

SILVERCREST®



PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D3

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelle · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:

03/2021 ID: SKMP 1300 D3_21_V1.3

(HU) Kezelési útmutató

PROFI KONYHAI ROBOTGÉP

(CZ) Návod k obsluze

KUCHYŇSKÝ ROBOT

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

PROFI-KÜCHENMASCHINE

(SI) Navodilo za uporabo

**PROFESIONALNI KUHINJSKI
APARAT**

(SK) Návod na obsluhu

KUCHYNSKÝ PRÍSTROJ

IAN

367924_2101
367925_2101



IAN

367924_2101
367925_2101

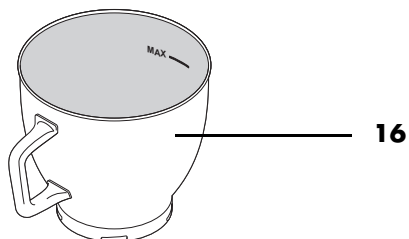
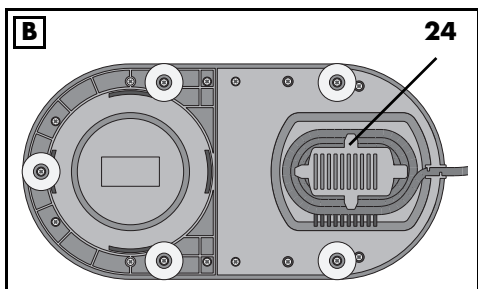
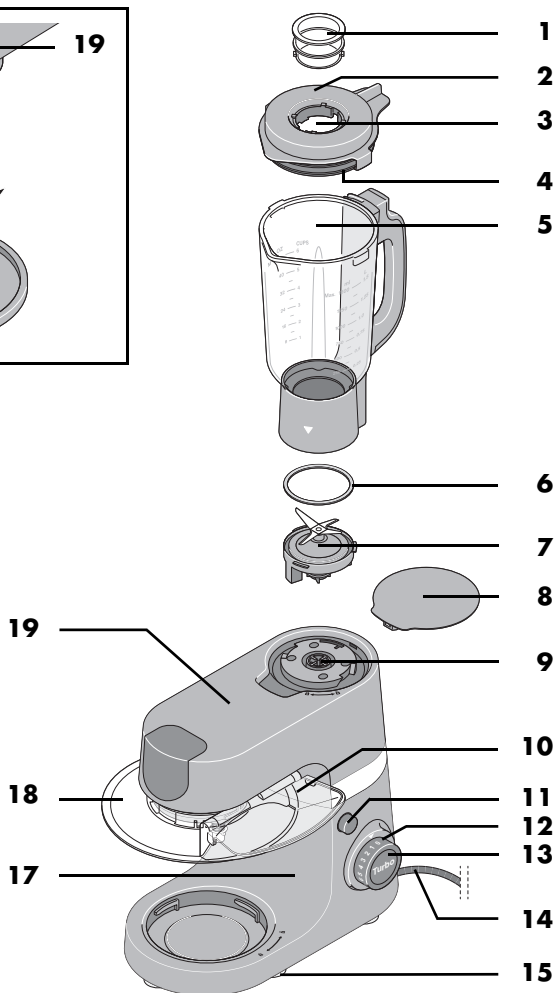
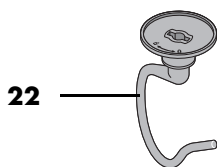
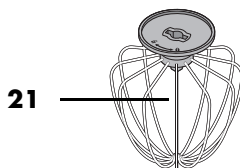
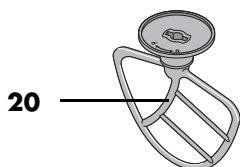
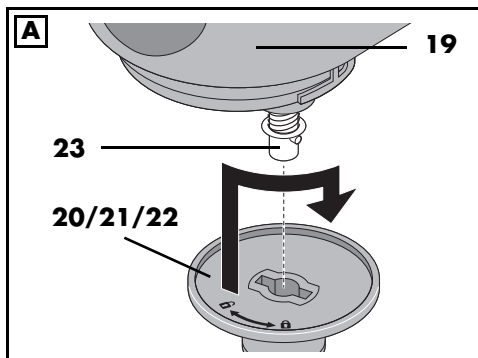




