheni shpejt brumin me dorë e bëjeni top dhe hapeni atë me pak miell mes dy fletësh letre për pjekje.
3. Shtrojeni brumin në një formë tarte të yndyrosur, hiqni skajet e tepërta dhe vendoseni në frigorifer për të paktën 30 minuta.
4. Shpojeni bazën e brumit me pirun disa herë. Vendosni një fletë letre për pjekje mbi brumë dhe mbusheni formën me bizele të thata ose oriz për ta rënduar brumin.
5. Piqeni brumin në furrë me ventilator 180 °C për 15 minuta, pastaj hiqni letren për pjekje dhe bizelet/orizin e

piqeni për 10 deri në 15 minuta të tjera.

6. Për masën e bajameve, rrihni gjalpin, sheqerin dhe vezët me një rrahëse të imët. Rriteni shpejtësinë deri në nivelin 8.
7. Pastaj hiqeni rrahësen e imët dhe futni rrahësen e trashë. Përziejini shkurtimisht bajamet në nivelin 4.
8. Vendoseni masën e bajameve mbi bazën e ftohur të tartës.
9. Qërojini dardhat, hiqni bërthamën dhe pritini ato në feta.
10. Mbulojeni masën e bajameve me to.
11. Piqeni tartën për rreth 35 minuta në 170 °C me ventilator.

Brumë pice

Përbërësit:

250 g	miell gruri
¾ lugë çaji	kripë
½ kubik	maja e freskët
120 ml	ujë i vakët
½ lugë çaji	sheqer kaf

pak miell për zgjeshjen dhe shtrimin

Përgatitja

1. Përziejini miellin dhe kripën në enën e përzierjes dhe krijoni një gropë në mes.
2. Shtypni dhe përzieni majanë dhe sheqerin në ujë me një pirun derisa ato të treten plotësisht. Hidhni këtë përzierje në gropë.
3. Përpunojeni përzierjen me grepin e brumit në nivelin 2 derisa të formohen kokrriza të mëdha brumi.
4. Vazhdoni të zgjeshni brumin me dorë derisa të bëhet i lëmuar.
5. Formojeni brumin në një top dhe lëreni të fryhet, të mbuluar, në një vend të ngrohtë derisa të dyfishohet.
6. Në fund, zgjesheni përsëri brumin, hapeni dhe shtrojeni mbusheni sipas dëshirës.

Recetë bazë për brumin e lëngshëm

Përbërësit për 1 formë pjekje (rreth 30 cm):

300 g	gjalp i butë
300 g	sheqer
5	vezë të madhësisë L
300 g	miell (tipi 405)
1 lugë çaji	pluhur pjekje

Gjithashtu, gjalpë të butë për formën

Përgatitja

1. Ngrohni furrën në 175 °C (poshtë/lart).
2. Yndyrosni një formë për pjekje ose shtrojeni me letër pjekjeje.
3. Për brumin, prisni gjalpin në copa të vogla dhe shtojini ato në enën e përzierjes së bashku me sheqerin.
4. Vendoseni rrahësen e trashë dhe mbrojtësen nga spërkatja dhe përzieni përbërësit për afërsisht 30 sekonda në nivelin 4.
5. Pastaj përzieni përzierjen në nivelin 6 për rreth 5 minuta derisa të formohet një masë e lirshme.
6. Përzieni gradualisht vezët, një nga një, për afërsisht 30 sekonda secila, në nivelin 2.
7. Pastaj vazhdoni përzierjen në nivelin 6 për afërsisht 40 sekonda të tjera.
8. Përziejini miellin me pluhurin për pjekje dhe siteni sipër përzierjes.
9. Përzieni të gjithë përbërësit në nivelin 3 për afërsisht 40 sekonda derisa të formohet një brumë i lëmuar.
10. Hidhni brumin në formë dhe sheshojeni me një spatul brumi.
11. Piqeni kekun për afërsisht 65 minuta.
12. Rreth 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes, kryeni provën e gatimit. Për ta bërë këtë, shponi qendrën e kekut me një shkop druri. Kur në shkop nuk ngjitet më brumë, keku është gati.

13. Para se ta hiqni kekun nga forma, ai duhet të ftohet në të për rreth 10 minuta.

Recetë bazë për brumin e majasë

Përbërësit:

500 g	miell gruri tipi 550
1 kubik	maja e freskët
60 g	gjalpë
1 majë luge	kripë
1 lugë çaji	sheqer
200 - 250 ml	qumësht i vakët
2	vezë

Përgatitja

1. Përzieni miellin dhe kripën në enën e përzierjes dhe krijoni një gropë në mes.
2. Shtypni dhe përzieni majanë dhe sheqerin në qumështin e vakët me një pirun derisa ato të treten plotësisht. Hidheni këtë përzierje në gropë.
3. Shtojini përbërësit e mbetur në enën e përzierjes.
4. Zgjesheni brumin me grepin e brumit për 1 minutë në nivelin 2 dhe më pas për 5 minuta në nivelin 3.
5. Formojeni brumin në një top dhe lëreni të fryhet në enën e përzierjes për 40 minuta.
6. Ngrohni furrën në 200 °C (poshtë/lart).
7. Hapeni brumin në një tepsi dhe mbusheni sipër sipas dëshirës.
8. Piqeni brumin në furrë të parangrohur në 200 °C për 25 - 30 minuta.

Recetë bazë për waffles

Përbërësit për 4 racione:

125 g	gjalpë në temperaturë dhome
75 g	sheqer
1 pako	sheqer vanilje
2	vezë të madhësisë L
250 g	miell gruri
½ lugë çaji	pluhur pjekje
180 ml	qumësht gjalpi
2 lugë gjelle	mjaltë i lëngshëm

Përgatitja

1. Vendosni gjalpën, sheqerin dhe sheqerin vanilje në enën e përzierjes.
2. Vendosni rrahësen e trashë dhe mbrojtësen nga spërkatja dhe përzieni përbërësit për rreth 30 sekonda në nivelin 4 derisa të bëhet një masë e lëmuar.
3. Shtoni vezët, miellin dhe pluhurin për pjekje dhe përzieni përzierjen për rreth 30 sekonda në nivelin 2.
4. Pastaj përzieni për 2 minuta në nivelin 6.
5. Përzieni gradualisht qumështin e gjalpës në brumë në nivelin 2.
6. Shtoni mjaltin dhe vazhdoni përzierjen në nivelin 5 për afërsisht 1 minutë.
7. Hidheni brumin pjesë-pjesë në një makinë waffle të nxehtë dhe të yndyrosur dhe shpërndajeni atë.
8. Piqni waffles derisa të marrin ngjyrë kafe të artë.

Receta bazë për pandispanjë me kakao

Përbërësit:

4	vezë të madhësisë L
1 majë luge	kripë
150 g	sheqer pluhur
25 g	pluhur kakao
50 g	miell
75 g	niseshte
1 lugë çaji	pluhur pjekje

Gjithashtu, letër pjekjeje për tepsinë

Përgatitja

1. Ngrohni furrën në 225 °C (poshtë/lart).
2. Ndani vezët.
3. Vendosni të bardhat e vezëve në enën e përzierjes të pa yndyrosur dhe rrihini derisa të kapen. Rriteni shpejtësinë deri në nivelin 8.
4. Transferojeni marengën në një tas tjetër dhe futeni në frigorifer.
5. Vendosni të verdhën e vezës dhe sheqerin pluhur në enën e përzierjes dhe rrihini në nivelin 6 derisa të bëhet kremoze.
6. Përzieni pluhurin e kakaos, miellin, niseshtenë dhe pluhurin për pjekje dhe sitini përzierjen mbi kremin e të verdhës së vezës.
7. Shtoni 1/3 e marengës dhe përziejini me rrahësen e trashë derisa të formohet një brumë i lëmuar.
8. Përzieni marengën e mbetur me një lugë me brumin derisa të përzihen të gjithë përbërësit.
9. Shtroni një tepsi me letër pjekje dhe shpërndani brumin mbi të.
10. Piqeni brumin në furrë të parangrohur për 12 minuta në 225 °C.
11. Kthejeni pandispanjën mbi një peshqir kuzhine.
12. Spërkateni letërën e pjekjes me pak ujë të ftohtë dhe hiqeni me kujdes.

Tortë Streusel me qershi të tharta

Përbërësit për një formë me sustë me diametër 26 cm:

250 g	miell
½ lugë çaji	pluhur pjekje
1	të kuqe veze
150 g	sheqer
150 g	gjalpë
2 pako	sheqer vanilje
rreth 700 g	qershi të tharta, pa bërthamë

Përgatitja

1. Ngrohni furrën në 200 °C (poshtë/lart).
2. Vendosini qershitë e tharta në një sitë dhe lëriini të kullojnë.
3. Vendosni gjalpin dhe përbërësit e mbetur në enën e përzierjes dhe përziejini përbërësit me rrahësen e trashë në nivelin 4 derisa përbërësit të kombinohen mirë dhe të formojnë thërime të vogla.
4. Shtroni formën me sustë me letër pjekjeje dhe lyejini anët me yndyrë.
5. Thërrmoni gjysmën e brumit të Streusel në formë dhe shtypni të gjitha lehtësisht për të formuar një bazë të lirshme.
6. Vendosni qershitë e tharta që keni kulluar mbi bazë dhe thërrmojeni brumin e mbetur sipër tyre.
7. Piqeni kekun në furrë të parangrohur në 200 °C për 30 minuta.

Recetë bazë për brumë të trashë

Përbërësit:

250 g	miell
125 g	gjalp i ftohtë
1 majë luge	kripë
1	vezë
150 g	sheqer

Përgatitja

1. Vendosni të gjithë përbërësit në enën e përzierjes dhe zgjeshini me rrahësen e trashë në nivelin 3 rreth 3 - 4 minuta derisa të formohet një brumë i thërrmueshëm.
2. Ftoheni në frigorifer për 30 minuta.
3. Ngroheni furrën në 200 °C (poshtë/lart).
4. Yndyrosni formën me sustë dhe spërkateni lehtë me miell.
5. Hapeni brumin mes dy membranave plastike (deri në një diametër prej rreth 30 cm) dhe vendoseni në formën me sustë.
6. Piqeni brumin në furrë të parangrohur në 200 °C për 15 minuta.

Cupcake me karota me krem portokalli

Përbërësit për cupcakes (24 racione):

130 g	arra
375 g	miell
1 pako	pluhur pjekje
1 majë luge	kripë
450 g	karota, të qëruara
3	vezë bio
80 g	kos bio
1 lugë çaji	sheqer vanilje
300 g	sheqer
335 ml	vaj bimor
1 lugë çaji	kanellë

Lëkura e një portokalli të paprekur
Pak arrëmshk, i grirë freskët

Përbërësit për kremin:

85 g	gjalpë, temperaturë dhome
300 g	krem djathi
220 g	sheqer pluhur

Lëkura e një portokalli të paprekur

Përgatitja

1. Ngroheni furrën në 180 °C me ventilator dhe shtrojeni tepsinë e muffins me forma për muffins.
2. Grini karotat imët dhe vendosini në enën e përzierjes.
3. Shtojini karotave vezë, kos, vaj bimor, sheqer vanilje, sheqer, kanellë, arrëmshk dhe lëkurë portokalli.
4. Vendoseni rrahësen e trashë dhe mbrojtësen nga spërkatja dhe përzieni përbërësit në nivelin 4.
5. Përzieni së bashku miellin, pluhurin për pjekje dhe kripën dhe shtojini këto në përzierjen e karotave. Përziejini në nivelin 3, derisa të formohet një brumë i lëngshëm i trashë.
6. Pritini trashë arrat dhe përziejini ato me brumin.
7. Ndajeni brumin në mënyrë të barabartë në 24 forma (secila formë duhet të jetë e mbushur rreth 2/3).
8. Piqeni brumin në furrë për afërsisht 20 - 25 minuta.
9. Hiqni muffins nga tepsia dhe lërinë të ftohen tërësisht.
10. Për kremin, vendosni gjalpin dhe gjysmën e sheqerit në enën e përzierjes. Vendosni rrahësen e trashë dhe mbrojtësen nga spërkatja dhe rrihni gjithçka në nivelin 6 derisa të bëhet shkumë.
11. Shtoni kremin e djathit, sheqerin e mbetur dhe lëkurën e portokallit dhe përzieni përsëri shkurtimisht derisa përbërësit të bashkohen.
12. Futeni kremin në një qese pasticerie dhe dekorojini cupcakes me të.

12. Zgjidhja e problemeve

Nëse pajisja juaj ndonjëherë nuk funksionon siç duhet, ju lutemi kontrolloni fillimisht këtë listë. Ndoshta është vetëm një problem i vogël që mund ta zgjidhni vetë.



RREZIK nga goditja elektrike!

- Mos u përpiqni në asnjë rast ta riparoni pajisjen vetë.

Defekti	Shkaqe / zgjidhje të mundshme
Nuk funksionon	• A ka energji elektrike? • Kontrolloni lidhjen. • A e ka fikur pajisjen mbrojtësja nga mbinxehja (shih "Mbrojtje nga mbinxehja" në faqen 165)? • A mos nuk është palosur plotësisht poshtë krahu i lëvizjes 14?
Rrahësja e imët 7 , rrahësja e trashë 8 ose grepi i brumin 5 nuk rrotullohen ose rrotullohen vetëm me shumë vështirësi	• Fikeni menjëherë shkëputni spinën elektrike 4 dhe kontrolloni: - A ka pengesa në enë? - A është ushqimi shumë i ashpër apo shumë i fortë? - A mos pajisja nuk është montuar saktë?
Treguesi <i>E1</i>	• Ka një defekt që duhet të riparohet profesionalisht.

Defekti	Shkaqe / zgjidhje të mundshme
Treguesi <i>E2</i>	• Pajisja nuk mund të ndizet sepse krahu i lëvizjes 14 nuk është fiksuar në pozicionin e poshtëm.

13. Hedhja

Ky produkt u nënshtrohet dispozitave të Direktivës Evropiane 2012/19/EC.

Simboli i koshit me rrota me kryq tregon se produkti duhet të hidhet më vete në



Bashkimin Evropian. Kjo vlen për produktin dhe të gjithë aksesorët që janë shënuar me këtë simbol. Produktet me këtë simbol nuk duhet të hidhen bashkë me mbetjet e zakonshme shtëpiake, por duhet të çohen në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike.

Ky simbol riciklim tregon p.sh. një objekt ose pjesët e materialit që janë të vlefshme për riciklim. Riciklimi ndihmon për të pakësuar konsumin e materialeve të lëndës së parë dhe për të mbrojtur mjedisin.



Paketimi

Kur e hidhni paketimin, sigurohuni që t'u përmbaheni rregullave mjedisore që zbatohen në vendin tuaj.

14. Të dhëna teknike

Modeli:	SKM 600 F1
Tensioni i rrjetit:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur:	≤ 0,5 W
Klasa e mbrojtjes:	II 
Fuqia:	600 Watt
Enë përzierje Vëllimi:	5000 ml
sasia maks. e mbushjes (shënimi MAX):	3700 ml
Ngarkesa maksimale për rrahësen e trashë 8 dhe grepin e brumit 5 :	Brumë i lëngshëm: maks. 1216 g Brumë me maja: maks. 1657 g
Maks. Funksionim i vazhdueshëm (KB):	(specifikon se sa kohë pajisja mund të funksionojë vazhdimisht) 10 minuta
Shpejtësia (e matur në vegël):	40 - 220 rrotullime/ minutë

Simbolet e përdorura

	Izolim mbrojtës
	G epprüfte S icherheit (Siguria etes-tuar): Pajisjet duhet të jenë përgjithësisht në përputhje me standardet e pranuar teknike dhe Aktin e Sigurisë së Produkte-ve (ProdSG).
	Me shenjën CE, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me BE-në.
	Ky simbol është një përkujtues që ta hidhni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Simboli i riciklimit (3 shigjeta) tregon materialet e riciklueshme. Materiali mund të specifikohet me anë të numrit të riciklimit në mes (këtu: 21) dhe/ose një shkurtim (këtu: PAP).
	Tension i alternuar
	Simboli tregon pjesët që mund të pastrohen në lavastovilje.
	Me shenjën serbe, HOYER Handel GmbH deklaron konformitetin me kërkesat serbe.

Ndryshimet teknike janë të rezervuara.

15. Garanci e HOYER Handel GmbH

E dashur kliente, i dashur klient, Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje që nga data e blerjes. Ju keni të drejtë të paraqitni ankesë brenda periudhës ligjore që përmendet, si dhe të drejtën e mbrojtjes sipas rregullave për mbrojtjen e konsumatorit. Gjithashtu keni të drejtën të paraqitni ankesë në lidhje me shitjen e mallrave. Kjo e drejtë ju takon si konsumator, veçanërisht në rastin e mallrave të papajteshme.

Kushtet e garancisë

Kjo garanci është e vlefshme për produktin:

IAN: 516821_2510 /

516822_2510 / 516823_2510

Vlen për Maqedoninë e Veriut.

Periudha e garancisë fillon që nga data e blerjes. Ju lutemi ruajeni faturën origjinale në një vend të sigurt. Ky dokument kërkohet si provë e blerjes.

Nëse ndodh një defekt materiali ose prodhimi brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë ose zëvendësojmë produktin pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (fatura e shitjes) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër me shkrim të defektit dhe kohës kur ai ndodhi. Nëse defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defektet

Periudhës së garancisë i shtohet kohëzgjatja e riparimit ose nis nga fillimi në rast të ndërrimit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore ruhen.

Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në kohën e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas shpaketimit. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë të pagueshme.

Fushëveprimi i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit. Garancia vlen për defektet materiale ose të prodhimit.

Nga garancia nuk mbulohen pjesët që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve të brishta p.sh., çelësat, llambat ose pjesë të tjera të bëra prej qelqi.

Kjo garanci nuk është e vlefshme nëse produkti dëmtohet, përdoret në mënyrë të papërshtatshme ose nuk mirëmbahet siç duhet nga konsumatori. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në udhëzimet e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrë strikte. Për të siguruar përdorimin e duhur të produktit, këto udhëzime duhet të ndiqen me kujdes dhe me përpikëri. Përdorimi i pajisjes për qëllime të tjera përveç atyre të rekomanduara ose të synuara nga prodhuesi është rreptësisht i ndaluar, ose duhet të shmanget.

Produkti është menduar vetëm për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose modifikimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia është e pavlefshme.

Përpunimi në rast të një kërkesë për garanci

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet e mëposhtme:

- Ju lutemi të keni gati numrin e artikullit
IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510
dhe faturën si provë blerjeje për të gjitha pyetjet.
- Numri i artikullit mund të gjendet në ekranin e tipit, në një gravurë, në faqen e titullit të manualit tuaj (poshtë majtas) ose si një etiketë në pjesën e pasme ose të poshtme të pajisjes.
- Nëse ndodh ndonjë keqfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni së pari qendrën e shërbimit të përmendur më poshtë me **telefon** ose me **e-mail**.
- Më pas mund të dërgoni produktin e regjistruar defektoz, pa pagesë postare, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

Mund ti shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në www.lidl-service.com.



Ky kod QR do t'ju çojë direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni udhëzimet e përdorimit duke futur numrin e artikullit (IAN)

516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510.



Qendra e shërbimit

AL Shërbimi – Maqedonia e Veriut

Tel.: 0800 90698

E-mail: hoyer@lidl.mk

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Furnizuesi

Ju lutemi të vini re se adresa e mëposhtme **nuk është një adresë shërbimi**.

Si fillim, kontaktoni qendrën e përmendur të shërbimit.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GJERMANI

Cuprins

1. Privire de ansamblu	179
2. Utilizare corespunzătoare	180
3. Instrucțiuni de siguranță	181
4. Conținutul livrării	184
5. Scoaterea din ambalaj și amplasarea	184
6. Prezentare generală a funcțiilor	185
7. Utilizarea accesoriilor	186
8. Utilizare de bază	187
8.1 Alimentarea cu energie electrică	187
8.2 Funcții de siguranță	188
8.3 Pornirea/oprirea aparatului și selectarea vitezei	188
8.4 Funcția Turbo	188
9. Demontarea aparatului	189
10. Curățarea și întreținerea aparatului	189
10.1 Curățarea aparatului de bază	189
10.2 Curățarea în mașina de spălat vase	190
10.3 Curățarea accesoriilor	190
10.4 Depozitare	190
11. Rețete	190
12. Remedierea problemelor	195
13. Eliminarea	196
14. Date tehnice	196
15. Garantat de HOYER Handel GmbH	197

1. *Privire de ansamblu*

- 1  /  Buton de deblocare (pentru brațul de acționare)
- 2 Dispozitiv de reglare a vitezei 0 - 8
- 3 Ecran tactil:
Afișare: viteză și timp (minute și secunde de la 00:01 până la 09:59)
Buton : Pornirea și oprirea aparatului
Butonul *Turbo*: Comută imediat la treapta maximă (afișaj: *P*) atunci când este apăsat
- 4 Cablu de alimentare cu ștecher
- 5 Cârlig pentru frământat
- 6 Bol
- 7 Tel
- 8 Paletă pentru mixat
- 9 Ventuză
- 10 Aparat de bază
- 11 Ax pentru prinderea accesoriilor
- 12 Orificiu de umplere
- 13 Protecție împotriva stropirii
- 14 Braț de acționare
- 15 Dispozitiv de rulare a cablului

Vă mulțumim pentru încrederea dumneavoastră!

Vă felicităm că ați achiziționat noul dumneavoastră robot de bucătărie.

Pentru o manipulare sigură a produsului și pentru a cunoaște toate funcționalitățile acestuia:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a pune în funcțiune aparatul pentru prima dată.**
- **Respectați în primul rând instrucțiunile de siguranță!**
- **Aparatul poate fi folosit doar în modul și pentru scopurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **În cazul în care vindeți aparatul, oferiți-i cumpărătorului și aceste instrucțiuni de utilizare. Aceste instrucțiuni de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim multă bucurie cu noul dumneavoastră robot de bucătărie!

Simboluri de pe aparat



Simbolul indică faptul că materialele astfel marcate nu schimbă gustul sau mirosul alimentelor.



Acest simbol avertizează cu privire la accidentările mâinilor.

2. Utilizare corespunzătoare

Robotul de bucătărie servește la mixarea, bătuterea, amestecarea și frământarea alimentelor. Aparatul este conceput pentru uzul casnic. Aparatul poate fi utilizat numai în interior. Aparatul nu trebuie utilizat pentru scopuri comerciale.

Utilizare incorectă previzibilă

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Nu folosiți robotul de bucătărie mai mult de 10 minute fără întrerupere. Ulterior aparatul trebuie oprit, până când acesta coboară la temperatura camerei.

OBSERVAȚIE: Aparatul se livrează în diverse culori. Utilizarea este identică pentru toate variante de culoare.

3. Instrucțiuni de siguranță

Simboluri de avertizare

Dacă este necesar, în instrucțiunile de utilizare se vor folosi următoarele simboluri de avertizare:



PERICOLI! Grad crescut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca vătămări corporale și poate pune în pericol viața utilizatorului.

AVERTIZARE! Grad mediu de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale importante.

ATENȚIE! Grad scăzut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale ușoare.

OBSERVAȚIE: Situații normale și speciale care trebuie respectate în timpul manipulării aparatului.

Instrucțiuni pentru o funcționare sigură

- ⊙ Acest aparat nu are voie să fie utilizat de către copii.
- ⊙ Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- ⊙ Aparatul și cablul de alimentare trebuie ținute departe de copii.
- ⊙ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și/sau fără cunoștințe speciale, numai în cazurile în care aceste persoane sunt supravegheate sau dacă au primit instrucțiunile necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile la care se expun.
- ⊙ Dacă se deteriorează cablul de alimentare la rețea, acesta trebuie înlocuit de producător sau de serviciul său de asistență pentru clienți, sau de către o persoană care are calificări asemănătoare, pentru a evita pericolele.
- ⊙ Aparatul nu trebuie scufundat în apă.
- ⊙ Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză:
 - ... în cazul lipsei supravegherii,
 - ... înainte de montarea sau demontarea aparatului,
 - ... înainte de schimbarea accesoriilor sau atașamentelor,
 - ... înainte de curățare.
- ⊙ Acest aparat nu este conceput pentru a fi operat cu ceas cu temporizator sau cu un sistem separat de comandă la distanță.

- ⊙ În funcție de modul de utilizare, aparatul este prevăzut pentru următorii timpi de funcționare fără întrerupere:
 - max. 10 minute amestecare/frământare cu ajutorul accesoriilor. Ulterior aparatul trebuie oprit, până când acesta coboară la temperatura camerei.
- ⊙ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a componentelor suplimentare, care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- ⊙ Respectați instrucțiunile din capitolul pentru curățare (vezi "Curățarea și întreținerea aparatului" de pe pagina 189).
- ⊙ Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la accidente.
- ⊙ De asemenea, acest aparat este prevăzut pentru a fi folosit în gospodărie și pentru scopuri casnice, ca de exemplu...
 - ... în bucătăriile pentru angajații din magazine, birouri și alte zone industriale;
 - ... în cadrul proprietăților agricole;
 - ... de către clienții hotelurilor, ai motelurilor și ai altor locuri de cazare;
 - ... în pensiunile cu mic dejun.



PERICOL pentru copii!

- ⊙ Ambalajul nu este o jucărie pentru copii. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Pericol de sufocare.



PERICOL pentru animalele domestice și de companie!

- ⊙ Aparatele electrice pot fi un pericol pentru animalele domestice și pentru cele crescute la fermă. În plus, animalele pot provoca deteriorări ale aparatului. Prin urmare, este esențial să țineți animalele departe de aparatele electrice.



PERICOL de electrocutare în caz de umiditate!

- ⊙ Aparatul nu trebuie să fie utilizat în apropierea unei căzi de baie, unui duș, unei chiuvete pline cu apă sau în alte situații asemănătoare.
- ⊙ Nu introduceți în apă sau în alt lichid aparatul de bază, cablul de alimentare și ștecherul.
- ⊙ Protejați aparatul de bază de umiditate, picături sau jet de apă.
- ⊙ În cazul în care pătrunde lichid în aparatul de bază, trebuie să scoateți imediat ștecherul din priză. Verificați aparatul înainte de a-l repune în funcțiune.
- ⊙ Nu manipulați aparatul cu mâinile umede.
- ⊙ Dacă aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul cablului de alimentare. Abia apoi scoateți aparatul.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Introduceți ștecherul în priză abia după ce aparatul este montat complet.
- ⊙ Introduceți ștecherul doar într-o priză instalată corespunzător, ușor accesibilă, a cărei tensiune corespunde cu cea indicată pe plăcuța indicatoare a aparatului. Priza trebuie să rămână ușor accesibilă și după racordare.
- ⊙ Cablul de alimentare nu trebuie deteriorat prin trecerea peste muchii ascuțite sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare pe aparat.
- ⊙ Nici după oprire aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți ștecherul cablului de alimentare.
- ⊙ Feriți cablul de alimentare de suprafețele fierbinți (ex. plite).
- ⊙ În momentul utilizării aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să striviți cablul de alimentare.
- ⊙ Pentru a scoate ștecherul cablului de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablu.
- ⊙ Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză:
 - ... dacă apare o defecțiune,
 - ... dacă nu folosiți robotul de bucătărie,
 - ... anterior montării sau demontării robotului de bucătărie,
 - ... înainte de a curăța robotul de bucătărie și
 - ... în caz de furtună.
- ⊙ Nu folosiți aparatul dacă descoperiți deteriorări vizibile ale acestuia, ale accesoriilor sau ale cablului de alimentare.
- ⊙ Pentru a evita riscurile, nu întreprindeți nicio modificare la acest produs.



PERICOL de accidentări ale mâinilor prin strivire!

- ⊙ Nu introduceți niciodată mâna între brațul de acționare și carcasă. La rabatarea în jos există pericol de accidentare prin strivire.



PERICOL din cauza părților rotative!

- ⊙ Nu țineți linguri sau alte obiecte asemănătoare în dreptul pieselor rotative. De asemenea, țineți la distanță de piesele rotative părul lung sau îmbrăcămintea largă.
- ⊙ Asigurați-vă întotdeauna că mecanismul de reglare a vitezei este pe 0, înainte să introduceți ștecherul în priză.
- ⊙ Opriti aparatul și scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză înainte de înlocuirea accesoriilor sau a componentelor suplimentare, care se mișcă în timpul funcționării.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Așezați aparatul pe o suprafață plană, uscată și rezistentă la alunecare și rezistentă la apă, pentru a nu putea cădea sau aluneca.
- ⊙ Este permisă funcționarea pentru cel mult 10 minute fără pauză. După aceasta trebuie să lăsați aparatul să se răcească din nou la temperatura camerei.
- ⊙ Aparatul nu se va folosi sub nicio formă fără vas.
- ⊙ Nu așezați niciodată pe o suprafață fierbinte, cum ar fi plita.
- ⊙ Nu reglați aparatul atât timp cât acesta mai conține mâncare sau aluat.
- ⊙ Nu umpleți în exces bolul, deoarece conținutul poate fi aruncat afară. Lichidul în exces se scurge pe suport. De aceea, este necesar să poziționați aparatul pe un suport rezistent la apă.
- ⊙ Nu operați aparatul gol, deoarece motorul se poate supraîncălzi și deteriora.

- ⊙ Folosiți numai accesorii originale.
- ⊙ Nu folosiți instrumente de curățare ascuțite sau abrazive.
- ⊙ Paleta pentru mixat și cârligul pentru frământat au un strat antiaderent. Nu deteriorați acest strat cu obiecte ascuțite sau care zgârie (de ex. cuțit, burete pentru oale).
- ⊙ Aparatul este echipat cu picioare tip ventuză din cauciuc antiderapant. Întrucât mobila este acoperită cu diferite tipuri de lacuri și materiale plastice și este tratată cu diverse soluții de întreținere, nu se poate exclude complet posibilitatea ca unele dintre aceste soluții să conțină substanțe care să atace sau să înmoaie picioarele din silikon. Eventual, poziționați aparatul pe un suport rezistent la alunecare.

4. Conținutul livrării

- 1 Robot de bucătărie, aparat de bază **10**
- 1 Protecție împotriva stropirii **13**
- 1 Bol **6**
- 1 Cârlig pentru frământat **5**
- 1 Tel **7**
- 1 Paletă pentru mixat **8**
- 1 Instrucțiuni de utilizare

5. Scoaterea din ambalaj și amplasarea

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Verificați dacă aveți toate piesele și dacă acestea nu sunt deteriorate.
3. Dezasamblați aparatul (vezi "Demontarea aparatului" de pe pagina 189).
4. **Curățați aparatul înainte de prima utilizare!** (vezi "Curățarea și întreținerea aparatului" de pe pagina 189).
5. **Imaginea A:** Înfășurați cablul de alimentare **4** în exces pe dispozitivul de rulare a cablului **15** de pe partea inferioară a aparatului de bază **10**.
6. Așezați aparatul de bază **10** pe o suprafață plană, uscată și rezistentă la apă, astfel încât să nu poată cădea sau aluneca.
Alegeți o suprafață netedă și curată, pentru ca ventuzele **9** să se poată prinde și să ofere o fixare sigură.

ATENȚIE:

- ⊙ Lichidul în exces se scurge pe suport. De aceea, este necesar să poziționați aparatul pe un suport rezistent la apă.
-

6. Prezentare generală a funcțiilor

Unelte de lucru	Viteză	Funcție	Observații
Cârlig pentru frământat 5	1 - 2	- frământarea și amestecarea de alături tari sau de ingrediente tari	cantitate minimă: Unealta de lucru trebuie să fie scufundată cel puțin 1 cm în alimentele care urmează să fie amestecate.
	2 - 3	- frământarea de aluat dospit - frământarea unui aluat gros de pandișpan	cantitate max. aluat dospit: 1.657 g Țimp de prelucrare aluat de frământat*: cca 3 minute durata max. de funcționare: 10 minute Pentru aluat de pâine: Adăugați mai întâi în bolul pentru amestecare ingredientele lichide și apoi, în porții, ingredientele uscate.
Paletă pentru mixat 8	2 - 3	- mixarea unui aluat de pandișpan - mixare unt și făină - mixare pentru aluat dospit	cantitate minimă: Unealta de lucru trebuie să fie scufundată cel puțin 1 cm în alimentele care urmează să fie amestecate.
	4 - 6	- aluat pentru tort - unt cu zahăr bătut spumă - aluat pentru fursecuri	cantitate max. aluat de pandișpan: 1.216 g Țimp de prelucrare aluat de pandișpan*: cca 5 minute durata max. de funcționare: 10 minute
	6	- aluat cu fructe uscate	greutate totală max.: 950 g Încorporați fructele mai sensibile cu treapta 1 - 2. durata max. de funcționare: 10 minute
Tel 7	7 - 8	- frișcă bătută - albuș - maioneză - unt bătut spumă	cantitate minimă: Unealta de lucru trebuie să fie scufundată cel puțin 1 cm în alimentele care urmează să fie amestecate. cantitate max. de frișcă: 1.000 ml durata max. de funcționare: 10 minute

***OBSERVAȚIE:** Țimpul de prelucrare variază în funcție de cantitatea și consistența ingredientelor.

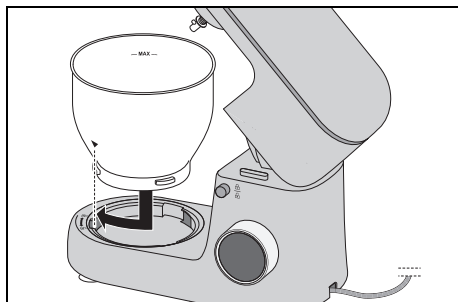
7. Utilizarea accesoriilor

Rabatarea în sus a brațului de acționare

1. Apăsăți butonul de deblocare **1** și rabatați în sus brațul de acționare **14** până se blochează și butonul de deblocare sare din nou în afară.

Introducerea bolului pentru amestecare

2. Introduceți bolul pentru amestecare **6** în aparatul de bază **10** astfel încât una dintre săgețile (▼) de pe bolul pentru amestecare să indice simbolul lacătului deschis (🔓) de pe aparatul de bază.

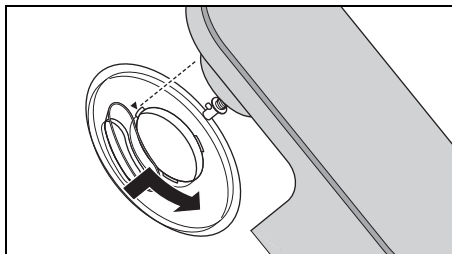


3. Pentru blocare, rotiți bolul pentru amestecare până când una dintre săgețile (▼) de pe bolul pentru amestecare indică spre simbolul lacătului închis (🔒) de pe aparatul de bază, iar bolul pentru amestecare este bine fixat.

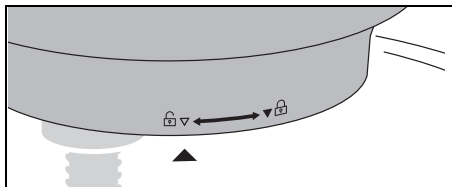
Montarea protecției împotriva stropirii

ATENȚIE:

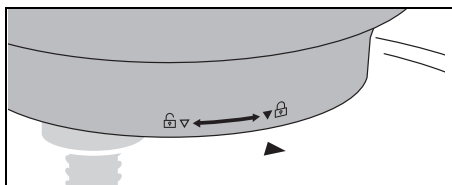
- ⊗ Nu folosiți niciodată bolul pentru amestecare **6** fără protecția împotriva stropirii **13** montată. În caz contrar, amestecul poate fi aruncat afară din bolul pentru amestecare.



4. Montați protecția împotriva stropirii de jos pe brațul de acționare **14**. Săgeata de pe protecția împotriva stropirii (▲) este îndreptată spre săgeata cu simbolul cu lacăt deschis (🔓 ▼) de pe brațul de acționare.



5. Rotiți protecția împotriva stropirii, până când săgeata de pe protecția împotriva stropirii (▲) este îndreptată spre săgeata cu simbolul cu lacăt închis (▼ 🔒) și protecția împotriva stropirii se fixează.

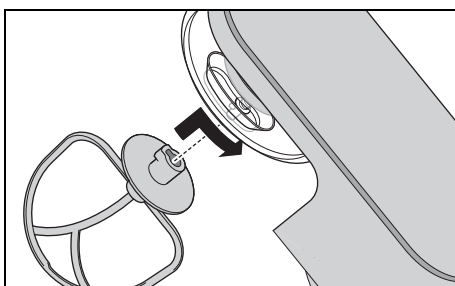


Fixarea accesoriilor

6. Alegeți accesoriul adecvat:
 - Cârlig pentru frământat **5**: Pentru aluaturi grele, de ex. aluat pentru pâine
 - Tel **7**: Pentru a bate frișcă, albușuri etc.
 - Paletă pentru mixat **8**: Pentru aluaturi medii până la ușoare, de ex. aluat pentru tort sau pentru clătite.

Pentru informații suplimentare: consultați „Prezentare generală a funcțiilor” la pagina 185.

7. Introduceți accesoriul de jos pe ax **11**.



Aveți grijă ca știftul metalic de la ax să intre în decupajul de pe accesoriu.

8. **Imaginea B**: Apăsați accesoriul puțin în sus și rotiți-l în sensul săgeții, până la opritor.

Umplerea cu ingrediente

- Puteți pune ingrediente în bol **6** în timp ce brațul de acționare **14** este rabatat în sus.
- În timpul mixării, puteți introduce ingredientele prin orificiul de umplere **12** din protecția împotriva stropirii **13**:
 - Reduceți viteza la 1 - 2.
 - Introduceți ingredientele.

Coborârea brațului de acționare



PERICOL de accidentări ale mâinilor prin strivire!

- ⊗ Nu introduceți niciodată mâna între brațul de acționare **14** și carcasă. La rabatarea în jos există pericol de accidentare prin strivire.

9. Apăsați butonul de deblocare **1** și mișcați brațul de acționare **14** complet în jos. Butonul de deblocare sare din nou în afară.

Aparatul este acum gata montat. Cum se folosește aparatul: consultați „Utilizare de bază” la pagina 187.

8. Utilizare de bază

8.1 Alimentarea cu energie electrică



PERICOL de electrocutare!

- ⊗ Introduceți ștecherul **4** doar într-o priză instalată corespunzător, ușor accesibilă, a cărei tensiune corespunde cu cea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului. Priza trebuie să rămână ușor accesibilă și după racordare.

OBSERVAȚIE: La primele utilizări, încălzirea motorului poate duce la formarea ușoară a unui miros. Acest lucru nu este îngrijorător. Asigurați o aerisire suficientă.

1. Asamblați aparatul pentru funcția dorită.
2. Introduceți ștecherul **4** într-o priză adecvată. Priza trebuie să fie întotdeauna ușor accesibilă și după racordare. Pe ecranul tactil **3** apare butonul .
3. Scoateți ștecherul din priză înainte să curățați aparatul.

8.2 Funcții de siguranță

Aparatul dispune de mai multe funcții de siguranță, care sunt descrise în continuare.

Funcționare numai cu brațul de acționare coborât

Aparatul funcționează numai dacă brațul de acționare **14** este blocat corect în poziția inferioară și butonul de deblocare **1** este ieșit complet în afară.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Aparatul dispune de un sistem de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul în care motorul devine prea fierbinte, aparatul de oprește automat:

1. Opriți aparatul.
2. Scoateți ștecherul **4**.
3. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei.

Atunci când aparatul este răcit suficient, acesta poate fi pornit din nou.

8.3 Pornirea/oprirea aparatului și selectarea vitezei

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Este permisă funcționarea pentru cel mult 10 minute fără pauză. După aceasta trebuie să lăsați aparatul să se răcească din nou la temperatura camerei.

OBSERVAȚIE: În timp ce pregătiți cantități mari de aluat, este posibil ca aparatul să se miște puțin.

2. Pentru a începe, rotiți puțin dispozitivul de reglare a vitezei **2** în sensul acelor de ceasornic. Pe ecran apare **1**.
 - Creșterea vitezei: rotiți puțin dispozitivul de control al vitezei în sensul acelor de ceasornic pentru fiecare etapă.
 - Reducerea vitezei: rotiți puțin dispozitivul de control al vitezei în sensul invers al acelor de ceasornic pentru fiecare etapă.
3. Reduceți viteza la treapta **1 - 2**, dacă introduceți ingrediente prin orificiul de umplere **12** în timpul procesului de lucru.
4. Rotiți treptat dispozitivul de reglare a vitezei în sensul invers al acelor de ceasornic până când pe ecranul tactil apare **0**.
5. Opriți aparatul apăsând pe simbolul  de pe ecranul tactil.

OBSERVAȚIE: Viteza ideală depinde mai ales de consistența alimentelor mixate. Cu cât conținutul este mai lichid, cu atât puteți mixa mai repede.

8.4 Funcția Turbo

- Dacă apăsați *Turbo*, puteți crește pentru scurt timp viteza la treapta maximă. Ecranul afișează: **P**
- Funcția Turbo se încheie atunci când eliberați butonul.

1. Porniți aparatul apăsând pe simbolul  de pe ecranul tactil. Ecranul afișează:
 - Viteză: **0**
 - Minute și secunde: **0000**

9. Demontarea aparatului



PERICOL din cauza părților rotative!

- ⊙ Opriți aparatul și scoateți ștecherul **4** din priză înainte de demontarea aparatului.

Rabatarea în sus a brațului de acționare

1. Apăsăți butonul de deblocare **1** și rabați în sus brațul de acționare **14** până se blochează și butonul de deblocare sare din nou în afară.

Îndepărtarea accesoriului

2. **Imaginea C:** Apăsăți accesoriul **5/7/8** puțin în sus și rotiți-l în sens opus acelor de ceasornic, până se poate scoate de pe ax **11**.

Îndepărtarea protecție împotriva stropirii

3. Rotiți protecția împotriva stropirii **13** în sensul simbolului cu lacăt deschis, până când se poate îndepărta.

Îndepărtarea bolului

4. Rotiți bolul **6** în sensul simbolului cu lacăt deschis, până când se poate îndepărta.

Coborârea brațului de acționare

5. Apăsăți butonul de deblocare **1** și mișcați brațul de acționare **14** complet în jos. Butonul de deblocare sare din nou în afară.

10. Curățarea și întreținerea aparatului



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Scoateți ștecherul **4** din priză înainte de fiecare curățare.
- ⊙ Nu scufundați niciodată aparatul de bază **10** în apă.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Pentru curățare, nu folosiți detergenți abrazivi, caustici sau care zgârie. Aceștia pot deteriora aparatul.

OBSERVAȚIE:

- Anumite alimente sau condimente (ex. curry, morcovi) pot colora piesele din plastic (de ex. protecția împotriva stropirii **13**). Acesta nu este un defect al aparatului și nu este dăunător pentru sănătate.
- Vă rugăm să rețineți că, după uscare, este posibil ca în acesorii să rămână picături de apă. Lăsați toate componentele să se usuce bine la aer.

10.1 Curățarea aparatului de bază

1. Curățați aparatul de bază **10** cu o lavetă umezită. Puteți pune și puțin detergent de vase.
2. Ștergeți cu o lavetă curată cu apă curată.
3. Folosiți din nou aparatul de bază doar după ce s-a uscat complet.

10.2 Curățarea în mașina de spălat vase

Următoarele piese se pot spăla în mașina de spălat vase:

- Bol **6**
- Cârlig pentru frământat **5**
- Tel **7**
- Paletă pentru mixat **8**
- Protecție împotriva stropirii **13**

În niciun caz nu se vor spăla în mașina de spălat vase următoarele piese:

- Aparatul de bază **10**

10.3 Curățarea accesoriilor

1. Curățați toate accesoriile manual într-o chiuvetă, cu apă curată sau în mașina de spălat.
2. La curățarea manuală clătiți toate piesele cu apă curată.
3. Lăsați toate piesele să se usuce complet, înainte de a le asambla, depozita sau utiliza din nou.

10.4 Depozitare

- Lăsați toate piesele să se usuce complet, înainte de a le depozita pentru păstrare.
- Depozitați aparatul într-un loc ferit de praf și murdărie și care să nu fie accesibil copiilor.
- **Imaginea A:** Puteți înfășura cablul de alimentare **4** pe dispozitivul de rulare a cablului **15** de pe partea inferioară a aparatului de bază **10**.

11. Rețete

Cremă de mascarpone

Ingrediente:

2	ouă
2 linguri	zahăr fin
1 lingură	vin dulce (de ex., Madeira)
250 g	mascarpone
½	portocală netratată (suc și puțină coajă de portocală rasă)

Preparare

1. Se separă ouăle.
2. Se pun albușurile în bolul pentru amestecare fără grăsimi și se bat cu telul până se întăresc. Creșteți viteza până la treapta 8.
3. Se toarnă albușurile bătute într-un alt bol și se lasă la rece.
4. Acum, se bat gălbenușurile de ou spumă în bolul pentru amestecare cu zahărul și vinul dulce cu mixerul la treapta 6.
5. Reduceți viteza la treapta 3 și adăugați alternativ câte o lingură de mascarpone și suc de portocale.
6. Se încorporează manual coaja rasă de portocală și albușurile bătute.
7. Se decorează câteva fâșii subțiri de portocală pe crema gata pregătită.
8. Se pune crema la frigider până când este gata de consum. Consumați alimentele în termen de 24 de ore.

Sfat: Folosiți pahare de desert pentru a pune straturi de cremă de mascarpone alternate cu fructe de sezon sau din compot.

Tartă cu pere

Ingrediente pentru aluat:

200 g	făină de grâu
1 praf	sare
100 g	unt rece (tăiat bucățele)
3 lingurițe	zahăr fin
4 linguri	apă rece

Pentru copt: Boabe de fasole sau orez
(pentru a le așeza deasupra
aluatului)

Ingrediente pentru crema de migdale:

100 g	unt moale
100 g	zahăr
2	ouă (la temperatura camerei)
100 g	migdale măcinate

Pentru decorat:

cca. 3 pere coapte

Preparare

1. Se pun toate ingredientele pentru aluat în bolul pentru amestecare și se amestecă cu mixerul la treapta 3 până când se formează cocoloașe mai mari. (Dacă este nevoie, opriți aparatul și împingeți ingredientele în jos de la margine, cu o paletă sau cu mâna)
2. Frământați repede cu mâna aluatul pentru a forma o bilă și rulați-l cu puțină făină între două foi de hârtie de copt.
3. Se tapetează o formă de tartă unsă cu aluat, se taie marginea care iese în afară și se dă la frigider cel puțin 30 de minute.
4. Se înțepă aluatul de mai multe ori cu o furculiță. Se pune hârtie de copt pe aluat și se umple forma cu boabe de mazăre uscată sau orez pentru a îngreuna aluatul.
5. Se coace 15 minute la 180 °C în cuptorul cu aer circulant, apoi se îndepărtează hârtia de copt și mazărea/orezul și se mai coace încă 10 până la 15 minute.

6. Pentru amestecul de migdale, bateți spumă untul, zahărul și ouăle. Creșteți viteza până la treapta 8.
7. Apoi scoateți telul și introduceți paleta pentru mixare. Se amestecă migdalele pentru scurt timp la treapta 4.
8. Se toarnă amestecul de migdale pe aluatul de tartă rece.
9. Se curăță perele de coajă, se îndepărtează miezul și se taie felii.
10. Se acoperă amestecul de migdale cu acesta.
11. Coaceți tarta cca. 35 de minute la 170 °C în cuptorul cu aer circulant.

Aluat pentru pizza

Ingrediente:

250 g	făină de grâu
¾ lingurițe	sare
½ cub	de drojdie proaspătă
120 ml	apă călduță
½ linguriță	zahăr brun

puțină făină pentru frământat și rulat

Preparare

1. Se amestecă făina și sarea în bolul pentru amestecare și se face un cuib în mijloc.
2. Se zdrobesc drojdia cu zahăr în apă și se amestecă cu o furculiță până s-a dizolvat totul. Se toarnă acest amestec în cuib.
3. Se lucrează amestecul cu cârligul de frământat la treapta 2 până se formează bucăți mari de aluat.
4. Continuați să frământați aluatul cu mâna până devine neted.
5. Se formează o bilă de aluat și se lasă la dospit acoperită, într-un loc cald, până se dublează volumul.
6. La final, frământați din nou aluatul, rulați-l și acoperiți-l după cum doriți.

Rețetă de bază pentru aluat

Ingrediente pentru 1 formă de pâine (cca. 30 cm):

300 g	unt moale
300 g	zahăr
5	ouă mărimea L
300 g	făină (tip 405)
1 linguriță	praf de copt

De asemenea, unt moale pentru formă

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 175 °C (căldură superioară/inferioară).
2. Se unge o formă de pâine sau se tapează cu hârtie de copt.
3. Pentru a face aluatul, se taie untul bucățele și se adaugă în bolul pentru amestecare cu zahărul.
4. Introduceți paleta pentru mixare și protecția împotriva stropirii și amestecați ingredientele cca. 30 de secunde la treapta 4.
5. Apoi amestecați amestecul la treapta 6 timp de aproximativ 5 minute pentru a forma o pastă lejeră.
6. Se amestecă ouăle, unul câte unul, la treapta 2, cca. 30 de secunde.
7. Apoi continuați să amestecați la treapta 6 cca. 40 de secunde.
8. Se amestecă făina cu praful de copt și se cerne peste amestec.
9. Amestecați toate ingredientele la treapta 3 cca. 40 de secunde pentru a forma un aluat omogen.
10. Se toarnă aluatul în formă și se nivelează cu o spatulă.
11. Coaceți tortul cca. 65 de minute.
12. Cu cca. 10 minute înainte de sfârșitul timpului de coacere, efectuați testul de gătit. Pentru a face acest lucru, înțepați centrul tortului cu o scobitoare. Tortul este gătit atunci când aluatul nu se mai lipește de scobitoare.
13. Se lasă tortul la răcit în formă cca. 10 minute înainte de a-l scoate din formă.

Rețetă de bază pentru aluat de drojdie

Ingrediente:

500 g	făină de grâu tip 550
1 cub	de drojdie proaspătă
60 g	unt
1 praf	sare
1 linguriță	de zahăr
200 - 250 ml	lapte cald
2	ouă

Preparare

1. Se amestecă făina și sarea în bolul pentru amestecare și se face un cuib în mijloc.
2. Se zdrobesc drojdia cu zahăr în laptele cald și se amestecă cu o furculiță până s-a dizolvat totul. Se toarnă acest amestec în cuib.
3. Se adaugă restul ingredientelor în bolul pentru amestecare.
4. Frământați aluatul cu cârligul de frământat cca. 1 minut la treapta 2 și apoi 5 minute la treapta 3.
5. Se modelează aluatul într-o minge și se lasă să crească în bolul pentru amestecare timp de 40 de minute.
6. Preîncălziți cuptorul la 200 °C (căldură superioară/inferioară).
7. Rulați aluatul pe o tavă de copt și acoperiți după cum doriți.
8. Coaceți aluatul în cuptorul preîncălzit la 200 °C timp de 25 - 30 de minute.

Rețetă de bază pentru vafe

Ingrediente pentru 4 porții:

125 g	unt la temperatura camerei
75 g	zahăr
1 pachetel	de zahăr vanilat
2	ouă mărimea L
250 g	făină de grâu
½ linguriță	praf de copt
180 ml	lapte bătut
2 linguri	miere lichidă

Preparare

1. Se pun untul, zahărul și zahărul vanilat în bolul pentru amestecare.
2. Introduceți paleta pentru mixare și protecția împotriva stropirii și amestecați ingredientele cca. 30 de secunde la treapta 4 până la omogenizare.
3. Adăugați ouăle, făina și praful de copt și amestecați amestecul cca. 30 de secunde la treapta 2.
4. Apoi amestecați timp de 2 minute treapta 6.
5. Introduceți treptat laptele bătut în aluat la treapta 2.
6. Se adaugă mierea și se continuă amestecarea la treapta 5 cca. 1 minut.
7. Se toarnă aluatul în porțiuni într-un aparat de vafe fierbinte, uns și se întinde.
8. Coaceți vafele până devin aurii.

Rețetă de bază de aluat pandișpan cu cacao

Ingrediente:

4	ouă mărimea L
1 praf	sare
150 g	zahăr pudră
25 g	cacao pudră
50 g	făină
75 g	amidon de porumb
1 linguriță	praf de copt

De asemenea, hârtie de copt pentru tavă

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 225 °C (căldură superioară/inferioară).
2. Se separă ouăle.
3. Se pun albușurile în bolul pentru amestecare fără grăsimi și se bat cu telul până se întăresc. Creșteți viteza până la treapta 8.
4. Se toarnă albușurile bătute într-un alt bol și se lasă la rece.
5. Se pun gălbenușurile în bolul pentru amestecare cu zahărul pudră și se bat cu telul la treapta 6 până devin cremoase.
6. Se amestecă pudra de cacao, făina, amidonul de porumb și praful de copt și se strecoară amestecul peste crema de gălbenușuri.
7. Adăugați 1/3 din albușul bătut și amestecați cu un tel pentru a forma un aluat omogen.
8. Se încorporează albușurile bătute rămase în aluat cu o lingură de lemn, până când toate ingredientele sunt combinate.
9. Tapetați o tavă de copt cu hârtie de copt și întindeți aluatul pe ea.
10. Coaceți aluatul în cuptorul preîncălzit la 225 °C timp de 12 minute.
11. Întoarceți pandișpanul pe un șervet de bucătărie.
12. Periați hârtia de copt cu puțină apă rece și desprindeți-o cu grijă.

Crumb cake cu cireșe amare

Ingrediente pentru o formă de primăvară de 26 cm:

250 g	făină
½ linguriță	praf de copt
1	gălbenuș
150 g	zahăr
150 g	unt
2 pachetele	de zahăr vanilat
aprox. 700 g	cireșe amare, fără sâmburi

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 200 °C (căldură superioară/inferioară).
2. Cireșele amare se pun într-o sită și se lasă la scurs.
3. Puneți untul în bolul pentru amestecare cu restul ingredientelor și amestecați ingredientele cu paleta pentru mixare la treapta 4 până când ingredientele sunt bine combinate și se formează mici fărmături.
4. Se tapetează forma de primăvară cu hârtie de copt și se ung părțile laterale.
5. Se sfărâmă jumătate din amestec în formă și se presează ușor totul împreună pentru a forma o bază liberă.
6. Se pun cireșele amare scurse pe bază și se sfărâmă aluatul rămas deasupra.
7. Coaceți prăjitura în cuptorul preîncălzit la 200 °C timp de 30 de minute.

Rețetă de bază de patiserie de tip aluat fraged

Ingrediente:

250 g	făină
125 g	unt rece
1 praf	sare
1	ou
150 g	zahăr

Preparare

1. Se pun toate ingredientele în bolul pentru amestecare și se frământă cu paleta pentru mixare la treapta 3 cca. 3 - 4 minute pentru a forma un aluat sfărâmicios.
2. Se lasă la frigider timp de 30 de minute.
3. Preîncălziți cuptorul la 200 °C (căldură superioară/inferioară).
4. Se unge forma de primăvară și se presară ușor cu făină.
5. Se întinde aluatul între două foi de folie alimentară (la un diametru de cca. 30 cm) și se pune în forma de primăvară.
6. Coaceți aluatul în cuptorul preîncălzit la 200 °C timp de 15 minute.

Cupcakes de morcovi cu glazură de portocale

Ingrediente pentru cupcakes (24 de porții):

130 g	nuci
375 g	făină
1 pachetel	praf de copt
1	praf de sare
450 g	morcovi, curățați
3	ouă bio
80 g	iaurt natural
1 linguriță	de zahăr vanilat
300 g	zahăr
335 ml	ulei vegetal
1 linguriță	scoarță de portocală

Coaja de la o portocală netratată
nușoară, proaspăt rasă

Ingrediente pentru glazură:

85 g	unt, la temperatura camerei
300 g	cremă de brânză
220 g	zahăr pudră

Coaja de la o portocală netratată

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180 °C cu aer circulant și tapetați tava pentru brișe cu forme de brișe.
2. Morcovii se rad mărunt și se adaugă în bolul pentru amestecare.
3. Se adaugă la morcovi ouăle, iaurtul, uleiul vegetal, zahărul vanilat, zahărul, scorțișoara, nucșoara și coaja de portocală.
4. Introduceți paleta pentru mixare și protecția împotriva stropirii și amestecați ingredientele la treapta 4.
5. Se amestecă făina, praful de copt și sarea și se adaugă la amestecul de morcovi. Se amestecă la treapta 3 până când se formează un aluat gros.
6. Nucile se toacă mărunt și se încorporează în aluat.
7. Împărțiți aluatul în mod egal în 24 de forme (fiecare formă trebuie umplută până la 2/3).
8. Coaceți aluatul în cuptor cca. 20 - 25 de minute.
9. Se scot brișele din tava de copt și se lasă să se răcească complet.
10. Pentru a realiza glazura, puneți untul și jumătate din zahăr într-un bol pentru amestecare. Introduceți paleta pentru mixare și protecția împotriva stropirii și bateți totul spumă la treapta 6.
11. Se adaugă crema de brânză, zahărul rămas și coaja de portocală și se bate din nou scurt, până când ingredientele sunt combinate.
12. Umpleți un poș cu glazura și decorați cupcake-urile cu acesta.

12. Remedierea problemelor

Dacă se întâmplă ca aparatul să nu funcționeze așa cum doriți, parcurgeți mai întâi această listă de verificare. Poate este doar o mică problemă pe care o puteți soluționa dumneavoastră.



PERICOL de electrocutare!

- ⊗ Nu încercați în niciun caz să reparați singuri aparatul.

Eroare	Posibile cauze / măsuri
Nu funcționează deloc	• Alimentarea cu energie electrică este asigurată? • Verificați racordul la rețeaua electrică. • Protecția împotriva supraîncălzirii a oprit aparatul (vezi "Protecție împotriva supraîncălzirii" de pe pagina 188)? • Brațul de acționare 14 nu este complet rabatat în jos?
Telul 7 , paleta pentru mixat 8 sau cârligul pentru frământat 5 nu se rotesc sau se rotesc doar cu greutate.	• Opriți imediat, scoateți ștecherul 4 și verificați: - Piedică în vas? - Alimentele sunt prea vâscoase sau prea tari? - Aparatul este corect montat?
Afișaj <i>E1</i>	• Există un defect care trebuie reparat de către un profesionist.

Eroare	Posibile cauze / măsur
Afişaj E2	Aparatul nu poate porni, deoarece braţul de antrenare 14 nu este blocat în poziţia inferioară.

13. Eliminarea

Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât şi pentru accesoriile marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deşeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparaturilor electrice şi electronice.

Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime şi la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.



Ambalajul

În cazul în care doriţi să aruncaţi ambalajul, respectaţi prevederile naţionale în vigoare privind protecţia mediului.

14. Date tehnice

Model:	SKM 600 F1
Tensiunea reţelei:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Consumul de energie în starea Oprit:	≤ 0,5 W
Clasa de protecţie:	II ☐
Putere:	600 waţi
Volumul Bolului:	5.000 ml
Cantitatea max. de umplere (marcată MAX):	3.700 ml
Solicitarea maximă pentru paleta pentru mixat 8 şi cârligul pentru frământat 5 :	Aluat de pandişpan: max. 1.216 g Aluat dospit: max. 1.657 g
Utilizare maximă continuă (KB):	(indică timpul cât poate funcţiona aparatul fără întrerupere) 10 minute
Turaţie (măsurată la unealtă):	40 - 220 rotaţii/minut

Simboluri utilizate

	Izolare de protecție
	Geprüfte Sicherheit (siguranță verificată): aparatele trebuie să corespundă standardelor tehnice recunoscute și să fie în acord cu Legea privind siguranța produselor (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Prin marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea UE.
	Acest simbol amintește de faptul că ambalajul trebuie eliminat în mod ecologic.
	Materialele reciclabile sunt marcate cu simbolul de reciclare (3 săgeți). Materialul poate fi identificat prin numărul de reciclare din mijloc (în acest caz: 21) și/sau o abreviere (în acest caz: PAP).
~	Tensiune alternativă
	Simbolul marchează piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Prin aplicarea marcajului sârb, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu cerințele sârbe.

Se rezervă dreptul asupra modificărilor tehnice.

15. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimat client,
Pentru acest aparat primiți o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În caz de defecțiuni la acest produs aveți drepturi legale ce se vor exercita în raport cu vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții ale garanției

Termenul de garanție începe la data de cumpărare. Vă rugăm păstrați cu grijă bonul de casă original. Acest document este necesar pentru a dovedi achiziția dumneavoastră. Dacă în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare o defecțiune de material sau de fabricație la acest produs, atunci acesta va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră. Această garanție presupune să ne prezentați în termenul de trei ani aparatul defect și dovada achiziției (bonul de casă) împreună cu o scurtă descriere scrisă cu detalii privind defecțiunea și momentul în care aceasta a apărut.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un produs nou înapoi. La repararea sau schimbarea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și,

respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Daunele și defectele prezente eventual chiar de la cumpărare trebuie să fie comunicate imediat după despachetarea produsului. Reparațiile necesare după scurgerea termenului de garanție se fac contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, cu respectarea strictă a directivelor privind calitatea, și a fost testat conștiincios înainte de livrare.

Garanția se aplică pentru defecțiuni ale materialului sau de fabricare.

Garanția nu acoperă piese ale produsului care sunt afectate de uzura normală a aparatului și nici deteriorări ale pieselor fragile, de ex. buton, lămpi sau alte elemente din sticlă.

Această garanție nu mai este valabilă dacă produsul este deteriorat fiind folosit sau întreținut necorespunzător. Trebuie respectate toate indicațiile prezentate în manualul de utilizare pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produsului. Trebuie evitate în special scopurile de utilizare și acțiunile despre care în manualul de utilizare se precizează că nu sunt recomandate sau împotriva cărora există avertizări.

Produsul este potrivit numai pentru uzul privat și nu pentru scopuri comerciale. În cazul unui tratament necorespunzător sau nepotrivit, unei manevrări agresive sau al unor intervenții care nu au fost realizate de un Centru de Service autorizat de noi, se pierde garanția.

Procedura în cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare cât mai rapidă a solicitării dumneavoastră, urmați vă rugăm următoarele indicații:

- Vă rugăm rețineți numărul articolului **IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau **pe email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La www.lidl-service.com puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510**.



Centru de Service

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Distribuitor

Atenție: următoarea adresă nu este **adresa unui centru de service**. Contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai sus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Съдържание

1. Преглед	201
2. Употреба по предназначение	202
3. Указания за безопасност	203
4. Обхват на доставката	206
5. Разопаковане и инсталиране	206
6. Преглед на функциите	207
7. Използване на бъркалките	208
8. Основно обслужване	209
8.1 Електрическо захранване	209
8.2 Функции за безопасност	210
8.3 Включване/изключване на уреда и избор на скорост	210
8.4 Функция за турбо скорост	211
9. Разглобяване на уреда	211
10. Почистване и поддръжка на уреда	211
10.1 Почистване на основната секция на уреда	211
10.2 Почистване в миялна машина	212
10.3 Почистване на принадлежностите	212
10.4 Съхранение	212
11. Рецепти	212
12. Отстраняване на проблеми	217
13. Изхвърляне	218
14. Технически данни	219
15. Гаранция на HOYER Handel GmbH	220

1. Преглед

- 1  /  Бутон за отключване (за задвижващото рамо)
- 2 Регулатор на скоростта 0 - 8
- 3 Сензорен дисплей:
Показание: на скоростта и времето (минути и секунди от 00:01 до 09:59)
Бутон : Включване и изключване на уреда
Бутон *Turbo*: При натискане незабавно превключва на най-високата степен (Индикация: *P*)
- 4 Захранващ кабел с щепсел
- 5 Бъркалка за размесване на тесто
- 6 Съд за разбъркване
- 7 Бъркалка за разбиване на сняг
- 8 Бъркалка за разбъркване
- 9 Вакуумно краче
- 10 Основна секция на уреда
- 11 Ос за поставяне на бъркалките
- 12 Отвор за пълнене
- 13 Предпазен капак
- 14 Задвижващо рамо
- 15 Отделение за навиване на кабела

Сърдечно Ви благодарим за доверието!

Поздравяваме Ви за Вашия нов кухненски робот.

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Пожелаваме Ви много радост с Вашия нов кухненски робот!

Символи по уреда



Символът дава информация, че така обозначените материали не променят вкуса и мириса на хранителните продукти.



Този символ предупреждава за нараняване на дланите.

2. Употреба по предназначение

Кухненският робот служи за разбъркване, разбиване, размесване и миксиране на хранителни продукти.

Уредът е предназначен за употреба в частните домакинства. Уредът трябва да се използва само в закрити помещения.

Този уред не е предназначен за професионална употреба.

Мерки за предотвратяване на неправилна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Не използвайте кухненския робот без прекъсване повече от 10 минути. След това уредът трябва да остане изключен, докато се охлади до стайна температура.

УКАЗАНИЕ: Уредът се доставя в различни цветове. Работата с уреда е идентична за всички цветови варианти.

3. Указания за безопасност

Предупреждения

В случай на необходимост в това ръководство за експлоатация ще се използват следните предупреждения:



ОПАСНОСТ! Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

ВНИМАНИЕ: малък риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до леки наранявания или материални щети.

УКАЗАНИЕ: Обстоятелства и особености при работа с уреда, които трябва да има-
те предвид.

Указания за безопасна работа

- ⊙ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ⊙ Децата не трябва да си играят с уреда.
- ⊙ Уредът и захранващият кабел трябва да се пазят от деца.
- ⊙ Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или такива с липса на опит и/или познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали последващите рискове.
- ⊙ Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- ⊙ Уредът не трябва да се потапя във вода.
- ⊙ Изваждайте щепсела от контакта...
 - ... когато уредът се оставя без наблюдение,
 - ... преди да сглобявате или разглобявате уреда,
 - ... преди смяна на принадлежности или резервни части или
 - ... преди почистване.
- ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
- ⊙ В зависимост от използването уредът е предвиден за следната максимална продължителност на работа без прекъсване:
 - макс. 10 минути разбъркване/размесване с бъркалките.След това уредът трябва да остане изключен, докато се охладя до стайна температура.

- ⊙ Преди смяна на принадлежности и допълнителни части, които се движат по време на работа на уреда, той задължително се изключва и се отделя от мрежата.
- ⊙ Обърнете внимание на главата за почистване (вижте „Почистване и поддръжка на уреда“ на страница 211).
- ⊙ Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.
- ⊙ Този уред е предназначен за домашна или подобна на домашната употреба, като например...
 - ... в кухните за служителите на магазини, офиси и други стопански обекти;
 - ... в селскостопански предприятия;
 - ... от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - ... в гостилници.



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торби. Съществува опасност от задушаване.



ОПАСНОСТ за и от домашни животни!

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашните животни. Освен това животните могат да причинят повреди по уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- ⊙ Уредът никога не трябва да се използва в близост до вана, душ, напълнена с вода мивка или подобни.
- ⊙ Основната секция на уреда, хранящият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.

- ⊙ Пазете основната секция на уреда от влага, капеща или пръскаща вода.
- ⊙ В случай че в основната секция на уреда попадне вода, незабавно изключете щепсела от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.
- ⊙ Не работете с уреда с влажни ръце.
- ⊙ В случай че уредът падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта. Едва след това извадете уреда.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Поставете щепсела в контакт само когато уредът е напълно сглобен.
- ⊙ Включвайте щепсела само в правилно монтиран, лесно достъпен контакт, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. Контактът трябва да е лесно достъпен и след включване на щепсела.
- ⊙ Внимавайте хранящият кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте хранящия кабел около уреда.

- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със захранващата мрежа не е прекъсната. За да прекъснете връзката, извадете щепсела от контакта.
- ⊙ Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности (например котлони).
- ⊙ При използване на уреда внимавайте да не притиснете или огънете захранващия кабел.
- ⊙ При изключване на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не дърпайте за кабела.
- ⊙ Изваждайте щепсела от контакта...
... в случай че възникне повреда,
... когато не използвате кухненския робот,
... преди да монтирате или демонтирате кухненския робот,
... преди да почистите кухненския робот и
... при гръмотевични бури.
- ⊙ Не използвайте уреда при видими неизправности по него, по принадлежности или по захранващия кабел.
- ⊙ За да избегнете рискове, не предприемайте промени по уреда.



ОПАСНОСТ от нараняване на дланите вследствие на премачкване!

- ⊙ Никога не бъркайте между задвижващото рамо и корпуса. При затварянето на капака надолу има опасност от наранявания вследствие на премачкване.



ОПАСНОСТ от въртящи се части!

- ⊙ Не дръжте лъжици или други подобни предмети във въртящите се части. Пазете дълги коси или широки дрехи далече от въртящите се части.
- ⊙ Винаги внимавайте регулаторът на скоростта да е на 0, преди да включите щепсела в контакта.

- ⊙ Изключете уреда и извадете щепсела от контакта, преди да смените принадлежности или приставки, които се движат по време на работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Поставете уреда само върху равна, суха, неплъзгаща се и водоустойчива повърхност, за да не може нито да падне, нито да се плъзне надолу.
- ⊙ Бъркалката може да се използва максимум 10 минути на един път. След това първо трябва да оставите уреда да се охлади отново до стайна температура.
- ⊙ В никакъв случай уредът не трябва да се използва без купа.
- ⊙ Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, например върху котлони.
- ⊙ Не обръщайте уреда, докато в уреда все още има ястия или тесто.
- ⊙ Не препълвайте съда за разбъркване, защото съдържанието може да се разпръсне. Преливаща течност потича върху основата. Поставете поради това уреда върху водоустойчива повърхност.
- ⊙ Не включвайте уреда, когато е прегрее и да се повреди.
- ⊙ Използвайте само оригинални принадлежности.
- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- ⊙ Бъркалката за разбъркване и бъркалката за размесване на тесто имат покритие срещу залепване. Не го наранявайте с остри или дращеци предмети (например нож, гъба за миене на съдове).
- ⊙ Уредът е оборудван с пластмасови вакуумни крачета против хлъзгане. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с раз-

лични препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с пластмасата на вакуумните крачетата и да я разтворят. В подобни случаи поставяйте не хлъзгава подложка под уреда.

4. Обхват на доставката

- 1 кухненски робот, основна секция на уреда **10**
- 1 предпазен капак **13**
- 1 съд за разбъркване **6**
- 1 бъркалка за размесване на тесто **5**
- 1 бъркалка за разбиване на сняг **7**
- 1 бъркалка за разбъркване **8**
- 1 ръководство за експлоатация

5. Разопаковане и инсталиране

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Проверете дали всички части са налични и изправни.
3. Разглобете уреда (вижте „Разглобяване на уреда“ на страница 211).
4. **Почистете уреда преди първата употреба!** (вижте „Почистване и поддръжка на уреда“ на страница 211).
5. **Фигура А:** Навийте излишния захранващ кабел **4** в отделението за навиване на кабела **15** на долната страна на основната секция на уреда **10**.
6. Поставяйте основната секция на уреда **10** върху равна, суха, неплъзгаща се и водоустойчива повърхност, за да не може нито да падне, нито да се плъзне надолу.
Изберете гладка, чиста подложка, за да могат вакуумните крачета **9** да се захванат здраво и да осигурят на устойчивост.

ВНИМАНИЕ:

- ⊙ Преливаща течност потича върху основата. Поставете поради това уреда върху водоустойчива повърхност.
-

6. Преглед на функциите

Работни инструменти	Скорост	Функция	Указания
Бъркалка за размесване на тесто 5	1 - 2	- размесване и миксиране на твърдо тесто или по-твърди продукти	Мин. количество: работният инструмент трябва да се потопи в сместа на дълбочина поне 1 cm. Макс. количество тесто с мая: 1657 g
	2 - 3	- размесване на тесто с мая - размесване на плътно тесто без мая	Време за обработка твърдо тесто*: около 3 минути Макс. продължителност на работа: 10 минути За тесто за хляб: Най-напред добавете течните съставки, след което на части добавяйте сухите съставки в купата за разбъркване.
Бъркалка за разбъркване 8	2 - 3	- разбъркване на плътно тесто без мая - разбъркване на масло и брашно - разбъркване на тесто с мая	Мин. количество: работният инструмент трябва да се потопи в сместа на дълбочина поне 1 cm. Макс. количество тесто без мая: 1216 g
	4 - 6	- тесто за сладкиши - разбиване на масло със захар - тесто за сладки и бисквити	Време за обработка тесто за сладкиши без мая*: около 5 минути Макс. продължителност на работа: 10 минути
	6	- тесто със сушени плодове	Макс. общо тегло: 950 g Смесете чувствителните плодове на степен 1 - 2. Макс. продължителност на работа: 10 минути
Бъркалка за разбиване на сняг 7	7 - 8	- разбита сметана - белтъци - майонеза - разбиване на масло на пяна	Мин. количество: работният инструмент трябва да се потопи в сместа на дълбочина поне 1 cm. Макс. количество сметана: 1000 ml Макс. продължителност на работа: 10 минути

***УКАЗАНИЕ:** Времето за обработка варира в зависимост от количеството и вида на съставките.

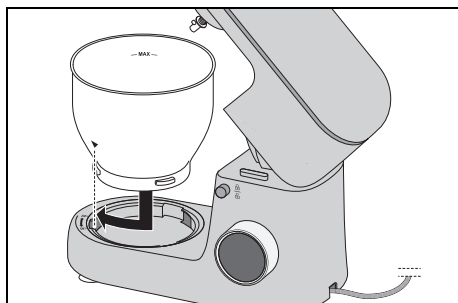
7. Използване на бъркалките

Вдигане на задвижващото рамо

1. Натиснете бутона за отключване **1** и вдигнете задвижващото рамо **14** нагоре, докато се фиксира и бутонът за отключване отново изскочи.

Поставяне на съда за разбъркване

2. Поставете купата за смесване **6** в основния уред така **10**, че една от стрелките на купата да сочи към (▼) символа за отключване на основния уред .

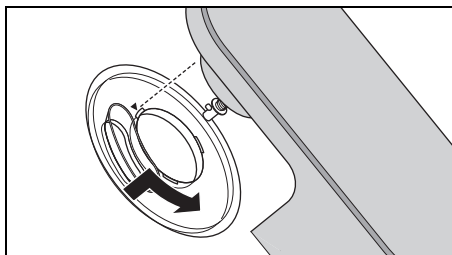


3. За заключване завъртете купата за смесване, докато тази стрелка на купата (▼) сочи към символа за  заключване на основния уред и купата се фиксира стабилно.

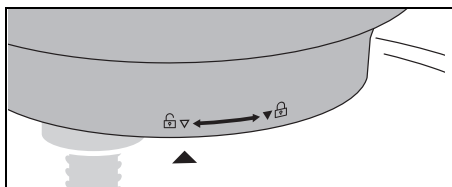
Използване на предпазния капак

ВНИМАНИЕ:

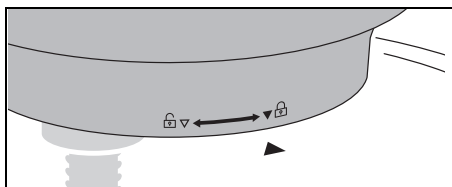
- ⊙ Не използвайте съда за разбъркване **6** никога без поставен предпазен капак **13**. В противен случай това, което разбърквате, може да се разпръсне.



4. Поставете предпазния капак отдолу върху задвижващото рамо **14**. Стрелката на предпазния капак (▲) сочи към стрелката със символ на отворена ключалка ( ▼) на задвижващото рамо.

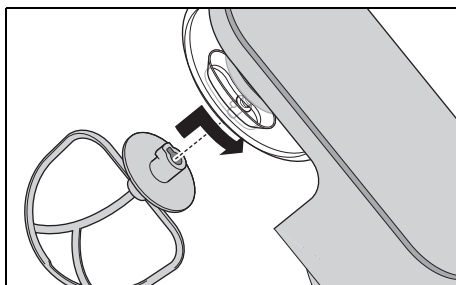


5. Завъртете предпазния капак, докато стрелката на предпазния капак (▲) сочи към стрелката със символ на затворена ключалка (▼ ) и предпазният капак щракне на място.



Поставяне на бъркалките

6. Изберете подходящата бъркалка:
- Бъркалка за размесване на тесто **5**: за тежки, плътни теста, например тесто за хляб.
 - Бъркалка за разбиване на сняг **7**: за разбиване на сметана, белтъци и др.
 - Бъркалка за разбъркване **8**: за средно плътни до леки теста, например тесто за сладкиши, пандишпан или тесто за палачинки.
- За повече информация: вижте „Преглед на функциите“ на страница 207.
7. Поставете бъркалката отдолу върху оста **11**.



Внимавайте за това, че металният щифт на оста да попадне в отвора на бъркалката.

8. **Фигура В**: Натиснете бъркалката леко нагоре и я завъртете докрай по посока на стрелката.

Сипване на хранителни продукти

- Можете да сипвате продукти в съда за разбъркване **6**, докато работното рамо **14** е вдигнато нагоре.
- По време на разбъркване можете да добавяте продукти през отвора за пълнене **12** на предпазния капак **13**:
 - Намалете скоростта на **1** - **2**.
 - Сипете продуктите.

Смъкване на задвижващото рамо



ОПАСНОСТ от нараняване на дланите вследствие на премачкване!

- ⊙ Никога не бъркайте между задвижващото рамо **14** и корпуса. При затварянето на капака надолу има опасност от наранявания вследствие на премачкване.
9. Натиснете бутона за отключване **1** и придвижете задвижващото рамо **14** изцяло надолу. Бутонът за отключване отново изскача.

Сега уредът е напълно монтиран. За работа с уреда: вижте „Основно обслужване“ на страница 209.

8. Основно обслужване

8.1 Електрическо захранване



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Включвайте щепсела **4** само в правилно монтиран, лесно достъпен контакт, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. Контактът трябва да е лесно достъпен и след включване на щепсела.

УКАЗАНИЕ: При първите употреби може, поради загряването на мотора, да се появи малко миризма. Това не е проблем. Осигурете достатъчно проветряние.

1. Сглобете уреда за желаната функция.

2. Включете щепсела **4** в подходящ контакт. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
На сензорния дисплей **3** се появява бутонът .
3. Изключете щепсела, преди да почиствате уреда.

8.2 Функции за безопасност

Уредът разполага с множество функции за безопасност, които са описани по-долу.

Функция само при смъкнато задвижващо рамо

Уредът функционира само ако задвижващото рамо **14** е фиксирано правилно в най-долно положение и бутонът за отключване **1** е изскочил напълно.

Защита от прегряване

Уредът разполага със защита срещу прегряване. Ако двигателят се е нагрят много, уредът се изключва автоматично:

1. Изключете уреда.
2. Извадете щепсела **4** от контакта.
3. Оставете уреда да се охлади до стайна температура.

Когато уредът изстине достатъчно, може отново да бъде включен.

8.3 Включване/изключване на уреда и избор на скорост

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Бъркалката може да се използва максимум 10 минути на един път. След това трябва да оставите уреда да се охлади отново до стайна температура.

УКАЗАНИЕ: Когато обработвате големи количества тесто, уредът евентуално може леко да се движи.

1. Включете уреда, като натиснете символа  на сензорния дисплей. Дисплеят показва:
 - Скорост: 0
 - Минути и секунди: 0000
2. За стартиране завъртете леко регулатора на скоростта **2** по посока на часовниковата стрелка. На дисплея се появява **1**.
 - Увеличаване на скоростта: завъртайте регулатора на скоростта леко по посока на часовниковата стрелка за преминаване към по-висока степен.
 - Намаляване на скоростта: завъртайте регулатора на скоростта леко обратно на часовниковата стрелка за преминаване към по-ниска степен.
3. Намалете скоростта на степен **1 - 2**, когато по време на работа допълвате продукти през отвора за пълнене **12**.
4. Завъртете регулатора на скоростта обратно на часовниковата стрелка, докато на сензорния дисплей се появи **0**.
5. Изключете уреда, като натиснете символа  на сензорния дисплей.

УКАЗАНИЕ: Идеалната скорост зависи преди всичко от консистенцията на това, което разбърквате или месите. Колкото по-течно е съдържанието, толкова по-бързо можете да разбърквате.

8.4 Функция за турбо скорост

- С натискане на бутона *Turbo* (Турбо) можете временно да увеличите скоростта до най-високото ниво. Дисплеят показва: *P*
- След отпускане турбофункцията се изключва.

9. Разглобяване на уреда



ОПАСНОСТ от въртящи се части!

- ⊙ Изключете уреда и извадете щепсела **4** от контакта, преди да разглобявате уреда.

Вдигане на задвижващото рамо

1. Натиснете бутона за отключване **1** и вдигнете задвижващото рамо **14** нагоре, докато се фиксира и бутонът за отключване отново изскочи.

Сваляне на бъркалката

2. **Фигура С:** Натиснете бъркалката **5/7/8** леко нагоре и я завъртете в посоката, обратна на часовниковата стрелка, докато може да бъде изтеглена от оста **11**.

Сваляне на предпазния капак

3. Завъртете предпазния капак **13** в посоката на символа за отворен катинар, докато може да бъде свален.

Сваляне на съда за разбъркване

4. Завъртете съда за разбъркване **6** в посоката на символа за отворен катинар, докато може да бъде свален.

Смъкване на задвижващото рамо

5. Натиснете бутона за отключване **1** и придвижете задвижващото рамо **14** изцяло надолу. Бутонът за отключване отново изскача.

10. Почистване и поддръжка на уреда



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Преди всяко почистване изваждайте щепсела **4** от контакта.
- ⊙ Никога не потапяйте основната секция на уреда **10** във вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ В никакъв случай не използвайте абразивни, разяждащи или драскащи препарати за почистване. Така уредът може да се повреди.

УКАЗАНИЯ:

- Определени хранителни продукти или подправки (например кърри, моркови) могат да оцветят пластмасовите части (например предпазния капак **13**). Това не е дефект на уреда и не е вредно за здравето.
- Моля, имайте предвид, че след подсушаване по принадлежностите все още може да има капчици вода. Оставете всички части да изсъхнат на въздух напълно.

10.1 Почистване на основната секция на уреда

1. Почиствайте основната секция на уреда **10** с влажна кърпа. Можете да използвате и малко препарат за съдове.

2. След това избършете с чиста кърпа, навлажнена с чиста вода.
3. Използвайте отново основната секция на уреда, едва след като е напълно изсъхнала.

10.2 Почистване в миялна машина

Следните части са пригодени за почистване в миялна машина:

- съд за разбъркване **6**
- бъркалка за размесване на тесто **5**
- бъркалка за разбиване на сняг **7**
- бъркалка за разбъркване **8**
- предпазен капак **13**

В никакъв случай не трябва да се почистват в миялна машина следните части:

- основна секция на уреда **10**

10.3 Почистване на принадлежности

1. Почиствайте всички принадлежности на ръка на мивка с вода за миене или в миялна машина.
2. При почистване на ръка изплаквайте всички части с чиста вода.
3. Оставете всички части да изсъхнат напълно, преди да ги сглобите отново, приберете или отново да ги използвате.

10.4 Съхранение

- Оставете всички части да изсъхнат напълно, преди да ги приберете за съхранение.
- Съхранявайте уреда на недостъпно за деца място и защитен от прах и замърсяване.
- **Фигура А:** Захранващият кабел **4** можете да навие в отделението за навиване на кабела **15** на долната страна на основната секция на уреда **10**.

11. Рецепти

Крем Маскарпоне

Съставки:

2	яйца
2 с.л.	пудра захар
1 с.л.	сладко вино (напр. Мадейра)
250 г	сирене Маскарпоне
½	необработен портокал (сок и малко настъргана портокалова кора)

Приготвяне

1. Разбийте яйцата.
2. Добавете белтъците в ненамасления съд за разбъркване и ги разбийте на сняг с бъркалката за разбиване на сняг. Постепенно повишете скоростта до степен 8.
3. Изсипете белтъците в друг съд за разбъркване и охладете.
4. Разбийте в съда за разбъркване жълтъците и десертното вино с бъркалката за разбиване на сняг на степен 6.
5. Намалете скоростта до степен 3 и прибавяйте последователно лъжица по лъжица маскарпоне и портокалов сок.
6. Прибавете на ръка настърганата портокалова кора и белтъците.
7. За декорация поръсете няколко тънки оранжеви ивици върху готовия крем.
8. Поставете крема в хладилника да се охлади. Консумирайте крема в рамките на 24 часа.

Съвет: Покрийте крема с маскарпоне с пресни сезонни плодове или компот в десертни чаши.

Пай с круши

Продукти за тестото:

200 г	пшеничено брашно
1 щипка	сол
100 г	студено масло (на тънки парченца)
3 ч.л.	пудра захар
4 с.л.	студена вода

За изпичане на основата от тесто:
Сух грах или ориз

Продукти за бадемовата пълнка:

100 г	меко масло
100 г	захар
2	яйца (на стайна температура)
100 г	смлени бадеми

За покриване отгоре:

около 3 узрели круши

Приготвяне

1. Поставете всички продукти за тестото в съда за разбъркване и с накрайника за разбъркване ги смесете на степен 3, докато се образуват големи парченца. (Ако е необходимо, спрете миксера между тях и разбъркайте съставките, като ги остържете от дъното със стъргалка за тесто.)
2. Омесете набързо тестото на ръка на топка и го разточете с малко брашно между два листа хартия за печене.
3. Поставете тестото в намазнена тава, отрежете стърчащия ръб и го поставете в хладилника за поне 30 минути.
4. Продупчете основата на тестото няколко пъти с вилка. Поставете хартия за печене върху тестото и напълнете формата със сух грах или ориз, за да натежи тестото.
5. Печете тестото на температура 180 °C в продължение на 15 минути,

след това извадете хартията за печене и граха/ориза и печете отново в продължение на 10 до 15 минути.

6. За бадемовата маса разбийте маслото, захарта и яйцата с бъркалката за разбиване на сняг. Постепенно повишете скоростта до степен 8.
7. След това извадете бъркалката за разбиване на сняг и поставете миксера. Разбъркайте за кратко бадемите на степен 4.
8. Поставете бадемовата паста върху охладената форма за тарталети.
9. Обелете крушите, изрежете сърцевината им и ги нарежете на филийки.
10. Покрийте бадемовата смес с тях.
11. Печете тарталета около 35 минути при температура 170 °C на циркулиращ въздух.

Тесто за пица

Съставки:

250 г	пшеничено брашно
$\frac{3}{4}$ ч.л.	сол
$\frac{1}{2}$	кубче прясна мая
120 мл	хладка вода
$\frac{1}{2}$ ч.л.	кафява захар

малко брашно за месене и разточване

Приготвяне

1. Смесете брашното и солта в съда за разбъркване и направете кладенче в средата.
2. Намачкайте и размесете маята и захарта във водата с вилка, докато всичко се разтвори. Добавете тази смес към съда за разбъркване.
3. С бъркалката за размесване на тесто обработвайте на степен 2 дотогава, докато се образуват големи топки тесто.
4. Продължете да месите тестото на ръка, докато стане меко.

- Оформете топка тесто и я оставете покрита на топло място, докато обемът ѝ се удвои.
- Накрая омесете тестото още веднъж, разточете го и по желание го покрийте.

Разбъркване на течното тесто

Продукти за 1 форма (около 30 см):

300 г	меко масло
300 г	захар
5	яйца, размер L
300 г	брашно (тип 405)
1 ч.л.	бакпулвер

В допълнение меко масло за формата

Приготвяне

- Загрейте фурната на 175 °C (печене отгоре/отдолу).
- Намазните формата на кутията или я покрийте с хартия за печене.
- За тестото нарежете маслото на малки парченца и ги добавете в съда за разбъркване заедно със захарта.
- Поставете накрайника за разбъркване и предпазния капак и разбийте съставките на степен 4 за около 30 секунди.
- След това разбъркайте сместа на степен 6 за около 5 минути до получаване на пухкава смес.
- Разбърквайте яйцата постепенно на степен 2 за около 30 секунди.
- Разбийте сместа на степен 6 за още около 40 секунди.
- Смесете брашното с бакпулвера и го пресейте върху сместа.
- Разбийте сместа на степен 3 за още около 40 секунди до получаване на гладко тесто.

- Изсипете тестото във формата и го заравнете с помощта на стъргалка за тесто.
- Печете сладкиша за около 65 минути.
- Около 10 минути преди изтичане на времето за печене опитайте дали е готов. За да направите това, пробийте средата на сладкиша с клечка за зъби. Ако тестото не залепва по клечката, сладкишът е готов.
- Преди да извадите сладкиша от формата, го оставете да изстине в нея за около 10 минути.

Основна рецепта за тесто с мая

Съставки:

500 г	пшенично брашно тип 550
1 кубче	прясна мая
60 г	масло
1 щипка	сол
1 ч.л.	захар
200 – 250 мл	хладко мляко
2	яйца

Приготвяне

- Смесете брашното и солта в съда за разбъркване и направете кладенче в средата.
- Намачкайте и смесете маята и захарта в хладко мляко с вилица, докато всичко се разтвори. Добавете тази смес към съда за разбъркване.
- Добавете останалите съставки в съда за разбъркване.
- Омесете тестото с бъркалката за тесто в продължение на 1 минута на степен 2 и след това на степен 3 още 5 минути.
- Оформете тестото на топка и го оставете в съда за разбъркване за 40 минути.
- Загрейте фурната на 200 °C (печене отгоре/отдолу).

- Разточете тестото върху лист хартия за печене и по желание го покрийте.
- Печете тестото в предварително загрята фурна на 200 °C за 25 – 30 минути.

Основна рецепта за гофрети

Продукти за 4 порции:

125 г	масло на стайна температура
75 г	захар
1 пакетче	ванилова захар
2	яйца, размер L
250 г	пшеничено брашно
½ ч.л.	бакпулвер
180 мл	обезмаслено мляко
2 с.л.	течен мед

Приготвяне

- Добавете маслото със захарта и ваниловата захар в съда за разбъркване.
- Поставете накрайника за разбъркване и предпазния капак и разбийте съставките на степен 4 за около 30 секунди.
- Добавете яйцата, брашното и бакпулвера и разбъркайте за около 30 секунди на степен 2.
- Разбийте сместа на степен 6 за още около 2 минути.
- Постепенно добавете млякото към тестото, като използвате степен 2.
- Добавете меда и продължете да разбърквате на степен 5 за около 1 минута.
- Налейте тестото на порции в гореща, намазнена форма за гофрети и го разпределете.
- Печете гофретите до златисто кафяво.

Основна рецепта за бисквитено тесто с какао

Съставки:

4	яйца, размер L
1 щипка	сол
150 г	пудра захар
25 г	какао на прах
50 г	брашно
75 г	царевично нишесте
1 ч.л.	бакпулвер

В допълнение е необходима хартия за печене за поставяне в тавата

Приготвяне

- Загрейте фурната на 225 °C (печене отгоре/отдолу).
- Разбийте яйцата.
- Добавете белтъците в ненамасления съд за разбъркване и ги разбийте на сняг с бъркалката за разбиване на сняг. Постепенно повишете скоростта до степен 8.
- Изсипете белтъците в друг съд за разбъркване и охладете.
- Сложете жълтъците с пудрата захар в съда за разбъркване и ги разбийте с бъркалка за разбиване на сняг на степен 6, докато сместа стане кремообразна.
- Смесете какаото на прах, брашното, царевичното нишесте и бакпулвера и пресейте сместа върху сместа с яйчния жълтък.
- Добавете 1/3 от белтъците и разбъркайте с накрайника за разбъркване до получаване на гладко тесто.
- С помощта на лъжица за готвене излейте останалите белтъци под тестото, докато всички съставки се смесят.
- Покрийте с лист за печене и разстелете тестото върху него.
- Печете тестото в предварително загрята фурна при температура 225 °C за 12 минути.

11. Прехвърлете бисквитеното тесто върху кухненска кърпа.
12. Напръскайте хартията за печене с малко студена вода и внимателно я отделете.

Крамбъл с вишни

Съставки за форма с размер 26 см:

250 г	брашно
½ ч.л.	бакпулвер
1	жълтък
150 г	захар
150 г	масло
2 пакетчета	ванилова захар
около 700 г	вишни без костилки

Приготвяне

1. Загрейте фурната на 200 °C (печене отгоре/отдолу).
2. Поставете вишните в сито и ги отцедете.
3. Добавете маслото с останалите съставки в купата на миксера и смесете съставките в съда за разбъркване на степен 4, докато съставките се смесят добре и образуват малки трохи.
4. Покрийте формата с хартия за печене и намажете стените ѝ.
5. Раздробете половината от поръсеното тесто във формата и внимателно го разпределете по дъното.
6. Поставете отцедените вишни на дъното и натрошете останалото тесто върху тях.
7. Печете тестото в предварително загрятата фурна на 200 °C за 30 минути.

Основна рецепта за сладкиши от маслено тесто

Съставки:

250 г	брашно
125 г	студено масло
1 щипка	сол
1	яйце
150 г	захар

Приготвяне

1. Поставете всички продукти за тестото в съда за разбъркване и с помощта на крайника за разбъркване ги смесете на степен 3 за около 3 - 4 минути, докато се образуват големи парченца.
2. Оставете сместа в хладилник да се охлади за 30 минути.
3. Загрейте фурната на 200 °C (печене отгоре/отдолу).
4. Намазните формата и поръсете дъното ѝ леко с брашно.
5. Разточете тестото между два залепващи листа (с диаметър около 30 см) и го поставете във формата.
6. Печете тестото в предварително загрятата фурна на 200 °C за 15 минути.

Кексчета Rübli с портокалова глазура

Продукти за кексчетата (24 броя):

130 г	орехи
375 г	брашно
1 пакетче	бакпулвер
1	щипка сол
450 г	моркови, обелени
3	био яйца
80 г	натурално кисело мляко
1 ч.л.	ванилова захар
300 г	захар
335 мл	растително масло
1 ч.л.	канела

Кората на един ненарязан портокал

малко индийско орехче, прясно настър-
гано

Продукти за глазурата:

85 г масло на стайнс темпера-
тура
300 г крема сирене
220 г пудра захар

Кората на един ненарязан портокал

Приготвяне

1. Загрейте фурната до 180 °C на ре-
жим с конвекция и подредете в тава
за печене формички за печене на
кексчета.
2. Настържете на ситно морковите и ги
поставете в съда за разбъркване.
3. Добавете към морковите яйцата, ки-
селото мляко, растителното масло,
ваниловата захар, захарта, канела-
та, индийското орехче и портокало-
вата кора.
4. Поставете накрайника за разбърква-
не и предпазния капак и разбийте
съставките на степен 4.
5. Смесете брашното, бакпулвера и
солта и ги добавете към сместа от
моркови. Разбъркайте на степен 3,
докато се образува гъсто тесто.
6. Начупете на едро орехите и ги по-
ставете под тестото.
7. Разделете тестото равномерно в
24 форми (всяка форма трябва да е
напълнена на 2/3 от обема си).
8. Печете тестото във фурната за око-
ло 20 - 25 минути.
9. Извадете кексчетата от тавата за пе-
чене и ги оставете да изстинат
добре.
10. За глазурата поставете маслото и
половината от захарта в съда за раз-
бъркване. Поставете накрайника за
разбъркване и предпазния капак и
разбийте съставките на степен 6.
11. Добавете крема сиренето, останала-
та захар и портокаловата кора и раз-

бийте отново за кратко, докато
съставките се смесят добре.

12. Шприцовайте глазурата и украсете
тарталетите с нея.

12. Отстраняване на проблеми

В случай че уредът не работи както тряб-
ва, първо прегледайте този контролен
списък. Вероятно се касае за малък про-
блем, който бихте могли да отстраните
сами.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ В никакъв случай не се опитвайте да
ремонтирате уреда сами.

Неизправност	Възможни причини / мерки
Уредът не ра- боти	• Уредът свързан ли е към електро- захранването? • Проверете връзка- та. • Дали защитата от прегриване не е из- ключила уреда (вижте „Защита от прегриване“ на страница 210)? • Дали задвижващо- то рамо 14 не е за- творено изцяло надолу?

Неизправност	Възможни причини / мерки
Бъркалката за разбиване на сняг 7 , бъркалката за разбъркване 8 или бъркалката за размесване на тесто 5 не се въртят или се въртят трудно.	- Изключете незабавно, извадете щепсела 4 от контакта и проверете: - Има ли в купата неща, пречещи на въртенето? - Храната да не е жилава или твърда? - Правилно ли е сглобен уредът?
Индикация <i>E1</i>	Има дефект, който трябва да бъде отстранен от професионалист.
Индикация <i>E2</i>	Уредът не може да стартира, защото задвижващото рамо 14 не е заключено в долно положение.

13. Изхвърляне

Този продукт съответства на европейската директива 2012/19/ЕС. Символът със задраскан контейнер за отпадъци с колела означава, че продуктът подлежи на разделно събиране в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички обозначени с този символ аксесоари. Обозначените продукти не трябва да се изхвърлят заедно с общите битови отпадъци, а трябва да се предават в определен за целта пункт за събиране на електрически и електронни уреди с цел рециклиране.



Този символ за рециклиране обозначава даден предмет или части от материал като стойностни за рециклиране. Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.



Опаковка

При изхвърляне на опаковката спазвайте съответните разпоредби относно околната среда във вашата държава.

14. Технически данни

Модел:	SKM 600 F1
Захранващо напрежение:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Консумирана мощност в изключено състояние:	≤ 0,5 W
Клас защита:	II 
Мощност:	600 W
Съд за разбъркване Обем:	5000 ml
Максимално количество за напълване (маркировка MAX):	3700 ml
Максимално натоварване за бъркалката за разбъркване 8 и бъркалката за размесване на тесто 5 :	Тесто за сладкиши без мая: макс. 1216 g Тесто с мая: макс. 1657 g
Макс. продължителност на работа без прекъсване (КВ):	(показва колко продължително уредът може да работи без прекъсване) 10 минути
Обороти (измерени на работния инструмент):	40 - 220 оборота/минута

Използвани символи

	Защитна изолация
	Geprüfte Sicherheit (Проверена безопасност): Уредите трябва да отговарят на общоприетите техническите изисквания и да са съвместими със Закона за безопасност на продуктите (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.
	Със символа за рециклиране (3 стрелки) са обозначени материалите, които подлежат на вторична употреба. Материалът може да бъде специфициран чрез номера за рециклиране в средата (тук: 21) и/или чрез съкращение (тук: PAP).
	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистят в миялна машина.
	Със сръбското обозначение HOYER Handel GmbH декларира съответствие с изискванията на сръбските власти.

Запазваме си правото на технически промени.

15. *Гаранция на HOYER Handel GmbH*

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първона-

чалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (**IAN 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с укаване за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На www.lidl-service.com можете да изтеглите това и други ръководства, видеоклипове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директно на страницата за обслужване на Lidl (www.lidl-service.com) и да отворите ръководството за експлоатация, като въведете номера на артикула (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510**.



Сервизно обслужване

BG Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: hoyer@lidl.bg

Партиден номер (IAN):

516821_2510 / 516822_2510 /

516823_2510



Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	225
2. Ενδειγμένη χρήση	226
3. Υποδείξεις ασφαλείας	227
4. Σύνολο παράδοσης	230
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση	230
6. Επισκόπηση λειτουργιών	231
7. Χρήση εξαρτημάτων ανάδευσης	232
8. Βασικός χειρισμός	233
8.1 Τροφοδοσία ρεύματος	233
8.2 Λειτουργίες ασφαλείας	234
8.3 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση συσκευής και επιλογή ταχύτητας	234
8.4 Λειτουργία Turbo	235
9. Αποσυναρμολόγηση συσκευής	235
10. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής	235
10.1 Καθαρισμός κύριας συσκευής	236
10.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων	236
10.3 Καθαρισμός αξεσουάρ	236
10.4 Φύλαξη	236
11. Συνταγές	236
12. Επίλυση προβλημάτων	242
13. Απόρριψη	243
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά	243
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	244

1. **Επισκόπηση**

- 1  /  Κουμπί απασφάλισης (για τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης)
- 2 Ρυθμιστής ταχύτητας 0 - 8
- 3 Οθόνη αφής:
Ένδειξη: ταχύτητας και χρόνου (λεπτά και δευτερόλεπτα από 00:01 έως 09:59)
Πλήκτρο : ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής
Πλήκτρο *Turbo*: πατώντας το αλλάζει άμεσα στο υψηλότερο επίπεδο (ένδειξη: *P*)
- 4 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως τροφοδοσίας
- 5 Αναδευτήρας ζύμης
- 6 Μπολ ανάδευσης
- 7 Χτυπητήρι
- 8 Αναδευτήρας
- 9 Ποδαράκι με βεντούζα
- 10 Κύρια συσκευή
- 11 Άξονας για υποδοχή των εξαρτημάτων ανάδευσης
- 12 Άνοιγμα πλήρωσης
- 13 Προστασία πιπιλίσματος
- 14 Βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης
- 15 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούριας σας κουζίνομηχανής.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Εάν χρειαστεί να παραχωρήσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και όλες τις οδηγίες χρήσης. Αποτελούν αναπόσπαστο τμήμα του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να χαρείτε τη χρήση της νέας σας κουζίνομηχανής!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.



Αυτό το σύμβολο προειδοποιεί για τραυματισμούς των χεριών.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: η συσκευή παραδίδεται σε διάφορα χρώματα. Ο χειρισμός είναι ίδιος και για τις τρεις χρωματικές εκδόσεις.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Η κουζίνομηχανή χρησιμεύει στην ανάμειξη, στο χτύπημα, στην ανάδευση και στο ζύμωμα ακατέργαστων και επεξεργασμένων τροφίμων.

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή χωρίς διακοπή για περισσότερα από 10 λεπτά. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη
 - πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή
 - πριν την αντικατάσταση αξεσουάρ ή πρόσθετων μερών
 - πριν τον καθαρισμό
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ⊙ Η συσκευή προβλέπεται ανάλογα με τη χρήση για τους εξής μέγιστους χρόνους λειτουργίας χωρίς διακοπή:
 - μέγ. 10 λεπτά ανάδευση/ζύμωμα με τα εξαρτήματα ανάδευσης.
- Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση αξεσουάρ ή πρόσθετων μερών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 235).
- ⊙ Η κακή χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες παρόμοιες με αυτές των νοικοκυριών, όπως για παράδειγμα ...
 - ... σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
 - ... σε αγροικίες,
 - ... από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής,
 - ... σε πανσιόν με πρωινό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κτλ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της κύριας συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε την κύρια συσκευή από υγρασία, νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στην κύρια συσκευή, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν είναι πλήρως συναρμολογημένη η συσκευή.
- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Διατηρείτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή
 - πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε την κουζίνομηχανή
 - πριν καθαρίσετε την κουζίνομηχανή
 - σε περίπτωση καταιγίδας

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή, σε αξεσουάρ ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών στα χέρια από σύνθλιψη!

- ⊙ Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας ανάμεσα στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης και στο περίβλημα. Κατά το κλείσιμο υπάρχει κίνδυνος τραυματισμών από σύνθλιψη.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα εξαρτήματα!

- ⊙ Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα εξαρτήματα. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα εξαρτήματα με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Φροντίζετε πάντα ώστε ο ρυθμιστής ταχύτητας να βρίσκεται στη θέση 0, πριν εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση αξεσουάρ ή πρόσθετων μερών που κινούνται κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.
- ⊙ Ο αναδευτήρας επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 10 λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς δοχείο.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.

- ⊙ Μην μετακινείτε τη συσκευή όσο υπάρχουν τρόφιμα ή ζύμη μέσα στη συσκευή.
- ⊙ Μη γεμίζετε υπερβολικά το μπολ ανάδευσης, διότι διαφορετικά μπορεί να εκτοξευτεί έξω το περιεχόμενο. Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για τον λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία αδιάβροχη βάση.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Οι αναδευτήρας και οι αναδευτήρας ζύμης έχουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην προκαλείτε ζημιές από αιχμηρά, μυτερά αντικείμενα ή τέτοια που χαράσσουν (π.χ. μαχαίρια, σφουγγάρι).
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια σιλικόνης με βεντούζες. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. **Σύνολο παράδοσης**

- 1 κουζίνομηχανή, κύρια συσκευή **10**
- 1 προστασία πιπιλίσματος **13**
- 1 μπολ ανάδευσης **6**
- 1 αναδευτήρας ζύμης **5**
- 1 χτυπητήρι **7**
- 1 αναδευτήρας **8**
- 1 οδηγίες χρήσης

5. **Αποσυσκευασία και τοποθέτηση**

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελέγξτε αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και είναι άθικτα.
3. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή (βλέπε “Αποσυναρμολόγηση συσκευής” σελίδα 235).
4. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 235).
5. **Εικόνα Α:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **4** που περισσεύει στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **15** στην κάτω πλευρά της κύριας συσκευής **10**.
6. Τοποθετήστε την κύρια συσκευή **10** σε επίπεδη, στεγνή και αδιάβροχη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει ή να γλιστρήσει η συσκευή. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **9** και να παρέχουν καλή ευστάθεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- ⊙ Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για τον λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία αδιάβροχη βάση.
-

6. Επισκόπηση λειτουργιών

Εξάρτημα εργασίας	Ταχύτητα	Λειτουργία	Υποδείξεις
Αναδευτή- ρας ζύμης 5	1 - 2	- Ζύμωμα και ανάμει- ξη στερεάς ζύμης ή πιο στερεών υλικών	Ελάχ. ποσότητα: Το εξάρτημα εργασίας θα πρέπει να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm στο υλικό ανάμιξης. Μέγ. ποσότητα ζύμης μαγιάς: 1657 g
	2 - 3	- Ζύμωμα ζύμης μα- γιας - Ζύμωμα παχύρρευ- στης ζύμης για κέικ	Χρόνος επεξεργασίας ζύμης με μα- για*: περ. 3 λεπτά Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά Για ζύμη ψωμιού: Ρίξτε πρώτα τα υγρά υλικά και μετά ανά μερίδες τα στεγνά υλικά στο μπολ ανάδευσης.
Αναδευτή- ρας 8	2 - 3	- Ανάμειξη παχύρρευ- στης ζύμης για κέικ - Ανάμειξη βουτύρου και αλευριού - Ανάμειξη ζύμης μαγιας	Ελάχ. ποσότητα: Το εξάρτημα εργασίας θα πρέπει να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm στο υλικό ανάμιξης. Μέγ. ποσότητα ζύμης για κέικ: 1216 g
	4 - 6	- Ζύμη για γλυκά - Χτύπημα βουτύρου με ζάχαρη - Ζύμη για κουλουράκια	Χρόνος επεξεργασίας ζύμης για κέ- ικ*: περ. 5 λεπτά Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
	6	- Ζύμη με αποξηραμέ- να φρούτα	Μέγ. συνολικό βάρος: 950 g Προσθέτετε ευαίσθητα φρούτα στο επίπεδο 1 - 2. Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
Χτυπητήρι 7	7 - 8	- Σαντιγί - Ασπράδι - Μαγιονέζα - Χτύπημα βουτύρου	Ελάχ. ποσότητα: Το εξάρτημα εργασίας θα πρέπει να βυθίζεται τουλάχιστον 1 cm στο υλικό ανάμιξης. Μέγ. ποσότητα κρέμας: 1000 ml Μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά

***ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** ο χρόνος επεξεργασίας ποικίλει ανάλογα με την ποσότητα και τη σύσταση των υλικών.

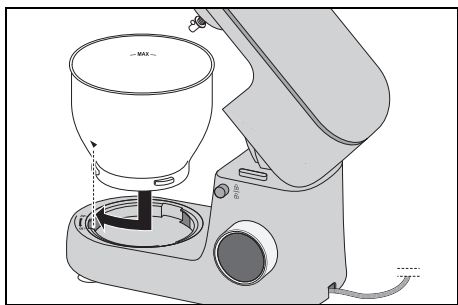
7. Χρήση εξαρτημάτων ανάδευσης

Άνοιγμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

1. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **1** και ανεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **14**, μέχρι να ασφαλίσει και να εξέλθει ξανά το κουμπί απασφάλισης.

Τοποθέτηση μπολ ανάδευσης

2. Τοποθετήστε το μπολ ανάδευσης **6** έτσι στην κύρια συσκευή **10**, ώστε ένα από τα βέλη (▼) στο μπολ ανάδευσης να είναι στραμμένο στο σύμβολο ανοιχτού λουκέτου (🔓) στην κύρια συσκευή.

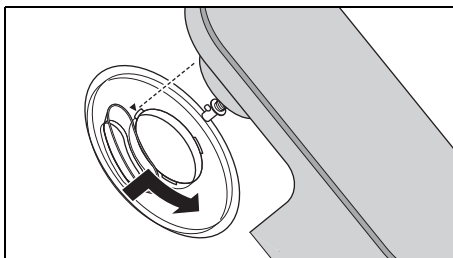


3. Για κλείδωμα περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης, μέχρι αυτό το βέλος (▼) στο μπολ ανάδευσης να είναι στραμμένο στο σύμβολο κλειστού λουκέτου (🔒) στην κύρια συσκευή και να εφαρμόζει καλά το μπολ ανάδευσης.

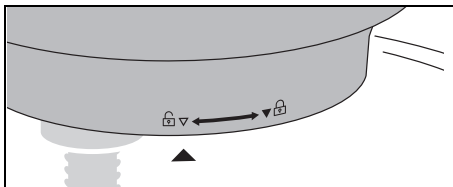
Τοποθέτηση προστασίας πιτσιλίσματος

ΠΡΟΣΟΧΗ:

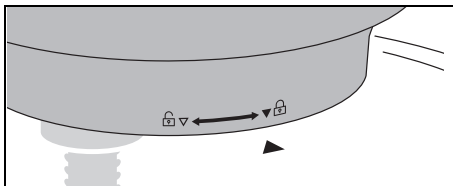
- ⊗ Μη χρησιμοποιείτε το μπολ ανάδευσης **6** ποτέ χωρίς προστασία πιτσιλίσματος **13**. Διαφορετικά ενδέχεται να εκτιναχθεί έξω υλικό ανάμειξης.



4. Τοποθετήστε την προστασία πιτσιλίσματος από κάτω στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **14**. Το βέλος στην προστασία πιτσιλίσματος (▲) είναι στραμμένο στο βέλος με το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου (🔓 ▼) στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης.



5. Περιστρέψτε την προστασία πιτσιλίσματος, μέχρι το βέλος στην προστασία πιτσιλίσματος (▲) να είναι στραμμένο στο βέλος με το σύμβολο κλειστού λουκέτου (▼ 🔒) και να ασφαλίσει η προστασία πιτσιλίσματος.

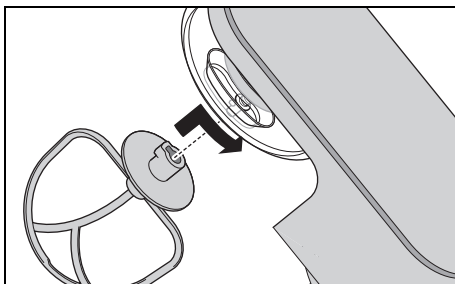


Τοποθέτηση εξαρτήματος ανάδευσης

6. Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα ανάδευσης:
- Αναδευτήρας ζύμης **5**: για βαριές ζύμες, π.χ. ζύμη ψωμιού
 - Χτυπητήρι **7**: για χτύπημα κρέμας, μαρέγκας κτλ.
 - Αναδευτήρας **8**: για μέτριες έως ελαφριές ζύμες, π.χ. ζύμη για γλυκά ή ζύμη για τηγανίτες.

Για περισσότερες πληροφορίες: βλέπε «Επισκόπηση λειτουργιών» στη σελίδα 231.

7. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης από κάτω στον άξονα **11**.



Βεβαιωθείτε ότι το μικρό μεταλλικό ποδαράκι εμπλέκεται στον άξονα στην εσοχή στο εξάρτημα ανάδευσης.

8. **Εικόνα Β**: πιέστε το εξάρτημα ανάδευσης λίγο προς τα επάνω και περιστρέψτε το με τη φορά του βέλους μέχρι να τερματίσει.

Πλήρωση υλικών

- Μπορείτε να ρίχνετε υλικά στο μπολ ανάδευσης **6**, όσο είναι ανοιχτός ο βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης **14**.
- Κατά την ανάδευση, μπορείτε να προσθέτετε υλικά μέσω του ανοίγματος πλήρωσης **12** στην προστασία πιπιλισματος **13**:
 - Μειώστε την ταχύτητα στο 1 - 2.
 - Ρίξτε τα υλικά.

Χαμήλωμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών στα χέρια από σύνθλιψη!

- ⊙ Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας ανάμεσα στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **14** και στο περίβλημα. Κατά το κλείσιμο υπάρχει κίνδυνος τραυματισμών από σύνθλιψη.

9. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **1** και μετακινήστε το βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **14** τελείως προς τα κάτω. Το κουμπί απασφάλισης εξέρχεται ξανά.

Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη συναρμολογημένη. Για εργασία με τη συσκευή: βλέπε «Βασικός χειρισμός» στη σελίδα 233.

8. Βασικός χειρισμός

8.1 Τροφοδοσία ρεύματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας **4** μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.

1. Συναρμολογήστε τη συσκευή για την επιθυμητή λειτουργία.
2. Εισάγετε το φινιρ τροφοδοσίας **4** σε μια κατάλληλη πρίζα. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση. Στην οθόνη αφής **3** εμφανίζεται το πλήκτρο .
3. Αποσυνδέστε το φινιρ τροφοδοσίας, πριν τον καθαρισμό της συσκευής.

8.2 Λειτουργίες ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει περισσότερες λειτουργίες ασφαλείας, που περιγράφονται στη συνέχεια.

Λειτουργία μόνο με κατεβασμένο βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

Η συσκευή λειτουργεί μόνο, όταν ο βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης **14** είναι ασφαλισμένος σωστά στην κάτω θέση και έχει εξέλθει τελείως το κουμπί απασφάλισης **1**.

Προστασία υπερθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει προστασία υπερθέρμανσης. Εάν στο μοτέρ αυξηθεί υπερβολικά η θερμοκρασία, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα:

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αποσυνδέστε το φινιρ τροφοδοσίας **4**.
3. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Όταν κρυώσει επαρκώς η συσκευή, μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία.

8.3 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση συσκευής και επιλογή ταχύτητας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Ο αναδευτήρας επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 10 λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την ανάδευση μεγάλων ποσοτήτων ζύμης, ενδέχεται να μετακινείται λίγο η συσκευή.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας στην οθόνη αφής στο σύμβολο . Στην οθόνη εμφανίζονται τα εξής:
 - Ταχύτητα: 0
 - Λεπτά και δευτερόλεπτα: 0000
2. Για έναρξη, περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας **2** λίγο δεξιόστροφα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός **1**.
 - Αύξηση ταχύτητας: περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας για κάθε επίπεδο λίγο δεξιόστροφα.
 - Μείωση ταχύτητας: περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας για κάθε επίπεδο λίγο αριστερόστροφα.
3. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο **1 - 2**, όταν κατά τη λειτουργία προσθέτετε υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης **12**.
4. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας σταδιακά τόσο συχνά αριστερόστροφα, μέχρι να εμφανιστεί 0 στην οθόνη αφής.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας στην οθόνη αφής στο σύμβολο .

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: η ιδανική ταχύτητα εξαρτάται κυρίως από τη συνοχή των προς ανάμιξη υλικών. Όσο πιο υγρό είναι το μείγμα, τόσο πιο γρήγορα μπορείτε να αναμινύετε.

8.4 Λειτουργία Turbo

- Πατώντας το *Turbo* μπορείτε να αυξήσετε βραχυπρόθεσμα την ταχύτητα στο μέγιστο επίπεδο.
Στην οθόνη εμφανίζεται: *P*
- Όταν το αφήσετε σταματάει η λειτουργία *Turbo*.

9. Αποσυναρμολόγηση συσκευής



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα εξαρτήματα!

- ⊙ Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας **4** από την πρίζα πριν την αποσυναρμολόγηση της συσκευής.

Ανοιγμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

1. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **1** και ανεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **14**, μέχρι να ασφαλίσει και να εξέλθει ξανά το κουμπί απασφάλισης.

Αφαίρεση εξαρτήματος ανάδευσης

2. **Εικόνα C:** πιέστε το εξάρτημα ανάδευσης **5/7/8** λίγο προς τα επάνω και περιστρέψτε το με τη φορά του βέλους μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί από τον άξονα **11**.

Αφαίρεση προστασίας πιπιλίσματος

3. Περιστρέψτε την προστασία πιπιλίσματος **13** προς την κατεύθυνση του συμβόλου ανοιχτού λουκέτου, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί.

Αφαίρεση μπολ ανάδευσης

4. Περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης **6** προς το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί.

Χαμήλωμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

5. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης **1** και μετακινήστε το βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **14** τελείως προς τα κάτω. Το κουμπί απασφάλισης εξέρχεται ξανά.

10. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας **4** από την πρίζα.
- ⊙ Ποτέ μη βυθίζετε την κύρια συσκευή **10** σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μέσα καθαρισμού που χαράζουν ή είναι καυστικά. Έτσι θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρυ, καρότα) ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των πλαστικών εξαρτημάτων (π.χ. την προστασία πιπιλίσματος **13**). Δεν πρόκειται για ελάττωμα συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.
- Λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού στα αξεσουάρ. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

10.1 Καθαρισμός κύριας συσκευής

1. Καθαρίστε την κύρια συσκευή **10** με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε με ένα καθαρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε την κύρια συσκευή ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

10.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- Μπολ ανάδευσης **6**
- Αναδευτήρας ζύμης **5**
- Χτυπητήρι **7**
- Αναδευτήρας **8**
- Προστασία πιπιλίσματος **13**

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται το πλύσιμο των ακόλουθων εξαρτημάτων στο πλυντήριο πιάτων:

- Κύρια συσκευή **10**

10.3 Καθαρισμός αξεσουάρ

1. Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ με το χέρι σε έναν νεροχύτη με νερό πλύσης ή στο πλυντήριο πιάτων.
2. Κατά τον καθαρισμό με το χέρι, πλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
3. Αφήστε να στεγνώσουν τελείως όλα τα εξαρτήματα, πριν τα επανασυναρμολογήσετε, αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

10.4 Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα εξαρτήματά της.
- Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από παιδιά.
- **Εικόνα Α:** μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **4** στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **15** στην κάτω πλευρά της κύριας συσκευής **10**.

11. Συνταγές

Κρέμα Μασκαρπόνε

Υλικά:

2	αυγά
2 κουταλιές σούπας	λεπτή ζάχαρη
1 κουταλιά σούπας	γλυκό κρασί (π.χ. Madeira)
250 g	μασκαρπόνε
½	πορτοκάλι (χυμός και λίγο ξύσμα πορτοκαλιού)

Παρασκευή

1. Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια.
2. Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα μπολ ανάδευσης χωρίς λίπος και χτυπήστε τα με το χτυπητήρι σε μαρέγκα. Αυξήστε ταυτόχρονα σταδιακά την ταχύτητα μέχρι το επίπεδο **8**.
3. Ρίξτε τη μαρέγκα σε ένα άλλο μπολ και βάλτε τη στο ψυγείο.
4. Χτυπήστε τώρα στο μπολ ανάδευσης τους κρόκους αυγού με τη ζάχαρη και το γλυκό κρασί με το χτυπητήρι στο επίπεδο **6** μέχρι να γίνει ένα αφράτο μίγμα.

5. Μειώστε την ταχύτητα στο επίπεδο 3 και προσθέτετε εναλλάξ κουταλιά με κουταλιά μασκαρπόνε και χυμό πορτοκάλι.
6. Προσθέστε με το χέρι το ξύσμα πορτοκαλιού και τη μαρέγκα.
7. Για διακόσμηση, ρίξτε μερικές λεπτές λωρίδες φλούδας πορτοκαλιού πάνω στην έτοιμη κρέμα.
8. Βάλτε την κρέμα στο ψυγείο μέχρι να την καταναλώσετε. Καταναλώστε τη εντός 24 ωρών.

Συμβουλή: βάλτε την κρέμα μασκαρπόνε σε στρώσεις σε ποτηράκια επιδόρπιου με φρέσκα φρούτα ή κομπόστα.

Τάρτα αχλαδιού

Υλικά για τη ζύμη:

200 g	σιτάλευρο
1 πρέζα	αλάτι
100 g	κρύο βούτυρο (σε νιφάδες)
3 κουταλιές γλυκού	λεπτή ζάχαρη
4 κουταλιές σούπας	κρύο νερό

Για το ψήσιμο της τάρτας:
ξερά μπιζέλια ή ρύζι

Υλικά για την αμυγδαλόπαστα:

100 g	μαλακό βούτυρο
100 g	ζάχαρη
2	αυγά (θερμοκρασία δωματίου)
100 g	αμυγδαλόπιχα

Για διακόσμηση:

περ. 3 ώριμα αχλάδια

Παρασκευή

1. Ρίξτε όλα τα υλικά για τη ζύμη στο μπολ ανάδευσης και ανακατέψτε τα με τον αναδευτήρα στο επίπεδο 3 μέχρι να σχηματιστούν μεγαλύτεροι σβώλοι. (Σταματήστε ενδεχ. ενδιάμεσα τη μηχανή και ωθήστε τα υλικά με μια σπάτουλα ζύμης από τις άκρες προς τα κάτω.)
2. Πλάστε τη ζύμη γρήγορα με το χέρι σε μια μπάλα και ανοίξτε τη με λίγο αλεύρι ανάμεσα σε δύο φύλλα αντικολητικού χαρτιού ψησίματος.
3. Απλώστε τη ζύμη σε μια βουτυρωμένη φόρμα για τάρτες, κόψτε τις άκρες που προεξέχουν και βάλτε τη τουλάχιστον 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Τρυπήστε τη ζύμη πολλές φορές με ένα πιρούνι. Τοποθετήστε ένα αντικολητικό χαρτί ψησίματος πάνω στη ζύμη και γεμίστε τη φόρμα με ξερά φασόλια ή ρύζι για να ασκείται βάρος πάνω στη ζύμη.
5. Ψήστε τη ζύμη στον αέρα στους 180 °C για 15 λεπτά, αφαιρέστε μετά το αντικολητικό χαρτί ψησίματος και τα φασόλια/το ρύζι και ψήστε ξανά 10 έως 15 λεπτά.
6. Για την αμυγδαλόπαστα, χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά με το χτυπητήρι. Αυξήστε ταυτόχρονα σταδιακά την ταχύτητα μέχρι το επίπεδο 8.
7. Αφαιρέστε μετά το χτυπητήρι και τοποθετήστε τον αναδευτήρα. Προσθέστε για λίγο τα αμύγδαλα στο επίπεδο 4.
8. Ρίξτε την αμυγδαλόπαστα στη βάση της τάρτας που έχει κρυώσει.
9. Ξεφλουδίστε τα αχλάδια, αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα σε φέτες.
10. Τοποθετήστε τα στην αμυγδαλόπαστα.
11. Ψήστε την τάρτα περ. 35 λεπτά στον αέρα στους 170 °C.

Ζύμη πίτσας

Υλικά:

250 g	σιτάλευρο
$\frac{3}{4}$ κουταλιάς γλυκού	αλάτι
$\frac{1}{2}$ κύβος	νωπή μαγιά
120 ml	χλιαρό νερό
$\frac{1}{2}$ κουταλιά γλυκού	καστανή ζάχαρη

λίγο αλεύρι για το ζύμωμα και το άνοιγμα

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ ανάδευσης και κάντε μια μικρή λακούβα στη μέση.
2. Πιέστε με ένα πιρούνι τη μαγιά και τη ζάχαρη στο νερό και ανακατέψτε, μέχρι να διαλυθούν όλα τα υλικά. Ρίξτε αυτό το μίγμα στη λακούβα.
3. Ανακατέψτε με τον αναδευτήρα ζύμης στο επίπεδο 2, μέχρι να σχηματιστεί μια μεγάλη μπάλα ζύμης.
4. Συνεχίστε να πλάθετε τη ζύμη με το χέρι μέχρι να μαλακώσει.
5. Πλάστε μια μπάλα ζύμης και αφήστε τη να φουσκώσει σε ένα ζεστό σημείο, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
6. Στο τέλος πλάστε άλλη μία φορά τη ζύμη, ανοίξτε τη και προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε.

Ζύμη για κέικ Βασική συνταγή

Υλικά για 1 φόρμα ψωμιού

(περ. 30 cm):

300 g	μαλακό βούτυρο
300 g	ζάχαρη
5	αυγά, μέγεθος L
300 g	αλεύρι (τύπος 405)
1 κουταλιά γλυκού	μπέικιν πάουντερ

Εκτός αυτού, μαλακό βούτυρο για τη φόρμα

Παρασκευή

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 175 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
2. Βουτυρώστε μια φόρμα ψωμιού ή καλύψτε τη με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος.
3. Για τη ζύμη, κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και ρίξτε το με τη ζάχαρη στο μπολ ανάδευσης.
4. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και την προστασία πιπιλίσματος και ανακατέψτε τα υλικά περ. 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 4.
5. Στη συνέχεια αναδεύστε το μίγμα στο επίπεδο 6 περ. 5 λεπτά μέχρι να γίνει αφράτο.
6. Προσθέστε διαδοχικά τα αυγά στο επίπεδο 2 ανακατεύοντας περ. 30 δευτερόλεπτα.
7. Στη συνέχεια συνεχίστε την ανάδευση στο επίπεδο 6 περ. 40 δευτερόλεπτα.
8. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και κοσκινίστε τα πάνω από τη μάζα.
9. Ανακατέψτε όλα τα υλικά στο επίπεδο 3 περ. 40 δευτερόλεπτα μέχρι να προκύψει μια λεία ζύμη.
10. Ρίξτε τη ζύμη στη φόρμα και ισιώστε τη με μια σπάτουλα ζύμης.
11. Ψήστε το γλυκό περ. 65 λεπτά.
12. Περ. 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου ψησίματος δοκιμάστε αν έχει ψηθεί. Για αυτόν τον σκοπό τρυπήστε με ένα ξύλινο καλαμάκι το κέντρο του γλυκού. Εάν δεν κολλάει πλέον ζύμη στο καλαμάκι, το γλυκό είναι έτοιμο.
13. Πριν ξεφορμάρετε το γλυκό, θα πρέπει να κρυώσει πρώτα περ. 10 λεπτά μέσα στη φόρμα.

Ζύμη μαγιάς Βασική συνταγή

Υλικά:

500 g	σιτάλευρο τύπου 550
1 κύβος	νωπή μαγιά
60 g	βούτυρο
1 πρέζα	αλάτι
1 κουταλιά γλυκού	ζάχαρη
200 - 250 ml	χλιαρό γάλα
2	αυγά

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι στο μπολ ανάδευσης και κάντε μια μικρή λακούβα στη μέση.
2. Πιέστε με ένα πιρούνι τη μαγιά και τη ζάχαρη σε χλιαρό γάλα και ανακατέψτε, μέχρι να διαλυθούν όλα τα υλικά. Ρίξτε αυτό το μίγμα στη λακούβα.
3. Ρίξτε τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ανάδευσης.
4. Ζυμώστε τη ζύμη με τον αναδευτήρα ζύμης 1 λεπτό στο επίπεδο 2 και στη συνέχεια 5 λεπτά στο επίπεδο 3.
5. Πλάστε τη ζύμη σε μια μπάλα και αφήστε τη να φουσκώσει μέσα στο μπολ ανάδευσης 40 λεπτά.
6. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
7. Ανοίξτε τη ζύμη σε μια λαμαρίνα και προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε.
8. Ψήστε τη ζύμη στον προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 25 - 30 λεπτά.

Βάφλες Βασική συνταγή

Υλικά για 4 μερίδες:

125 g	βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
75 g	ζάχαρη
1 πακετάκι	βανίλια
2	αυγά μέγεθος L
250 g	σιτάλευρο
½ κουταλιά γλυκού	μπέικιν πάουντερ
180 ml	βουτυρόγαλα
2 κουταλιές σούπας	ρευστό μέλι

Παρασκευή

1. Ρίξτε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τη βανίλια στο μπολ ανάδευσης.
2. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και την προστασία πισπιλίσματος και ανακατέψτε τα υλικά περ. 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 4 μέχρι να προκύψει ένας λείος χυλός.
3. Προσθέστε τα αυγά, το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε το μίγμα περ. 30 δευτερόλεπτα στο επίπεδο 2.
4. Στη συνέχεια αναδεύστε 2 λεπτά στο επίπεδο 6.
5. Προσθέστε σταδιακά το βουτυρόγαλα στο επίπεδο 2 στη ζύμη.
6. Προσθέστε το μέλι και συνεχίστε το ανακάτεμα στο επίπεδο 5 για περ. 1 λεπτό.
7. Ρίξτε τη ζύμη κατά μερίδες σε μια καυτή βουτυρωμένη βαφλιέρα και απλώστε τη.
8. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να πάρουν χρυσαφί-καφέ χρώμα.

Ζύμη μπισκότου με κακάο

Βασική συνταγή

Υλικά:

4	αυγά μέγεθος L
1 πρέζα	αλάτι
150 g	ζάχαρη άχνη
25 g	κακάο σε σκόνη
50 g	αλεύρι
75 g	άμυλο καλαμποκιού
1 κουταλιά γλυκού	μπέικιν πάουντερ

Εκτός αυτού, αντικολλητικό χαρτί για τη λαμαρίνα

Παρασκευή

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 225 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
2. Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια.
3. Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα μπολ ανάδευσης χωρίς λίπος και χτυπήστε τα με το χτυπητήρι σε μαρέγκα. Αυξήστε ταυτόχρονα σταδιακά την ταχύτητα μέχρι το επίπεδο 8.
4. Ρίξτε τη μαρέγκα σε ένα άλλο μπολ και βάλτε τη στο ψυγείο.
5. Ρίξτε τους κρόκους αυγού με τη ζάχαρη άχνη στο μπολ ανάδευσης και χτυπήστε τα με το χτυπητήρι στο επίπεδο 6 ώστε να γίνει μια κρέμα.
6. Ανακατέψτε τη σκόνη κακάο, το αλεύρι, το άμυλο καλαμποκιού και το μπέικιν πάουντερ και κοσκινίστε το μίγμα πάνω από την κρέμα κρόκου αυγού.
7. Προσθέστε το 1/3 της μαρέγκας και ανακατέψτε με τον αναδευτήρα μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη.
8. Προσθέστε την υπόλοιπη μαρέγκα με μια κουτάλα απαλά στη ζύμη, μέχρι να ανακατευτούν όλα τα υλικά.
9. Καλύψτε μια λαμαρίνα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ρίξτε επάνω τη ζύμη.
10. Ψήστε τη ζύμη στον προθερμασμένο φούρνο 12 λεπτά στους 225 °C.

11. Αδειάστε τη ζύμη μπισκότου πάνω σε ένα πανί για τα πιτάτα.
12. Περάστε το αντικολλητικό χαρτί με λίγο κρύο νερό με πινέλο και αφαιρέστε το με προσοχή.

Κραμπλ με βύσσина

Υλικά για μια λυόμενη φόρμα 26 cm:

250 g	αλεύρι
½ κουταλιά γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1	κρόκος αυγού
150 g	ζάχαρη
150 g	βούτυρο
2 πακετάκια	βανίλια
περ. 700 g	βύσσина, χωρίς κουκούτσι

Παρασκευή

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
2. Ρίξτε τα βύσσина σε ένα σουρωτήρι και αφήστε τα να στραγγίσουν.
3. Ρίξτε το βούτυρο με τα υπόλοιπα υλικά στο μπολ ανάδευσης και ανακατέψτε τα υλικά με τον αναδευτήρα στο επίπεδο 4 μέχρι να αναμιχθούν καλά τα υλικά και να μην υπάρχουν σβώλοι.
4. Καλύψτε τη λυόμενη φόρμα με το αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και βουτύρωστε τη στις πλευρές.
5. Τρίψτε το μισό της ζύμης στη φόρμα και πιέστε τη ζύμη ελαφρώς ώστε να σχηματιστεί μια όχι σφιχτή βάση ζύμης.
6. Ρίξτε τα στραγγισμένα βύσσина πάνω στη βάση και τρίψτε από πάνω την υπόλοιπη ζύμη.
7. Ψήστε το γλυκό στον προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 30 λεπτά.

Ζύμη τάρτας Βασική συνταγή

Υλικά:

250 g	αλεύρι
125 g	κρύο βούτυρο
1 πρέζα	αλάτι
1	αυγό
150 g	ζάχαρη

Παρασκευή

1. Ρίξτε όλα τα υλικά στο μπολ ανάδευσης και ζυμώστε τα με τον αναδευτήρα στο επίπεδο 3 περ. 3 - 4 λεπτά μέχρι να γίνει μια εύθρυπτη ζύμη.
2. Βάλτε τη 30 λεπτά στο ψυγείο να κρυώσει.
3. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C (επάνω/κάτω αντίσταση).
4. Βουτυρώστε τη λυόμενη φόρμα και πασπαλίστε τη ελαφρά με αλεύρι.
5. Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο μεμβράνες (σε διάμετρο περ. 30 cm) και τοποθετήστε τη στη λυόμενη φόρμα.
6. Ψήστε τη ζύμη στον προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 15 λεπτά.

Cupcake καρότου με γλάσο πορτοκαλιού

Υλικά για τα cupcake (24 μερίδες):

130 g	καρύδια
375 g	αλεύρι
1 πακετάκι	μπέικιν πάουντερ
1	πρέζα αλάτι
450 g	καρότα, καθαρισμένα
3	βιολογικά αυγά
80 g	σκέτο γιαούρτι
1 κουταλιά γλυκού	βανίλια
300 g	ζάχαρη
335 ml	φυτικό λάδι
1 κουταλιά γλυκού	κανέλα

Φλούδα από ένα πορτοκάλι
λίγο μοσχοκάρυδο, φρεσκοτριμμένο

Υλικά για το γλάσο:

85 g	βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
300 g	νωπό τυρί κρέμα
220 g	ζάχαρη άχνη

Φλούδα από ένα πορτοκάλι

Παρασκευή

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στον αέρα στους 180 °C και τοποθετήστε στη λαμαρίνα για μάφιν τα φορμάκια μάφιν.
2. Τρίψτε τα καρότα λεπτά και ρίξτε τα στο μπολ ανάδευσης.
3. Προσθέστε τα αυγά, το γιαούρτι, το φυτικό λάδι, τη βανίλια, τη ζάχαρη, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και τη φλούδα πορτοκαλιού στα καρότα.
4. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και την προστασία πιπιλίσματος και ανακατέψτε τα υλικά στο επίπεδο 4.
5. Ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι και προσθέστε τα στο μίγμα καρότου. Ανακατέψτε στο επίπεδο 3, μέχρι να δημιουργηθεί μια παχύρρευστη ζύμη.
6. Σπάστε σε χοντρά κομμάτια τα καρύδια και προσθέστε τα στη ζύμη.
7. Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στα 24 φορμάκια (γεμίστε κάθε φορμάκι μέχρι τα 2/3).
8. Ψήστε τη ζύμη στον φούρνο περ. 20 - 25 λεπτά.
9. Βγάλτε τα μάφιν από τη λαμαρίνα και αφήστε να κρυώσουν τελείως.
10. Για το γλάσο, ρίξτε το βούτυρο με τη μισή ποσότητα ζάχαρης στο μπολ ανάδευσης. Τοποθετήστε τον αναδευτήρα και την προστασία πιπιλίσματος και χτυπήστε όλα τα υλικά στο επίπεδο 6 μέχρι να αφρίσουν.
11. Προσθέστε το νωπό τυρί κρέμα, την υπόλοιπη ζάχαρη και τη φλούδα πορτοκαλιού και χτυπήστε τα όλα μαζί ξανά για λίγο μέχρι να αναμιχθούν όλα τα υλικά μεταξύ τους.

12. Ρίξτε το γλάσο σε ένα κορνέ ζαχαροπλάστικής και διακοσμήστε τα cupcake.

12. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; • Ελέγξτε τη σύνδεση. • Η προστασία υπερθέρμανσης απενεργοποίησε τη συσκευή (βλέπε "Προστασία υπερθέρμανσης" σελίδα 234); • Δεν έχετε κατεβάσει τελείως κάτω τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης 14;

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Τα χτυπητήρια 7 , οι αναδευτήρες 8 ή οι αναδευτήρες ζύμης 5 δεν περιστρέφονται καθόλου ή πολύ δύσκολα.	• Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αφαιρέστε το φινιρ τροφοδοσίας 4 και ελέγξτε: - Υπάρχει κάποιο εμπόδιο εντός του δοχείου; - Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά ή πηχτά; - Η συσκευή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά;
Ένδειξη <i>E1</i>	• Υπάρχει βλάβη, η οποία πρέπει να επισκευαστεί σωστά.
Ένδειξη <i>E2</i>	• Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει, επειδή ο βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης 14 δεν είναι ασφαλισμένος στην κάτω θέση.

13. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SKM 600 F1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 0,5 W
Κατηγορία προστασίας:	II ☐
Ισχύς:	600 Watt
Μπολ ανάδευσης Όγκος:	5000 ml
μέγ. ποσότητα πλήρωσης (σημάδι MAX):	3700 ml
Μέγιστο φορτίο για αναδευτήρα 8 και αναδευτήρα ζύμης 5:	Ζύμη για κέικ: μέγ. 1216 g Ζύμη μαγιός: μέγ. 1657 g
Μέγ. διάρκεια συνεχούς λειτουργίας (KB):	(δηλώνει, πόσο επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς διακοπή η συσκευή) 10 λεπτά
Αριθμός στροφών (μετρημένος στο εργαλείο):	40 - 220 στροφές/λεπτό

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας): Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευή με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σερβική σήμανση, η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με τις σερβικές απαιτήσεις.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς.

Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα

επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

**IAN: 516821_2510 /
516822_2510 / 516823_2510**



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Contents

1. Overview	249
2. Intended purpose	250
3. Safety information	251
4. Items supplied	254
5. Unpacking and setting up	254
6. Overview of functions	255
7. Using the mixing tools	256
8. Basic operation	257
8.1 Power supply	257
8.2 Safety functions	257
8.3 Switching the device on/off and selecting speed	258
8.4 Turbo function	258
9. Dismantling the device	258
10. Cleaning and servicing the device	259
10.1 Cleaning the base unit	259
10.2 Cleaning in the dishwasher	259
10.3 Cleaning the accessories	259
10.4 Storage	259
11. Recipes	260
12. Trouble-shooting	264
13. Disposal	265
14. Technical specifications	265
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	266

1. Overview

- 1  /  Unlock button (for the drive arm)
- 2 Speed control 0 - 8
- 3 Touch display:
Display: speed and time (minutes and seconds from 00:01 to 09:59)
Button : switch device on and off
Button *Turbo*: switches immediately to the highest setting (display: *P*) when pressed
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Dough hook
- 6 Mixing bowl
- 7 Whisk
- 8 Beater
- 9 Suction foot
- 10 Base unit
- 11 Axle for holding mixing tools
- 12 Filling opening
- 13 Splash guard
- 14 Drive arm
- 15 Cable spool

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on the purchase of your new food processor.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We wish you a lot of joy with your new food processor!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



This symbol warns of possible hand injuries.

The food processor is used to whisk, beat, stir, knead, and mix food.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously for longer than 10 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
-

NOTE: the device is supplied in different colours. The operation is identical for all colour variants.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device,
 - ... before changing accessories or attachments, and
 - ... before cleaning.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
 - max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools.After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 259).
- ⊙ Misuse of the device may result in injury.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.

- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.

- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary equipment or accessories that move while in operation.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than

10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

- ⊙ The device must never be operated without the container.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, scourer).
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 food processor, base unit **10**
- 1 splash guard **13**
- 1 mixing bowl **6**
- 1 dough hook **5**
- 1 whisk **7**
- 1 beater **8**
- 1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Disassemble the device (see "Disassembling the device" on page 258).
4. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 259).
5. **Figure A:** wind the excess power cable **4** around the cable spool **15** on the underside of the base unit **10**.
6. Place the base unit **10** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
-

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 5	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity yeast dough: 1657 g Processing time pastry dough*: approx. 3 minutes max. operating time: 10 minutes For bread dough: First add the liquid ingredients to the mixing bowl, then add the dry ingredients in portions.
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater 8	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity batter: 1216 g Processing time batter*: approx. 5 minutes max. operating time: 10 minutes
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
	6	- Dough with dried fruit	max. total weight: 950 g Fold in sensitive fruit at speed 1 - 2. max. operating time: 10 minutes
Whisk 7	7 - 8	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity cream: 1000 ml max. operating time: 10 minutes

***NOTE:** the processing time varies depending on the quantity and properties of the ingredients.

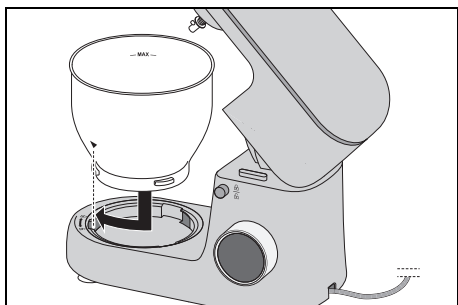
7. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **14** until it engages and the unlock button pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **6** into the base unit **10** so that one of the arrows (▼) on the mixing bowl points to the open lock symbol (🔓) on the base unit.

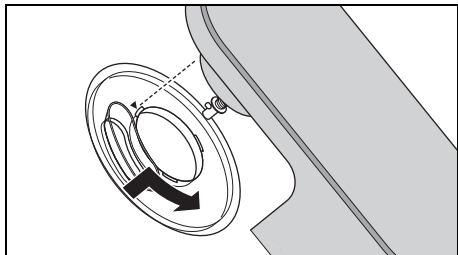


3. To lock the mixing bowl in place, turn it until this arrow (▼) on the mixing bowl points to the closed lock symbol (🔒) on the base unit and the mixing bowl is firmly in place.

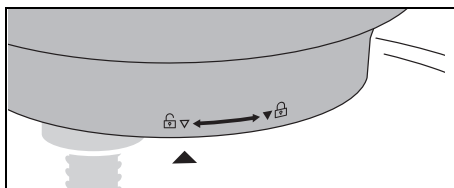
Mounting the splash guard

CAUTION:

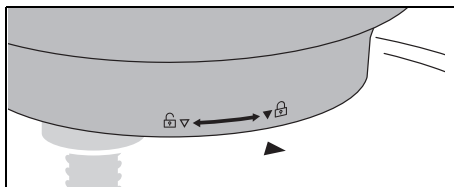
- ⊙ Never use the mixing bowl **6** without the splash guard **13** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.



4. Place the splash guard onto the drive arm **14** from below. The arrow on the splash guard (▲) points to the arrow with the open lock symbol (🔓) on the drive arm.



5. Turn the splash guard until the arrow on the splash guard (▲) points to the arrow with the closed lock symbol (🔒) and the splash guard clicks into place.

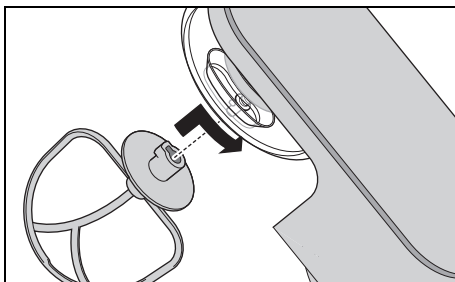


Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
 - Dough hook **5**: for heavy doughs, e.g. bread dough
 - Whisk **7**: for whipping cream, egg white etc.
 - Beater **8**: for medium to light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.

For further information: see "Overview of functions" on page 255.

7. Place the mixing tool onto the axle **11** from below.



Ensure that the metal pin on the axle slots into the recess in the mixing tool.

8. **Figure B:** press the mixing tool upwards slightly and rotate it in the direction of the arrow until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **6** while the drive arm **14** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **12** in the splash guard **13**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Add the ingredients.

Lowering the drive arm



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hand between the drive arm **14** and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.
9. Press the unlock button **1** and move the drive arm **14** all the way down. The unlock button pops out again.

The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation" on page 257.

8. Basic operation

8.1 Power supply



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only connect the mains plug **4** to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Assemble the device for the desired function.
2. Plug the mains plug **4** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection. The button  appears on the touch display **3**.
3. Pull out the mains plug before cleaning the device.

8.2 Safety functions

The device has several safety functions, which are described below.

Functions only when the drive arm is lowered

The device will only work if the drive arm **14** is correctly engaged in the lower position and the unlock button **1** has fully popped out.

Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug **4**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

8.3 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

NOTE: the device may move slightly while you are processing large quantities of dough.

1. Turn on the device by pressing the symbol  on the touch display. The display shows:
 - Speed: 0
 - Minutes and seconds: 0000
2. To start, turn the speed control **2** slightly clockwise. The display shows 1.
 - To increase the speed: turn the speed control slightly clockwise for each level.
 - To reduce the speed: turn the speed control slightly anticlockwise for each level.
3. Reduce the speed to speed 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **12**.
4. Turn the speed control anticlockwise in increments until 0 appears on the touch display.

5. Turn off the device by pressing the symbol  on the touch display.

NOTE: above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.

8.4 Turbo function

- By pressing *Turbo*, you can temporarily increase the speed to the highest setting. The display shows: *P*
- The turbo function ends when released.

9. Dismantling the device



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Turn off the device and unplug the mains plug **4** from the wall socket before disassembling the device.

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **14** until it engages and the unlock button pops out again.

Removing the mixing tool

2. **Figure C:** Push the mixing tool **5/7/8** slightly upwards and turn it anticlockwise until it can be pulled off the axle **11**.

Removing the splash guard

3. Turn the splash guard **13** towards the open lock symbol until it can be removed.

Removing the mixing bowl

4. Turn the mixing bowl **6** towards the open lock symbol until it can be removed.

Lowering the drive arm

5. Press the unlock button **1** and move the drive arm **14** all the way down. The unlock button pops out again.

10. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **4** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **10** in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.

NOTES:

- Certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic parts (e.g. the splash guard **13**). This is not a device error and is harmless to health.
- Please note that water drops may still be present on the accessories after drying. Allow all parts to air dry completely.

10.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **6**
- Dough hook **5**
- Whisk **7**
- Beater **8**
- Splash guard **13**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **10**

10.3 Cleaning the accessories

1. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
2. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
3. Allow all parts to dry completely before reassembling, putting them away or re-using them.

10.4 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure A:** you can wind up the power cable **4** in the cable spool **15** on the underside of the base unit **10**.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **10** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean cloth with clear water.
3. Do not use the base unit until it has completely dried.

11. Recipes

Mascarpone cream

Ingredients:

- 2 eggs
- 2 tablespoons fine sugar
- 1 tablespoon sweet wine (e.g. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ untreated orange (juice and some grated orange peel)

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to speed 8.
3. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
4. In the mixing bowl, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with the whisk at speed 6 until foamy.
5. Reduce the speed to speed 3 and alternately add spoonfuls of mascarpone and orange juice.
6. Fold in the grated orange peel and the whipped egg whites by hand.
7. For decoration, sprinkle a few thin strips of orange peel onto the finished cream.
8. Place the cream in the refrigerator until you are ready to enjoy it. Consume the mascarpone cream within 24 hours.

Tip: layer the mascarpone cream with fresh seasonal fruit or compote in dessert glasses.

Pear tarte tatin

Ingredients for the dough:

- 200 g wheat flour
- 1 pinch salt
- 100 g cold butter (in flakes)
- 3 teaspoons fine sugar
- 4 tablespoons cold water

For blind baking:
dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

- 100 g soft butter
- 100 g sugar
- 2 eggs (room temperature)
- 100 g crushed almonds

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation

1. Place all the ingredients for the batter in the mixing bowl and mix with the beater on speed 3 until large lumps have formed. (If necessary, stop the machine in between and push the ingredients down from the edge with a spatula.)
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork. Place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake the dough at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.

6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with a whisk. Increase the speed to speed 8.
7. Afterwards, remove the whisk and insert the beater. Briefly stir in the almonds using speed 4.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core and cut them into slices.
10. Top the almond paste with the pear slices.
11. Bake the tarte for approx. 35 minutes at 170 °C (convection oven).

Pizza dough

Ingredients:

250 g	wheat flour
¾ teaspoon	salt
21 g	fresh yeast
120 ml	lukewarm water
½ teaspoon	brown sugar

some flour for kneading and rolling

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Work the mixture with the dough hook at speed 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead the dough once more, roll it out and top as desired.

Basic batter recipe

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 30 cm):

300 g	soft butter
300 g	sugar
5	large eggs
300 g	plain flour (type 405)
1 teaspoon	baking powder

Additionally soft butter for the tin

Preparation

1. Preheat the oven to 175 °C (top/bottom heat).
2. Grease the loaf tin or line it with baking paper.
3. To make the batter, cut the butter into small pieces and place in the mixing bowl with the sugar.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed 4.
5. Then mix the mixture on speed 6 for approx. 5 minutes to form a soft mass.
6. Stir in the eggs one at a time on speed 2 for approx. 30 seconds.
7. Then continue to stir on speed 6 for approx. 40 seconds.
8. Mix the flour with the baking powder and sieve it over the mass.
9. Mix all the ingredients on speed 3 for approx. 40 seconds to form a smooth batter.
10. Pour the batter into the tin and smooth it out with a spatula.
11. Bake the cake for approx. 65 minutes.
12. Test to see if it is done about 10 minutes before the end of the baking time. To do this, prick the centre of the cake with a wooden skewer. The cake is done when no more batter sticks to the skewer.
13. Before removing the cake from the tin, leave it to cool in the tin for approx. 10 minutes.

Basic yeast dough recipe

Ingredients:

500 g	wheat flour (type 550)
42 g	fresh yeast
60 g	butter
1 pinch	salt
1 teaspoon	sugar
200 - 250 ml	lukewarm milk
2	eggs

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the lukewarm milk with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Add the remaining ingredients to the mixing bowl.
4. Knead the dough with the dough hook for 1 minute on speed 2 and then for 5 minutes on speed 3.
5. Form the dough into a ball and let it rest for 40 minutes in a mixing bowl.
6. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
7. Roll the dough out on a baking tray and top it to taste.
8. Bake the dough at 200 °C for 25 - 30 minutes in the preheated oven.

Basic waffle recipe

Ingredients for 4 portions:

125 g	room temperature butter
75 g	sugar
1 packet	vanilla sugar
2	large eggs
250 g	wheat flour
½ teaspoon	baking powder
180 ml	buttermilk
2 tablespoons	liquid honey

Preparation

1. Place the butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl.
2. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed 4 until smooth.
3. Add eggs, flour and baking powder and mix the mixture for approx. 30 seconds on speed 2.
4. Then stir for 2 minutes on speed 6.
5. Gradually work the buttermilk into the batter on speed 2.
6. Add the honey and continue to mix for approx. 1 minute on speed 5.
7. Pour the batter in portions into a hot, greased waffle iron and spread.
8. Bake the waffles until golden brown.

Basic cocoa sponge recipe

Ingredients:

4	large eggs
1 pinch	salt
150 g	icing sugar
25 g	cocoa powder
50 g	flour
75 g	cornflour
1 teaspoon	baking powder

Baking paper for the tray

Preparation

1. Preheat the oven to 225 °C (top/bottom heat).
2. Separate the eggs.
3. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to speed 8.
4. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
5. Add the egg yolks with the icing sugar to a mixing bowl and whip it with the whisk on speed 6 until creamy.
6. Mix cocoa powder, flour, cornflour and baking powder and sieve the mixture over the egg yolk crème.

7. Add 1/3 of the whipped egg whites and mix with a beater until smooth.
8. Fold in the remaining whipped egg whites with a wooden spoon until all ingredients are combined.
9. Line a baking tray with baking paper and spread the batter on it.
10. Bake the dough at 225 °C for 12 minutes in the preheated oven.
11. Turn the sponge out onto a tea towel.
12. Brush the baking paper with a little cold water and carefully peel it off.

Crumb cake with sour cherries

Ingredients for 26 cm spring-form cake tin:

250 g	flour
½ teaspoon	baking powder
1	egg yolk
150 g	sugar
150 g	butter
2 packets	vanilla sugar
approx. 700 g sour cherries, stoned	

Preparation

1. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
2. Please the sour cherries into a sieve and drain them.
3. Add the butter with the remaining ingredients into the mixing bowl and mix the ingredients with the beater on speed 4 until the ingredients have been mixed well and small crumbs form.
4. Line the springform cake tin with baking paper and grease the sides.
5. Add half of the crumbs to the form and lightly press everything together to form a soft base.
6. Add the drained sour cherries to the base and crumble the rest of the dough on top.
7. Bake the cake at 200 °C for 30 minutes in the preheated oven.

Basic shortcrust pastry recipe

Ingredients:

250 g	flour
125 g	cold butter
1 pinch	salt
1	egg
150 g	sugar

Preparation

1. Add all ingredients into the mixing bowl and knead with the beater on speed 3 for approx. 3 - 4 minutes to form a short pastry dough.
2. Place the dough in the refrigerator for 30 minutes.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
4. Grease the springform cake tin and sprinkle lightly with flour.
5. Roll out the dough between two plastic wraps (to a diameter of approx. 30 cm) and place it into the springform cake tin.
6. Bake the dough at 200 °C for 15 minutes in the preheated oven.

Baby carrot cupcakes with orange frosting

Ingredients for the cupcakes (24 portions):

130 g	walnuts
375 g	flour
1 packet	baking powder
1 pinch	salt
450 g	carrots, peeled
3	organic eggs
80 g	natural yoghurt
1 teaspoon	vanilla sugar
300 g	sugar
335 ml	vegetable oil
1 teaspoon	cinnamon

Peel of an untreated orange
some nutmeg, freshly grated

Ingredients for the frosting:

85 g	room temperature butter
300 g	cream cheese
220 g	icing sugar

Peel of an untreated orange

Preparation

1. Preheat the oven to 180 °C (convection oven) and line the muffin baking tray with muffin liners.
2. Finely grate the carrots and add them to the mixing bowl.
3. Add eggs, yoghurt, vegetable oil, vanilla sugar, sugar, cinnamon, nutmeg and orange peel to the carrots.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients on speed 4.
5. Mix flour, baking powder and salt and add these to the carrot mix. Stir on speed 3 until a thick batter forms.
6. Coarsely chop the walnuts and fold them into the batter.
7. Evenly add the batter to 24 muffin liners (each liner should be filled about 2/3).
8. Bake the batter in the oven for approx. 20 - 25 minutes.

9. Take the muffins out of the muffin baking tray and let them cool completely.
10. For the frosting, add the butter with half of the sugar into a mixing bowl. Insert the beater and splash guard and whip everything on speed 6 until frothy.
11. Add cream cheese, the remaining sugar and orange peel and whip everything again until all ingredients have been mixed well.
12. Fill the frosting into a piping bag and decorate the cupcakes.

12. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Has the overheating protection switched off the device (see "Overheating protection" on page 258)? • Is the drive arm 14 not completely folded down?

Fault	Possible causes / Action
Whisk 7 , beater 8 or dough hook 5 will not turn or do so only with great difficulty.	- Switch off immediately, remove the mains plug 4 and check the following: - Blockage in the container? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?
Display <i>E1</i>	There is a defect that must be repaired by a qualified technician.
Display <i>E2</i>	The device cannot start because the drive arm 14 is not locked in the lower position.

13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

14. Technical specifications

Model:	SKM 600 F1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Power consumption when switched off:	≤ 0.5 W
Protection class:	II
Power rating:	600 watt
Mixing bowl Volume:	5000 ml
Max. filling volume (MAX marking):	3700 ml
Maximum load for beater 8 and dough hook 5 :	Batter: max. 1216 g Yeast dough: max. 1657 g
Max. continuous operation (KB):	(indicates how long the device is permitted to run continuously) 10 minutes
Speed (measured on the tool):	40 - 220 rotations/minute

Symbols used

	Double insulation
	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the Serbian marking, HOYER Handel GmbH declares conformity with the Serbian requirements.

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number
IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510
and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** to open your user instructions.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Inhalt

1. Übersicht	271
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	272
3. Sicherheitshinweise	273
4. Lieferumfang	276
5. Auspacken und aufstellen	277
6. Funktionen im Überblick	277
7. Rührwerkzeuge verwenden	279
8. Grundbedienung	281
8.1 Stromversorgung	281
8.2 Sicherheitsfunktionen	281
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	281
8.4 Turbo-Funktion	282
9. Gerät auseinanderbauen	282
10. Gerät reinigen und warten	283
10.1 Grundgerät reinigen	283
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	283
10.3 Zubehör reinigen	283
10.4 Aufbewahren	283
11. Rezepte	284
12. Problemlösung	290
13. Entsorgung	291
14. Technische Daten	292
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	294

1. Übersicht

- 1**  /  Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 2** Geschwindigkeitsregler 0 - 8
- 3** Touch-Display:
Anzeige: von Geschwindigkeit und Zeit (Minuten und Sekunden von 00:01 bis 09:59)
Taste : Gerät ein- und ausschalten
Taste *Turbo*: Schaltet beim Drücken umgehend auf die höchste Stufe (Anzeige: *P*)
- 4** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5** Kneithaken
- 6** Rührschüssel
- 7** Schneebeser
- 8** Rührbesen
- 9** Saugfuß
- 10** Grundgerät
- 11** Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 12** Einfüllöffnung
- 13** Spritzschutz
- 14** Antriebsarm
- 15** 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 die Bedienungsanleitung dazu. Diese 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.



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

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.

HINWEIS: Das Gerät wird in verschiedenen Farben geliefert. Die Bedienung ist für alle Farbvarianten identisch.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen.
 Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 283).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.



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 Antihaftbeschichtung. 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 **10**
- 1 Spritzschutz **13**
- 1 Rührschüssel **6**
- 1 Knethaken **5**
- 1 Schneebesen **7**
- 1 Rührbesen **8**
- 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 282).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 283).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **4** in der Kabelaufwicklung **15** auf der Unterseite des Grundgerätes **10** auf.

6. Stellen Sie das Grundgerät **10** 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 **9** 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
Knet- haken 5	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Hefeteig: 1657 g Verarbeitungszeit Knetteig*: ca. 3 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten Für Brotteig: Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten und dann portionsweise die trockenen Zutaten in die Rührschüssel.
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Rührbesen 8	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	max. Gesamtgewicht: 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	max. Gesamtgewicht: 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Schnee- besen 7	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten

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

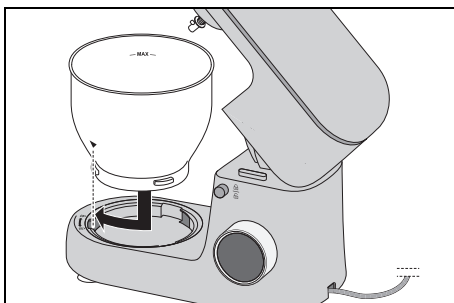
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **14** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf wieder herausspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **6** so in das Grundgerät **10**, dass einer der Pfeile (▼) an der Rührschüssel auf das geöffnete Schlosssymbol (🔓) am Grundgerät zeigt.

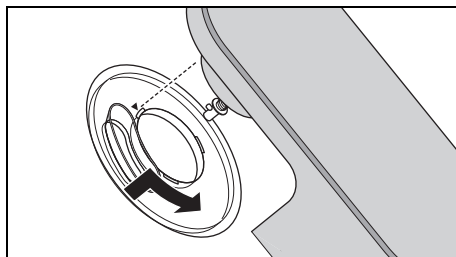


3. Zum Verriegeln drehen Sie die Rührschüssel, bis dieser Pfeil (▼) an der Rührschüssel auf das geschlossene Schlosssymbol (🔒) am Grundgerät zeigt und die Rührschüssel fest sitzt.

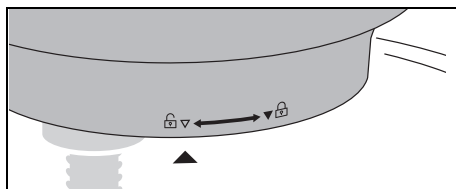
Spritzschutz montieren

VORSICHT:

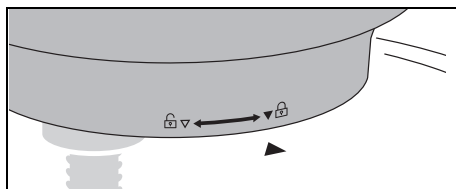
- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **6** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **13**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.



4. Setzen Sie den Spritzschutz von unten auf den Antriebsarm **14**. Der Pfeil am Spritzschutz (▲) zeigt auf den Pfeil mit dem geöffneten Schlosssymbol (🔓) am Antriebsarm.



5. Drehen Sie den Spritzschutz, bis der Pfeil am Spritzschutz (▲) auf den Pfeil mit dem geschlossenen Schlosssymbol (▼🔒) zeigt und der Spritzschutz einrastet.

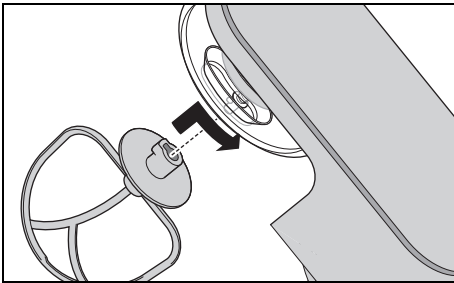


Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
- Knethaken **5**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **7**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **8**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 277.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug von unten auf die Achse **11**.



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

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

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **6** füllen, während der Antriebsarm **14** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **12** am Spritzschutz **13** 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 **14** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **14** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 281.

8. Grundbedienung

8.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **4** 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. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
Im Touch-Display **3** erscheint die Taste .
3. Ziehen Sie den Netzstecker, 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 **14** 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 **4**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf dem Touch-Display auf das Symbol  drücken. Das Display zeigt:
 - Geschwindigkeit: 0
 - Minuten und Sekunden: 0000

2. Zum Starten drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn. Im Display erscheint die **1**.
 - Geschwindigkeit erhöhen: den Geschwindigkeitsregler für jede Stufe ein kleines Stück im Uhrzeigersinn drehen.
 - Geschwindigkeit reduzieren: den Geschwindigkeitsregler für jede Stufe ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe **1 - 2**, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **12** zugeben.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler stufenweise so oft gegen den Uhrzeigersinn, bis **0** im Touch-Display erscheint.
5. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf dem Touch-Display auf das Symbol  drücken.

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 Turbo-Funktion

- Durch Drücken auf *Turbo* können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe erhöhen. Das Display zeigt: **P**
- Nach dem Loslassen endet die Turbofunktion.

9. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **14** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf wieder herauspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. **Bild C:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **5/7/8** etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung, bis es sich von der Achse **11** abziehen lässt.

Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **13** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **6** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **14** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf springt wieder heraus.

10. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **10** 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 **13**) 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 **10** 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 erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneignet:

- Rührschüssel **6**
- Knethaken **5**
- Schneebesen **7**
- Rührbesen **8**
- Spritzschutz **13**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **10**

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 **4** können Sie in der Kabelaufwicklung **15** auf der Unterseite des Grundgerätes **10** aufwickeln.

11. Rezepte

Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung

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

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

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

200 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter (in Flöckchen)
3 Teelöffel	feiner Zucker
4 Esslöffel	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. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel und verarbeiten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe 3, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischen durch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Kneten Sie den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen und rollen ihn mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
3. Legen Sie mit dem Teig eine gefettete Tarteform aus, schneiden den überstehenden Rand ab und stellen

- ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Stechen Sie den Teigboden mehrfach mit einer Gabel ein. Legen Sie ein Backpapier auf den Teig und füllen Sie die Form mit Trockenerbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.
 5. Backen Sie den Teig bei 180 °C Umluft 15 Minuten, entfernen dann Backpapier und Erbsen/Reis und backen noch einmal 10 bis 15 Minuten.
 6. Für die Mandelmasse schlagen Sie Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen auf. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 8 steigern.
 7. Nehmen Sie anschließend den Schneebesen ab und setzen Sie den Rührbesen ein. Rühren Sie die Mandeln kurz auf Stufe 4 unter.
 8. Geben Sie die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden.
 9. Schälen Sie die Birnen, befreien Sie sie vom Kerngehäuse und schneiden sie in Scheiben.
 10. Belegen Sie die Mandelmasse damit.
 11. Backen Sie die Tarte ca. 35 Minuten bei 170 °C Umluft.

Pizzateig

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
$\frac{3}{4}$ Teelöffel	Salz
$\frac{1}{2}$ Würfel	frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
$\frac{1}{2}$ Teelöffel	brauner Zucker

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

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

Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

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

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Fetten Sie eine Kastenform ein oder legen diese mit Backpapier aus.
3. Schneiden Sie für den Teig die Butter in kleine Stücke und geben diese mit dem Zucker in die Rührschüssel.

4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und verrühren Sie die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 4.
5. Verrühren Sie danach die Mischung auf Stufe 6 ca. 5 Minuten zu einer lockeren Masse.
6. Rühren Sie die Eier nach und nach jeweils auf Stufe 2 ca. 30 Sekunden ein.
7. Rühren Sie danach auf Stufe 6 ca. 40 Sekunden weiter.
8. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und sieben es über die Masse.
9. Verrühren Sie alle Zutaten auf Stufe 3 ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig.
10. Geben Sie den Teig in die Form und streichen ihn mit einem Teigschaber glatt.
11. Backen Sie den Kuchen ca. 65 Minuten.
12. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit machen Sie die Garprobe. Hierzu stechen Sie mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.
13. Bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.

Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung

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

Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten:

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

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

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

10. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen 12 Minuten bei 225 °C.
11. Stürzen Sie den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch.
12. Bepinseln Sie das Backpapier mit etwas kaltem Wasser und ziehen es vorsichtig ab.

Streuselkuchen mit Sauerkirschen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

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

Zubereitung

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

seln Sie den restlichen Teig darüber.

7. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 30 Minuten.

Mürbeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting

Zutaten für die Cupcakes (24 Portionen):

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

Schale von einer unbehandelten Orange
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zutaten für das Frosting:

85 g	Butter, zimmerwarm
300 g	Frischkäse
220 g	Puderzucker

Schale von einer unbehandelten Orange

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C Umluft vor und legen Sie das Muffin-Backblech mit Muffinförmchen aus.
2. Reiben Sie die Karotten fein und geben diese in die Rührschüssel.
3. Fügen Sie Eier, Joghurt, Pflanzenöl, Vanillezucker, Zucker, Zimt, Muskatnuss und Orangenschale zu den Karotten hinzu.
4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und vermengen Sie die Zutaten auf Stufe 4.
5. Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz miteinander und geben dieses zu der Karottenmischung. Rühren

Sie auf Stufe 3, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

6. Hacken Sie die Walnüsse grob und heben Sie sie unter den Teig.
7. Teilen Sie den Teig gleichmäßig auf 24 Förmchen auf (jedes Förmchen wird gut zu 2/3 gefüllt).
8. Backen Sie den Teig im Ofen ca. 20 - 25 Minuten.
9. Nehmen Sie die Muffins aus dem Backblech und lassen diese vollständig abkühlen.
10. Für das Frosting geben Sie die Butter mit der Hälfte des Zuckers in die Rührschüssel. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und schlagen alles auf Stufe 6 schaumig.
11. Fügen Sie den Frischkäse, restlichen Zucker und Orangenschale hinzu und schlagen alles nochmals kurz auf, bis die Zutaten miteinander vermischt sind.
12. Füllen Sie das Frosting in einen Spritzbeutel und verzieren die Cupcakes damit.

12. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe „Überhitzungsschutz“ auf Seite 281)? • Antriebsarm 14 nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen 7 , Rührbesen 8 oder Knethaken 5 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker 4 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?
Anzeige <i>E1</i>	• Es liegt ein Defekt vor, der fachgerecht repariert werden muss.
Anzeige <i>E2</i>	• Das Gerät kann nicht starten, weil der Antriebsarm 14 nicht in der unteren Position eingerastet ist.

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 Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Technische Daten

Modell:	SKM 600 F1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	$\leq 0,5 \text{ W}$
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel	
Volumen:	5000 ml
max. Füllmenge (Markierung MAX):	3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen 8 und Knethaken 5 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	40 - 220 Umdrehungen/Minute

Verwendete Symbole

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

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 ge-
setzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen
Rechte werden durch unsere im Folgen-
den dargestellte Garantie nicht einge-
schränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kauf-
datum. Bitte bewahren Sie den Ori-
ginal-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage
wird als Nachweis für den Kauf benö-
tigt.

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 de-
fekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassen-
bon) vorgelegt und schriftlich kurz
beschrieben wird, worin der Mangel be-
steht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie
gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte
oder ein neues Produkt zurück. Mit Repa-
ratur oder Austausch des Produkts be-
ginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Ge-
währleistung 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 anfallen-
de Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die nor-
maler Abnutzung ausgesetzt
sind und Beschädigungen an
zerbrechlichen Teilen, z. B. Schal-
ter, Leuchtmittel oder andere Tei-
le, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Pro-
dukt beschädigt, nicht sachgemäß be-
nutzt oder gewartet wurde. Für eine
sachgemäße Benutzung des Produkts
sind alle in der Bedienungsanleitung
aufgeführten Anweisungen genau ein-
zuhalten. Verwendungszwecke und
Handlungen, von denen in der Bedie-
nungsanleitung abgeraten oder vor de-
nen gewarnt wird, sind unbedingt zu
vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den priva-
ten und nicht für den gewerblichen Ge-
brauch bestimmt. Bei missbräuchlicher
und unsachgemäßer Behandlung, Ge-
waltanwendung und bei Eingriffen, die
nicht von unserem autorisierten Service-
Center vorgenommen wurden, erlischt
die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer

IAN:

516821_2510 /

516822_2510 /

516823_2510

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) **516821_2510 / 516822_2510 / 516823_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

**IAN: 516821_2510 /
516822_2510 / 516823_2510**



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