Magyar	2
Slovenščina	28
Česky	52
Slovenčina	76
Deutsch	100



Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Übersicht



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	8
5. Kicsomagolás és összeszerelés	9
6. Funkciók áttekintése	10
7. Keverőszerszámok használata	11
8. A keverőedény használata	12
9. Alapvető kezelés	15
9.1 Áramellátás.....	15
9.2 Biztonsági funkció.....	15
9.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása	15
9.4 Turbo gomb	16
10. Készülék szétszerelése	16
10.1 Keverőtál és keverőszerszámok szétszerelése	16
10.2 Keverőedény szétszerelése.....	17
11. A készülék tisztítása és karbantartása	17
11.1 Az alapkészülék tisztítása	18
11.2 Tisztítás mosogatógépben	18
11.3 A tartozékok tisztítása	18
11.4 Keverőedényt tisztítása	19
11.5 Tárolás	19
12. Receptek	19
13. Problémamegoldás	22
14. Eltávolítás	22
15. Alkatrészrendelés	23
16. Műszaki adatok	23
17. Garancia	24

1. Áttekintés

1		Betöltőnyílás fedele (= mini mérőpohár)
2		Fedél (a keverőedény)
3		Betöltőnyílás
4		Tömítés
5		Keverőedény
6		Tömítés (az aprítóbetét)
7		Aprítóbetét
8		Burkolat
9		Meghajtó a keverőedényhez (a burkolat alatt)
10		Betöltőnyílás (fedéllel)
11		Nyitógomb (a hajtókarhoz)
12	0 - 10	Fordulatszám-szabályozó be/ki funkcióval
13	Turbo	Turbo gomb (rövid időre a legmagasabb fokozatra növeli a sebességet)
14		Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
15		Szívótalp
16		Keverőtál
17		Alapkészülék
18		Fröccsenésvédelem
19		Hajtókar
20		Keverőkar
21		Habverő
22		Dagasztókar
23		Tengely a keverőszerszámok befogásához
24		Kábelvezető

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk a most vásárolt új profi 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 profi 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.

Változatok

A készüléket két változatban szállítjuk:

- 367924_2101 antracit
- 367925_2101 piros

Mindkét színváltozat kezelése megegyezik.

2. Rendeltetészerű használat

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

Ebben a használati útmutatóban az alapvető funkciók vannak leírva. Kiegészítőleg tájékozódásul néhány recept példa is megtalálható benne.

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 a konyhagépet megszakítás nélkül...
 - a keverőszerszámokkal 10 percnél tovább,
 - a keverőedénnyel 3 percnél tovább,
 - a legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés egyidejűleg maximális feltöltésnél) 30 másodpercnél tovább.
- Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Ne használja a keverőedényt különösen kemény élelmiszerek, pl. fagyasztott ételek, csont, szerezcsendió, gabona vagy babkávész aprítására.

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 sérülést vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: 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,
 - max. 3 perc keverés a keverőedényben,
 - max. 30 másodperc a legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés maximális feltöltésnél).
 Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szét-szerelni vagy tisztítani kívánja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.
- ⊙ Ne felejtse, hogy az aprítóbetét pengéi különösen élesek:
 - Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét, nehogy az éles kések elvágják a kezét.
 - A keverőedény kiürítésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá az aprítóbetét pengéihez.
 - Az aprítópenge kivételekor és behelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a pengéhez.
 - Az aprítóbetét tömítésének levételekor és felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a pengék miatt.
- ⊙ 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(z) 17. oldalon).



VESZÉLY gyermekekre nézve

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



VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az általuk okozott veszély

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra 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 csatlakozóvezeték és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel!
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).

- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be!
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz ...
 - ... 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 csatlakozóvezetékken látható sérülést talál!
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Soha ne nyúljon a forgó késhez. Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú haját és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kések kikapcsolás után kis ideig még forognak.
- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét, nehogy az éles kések elvágják a kezét.



Becsípődés miatti kézsérülés 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 hatjat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Mindig ügyeljen arra, hogy a fordulat-szám szabályozó gomb 0 állásban legyen, mielőtt a csatlakozódugót bedugja a csatlakozóaljzatba.
- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, mielőtt bármelyik üzem közben mozgó alkatrészt vagy pótalkatrészt kicserélné.
- ⊙ Ha a keverőedény nincs felhelyezve, akkor a burkolatot kell felhelyezni. Különben a készülék nem véd a sérülésektől.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra

- ⊙ Helyezze a készüléket egyenes, száraz, csúszásmentes és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le.
- ⊙ A keverőszerkezetet egyszerre legfeljebb 10 percig, a mixert legfeljebb 3 percig szabad működtetni. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre hűlni.
- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad edény nélkül működtetni.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például a tűzhelyre.
- ⊙ Ne mozdítsa el a készüléket, ha még élelmiszer vagy tészta van benne.
- ⊙ Ne tegyen túl sok élelmiszert a keverőedénybe és 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.
- ⊙ Forró vagy forrásban lévő anyagot ne töltsön be a keverőtartályba.
- ⊙ 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 karcoló hatású tárgyakkal (pl. késsel, edénytisztító szivaccsal).
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag szívtálpakkal 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 Profi konyhagép, alapkészülék **17**
- 1 Fröccsenés elleni védőlemez **18**
- 1 Keverőtál **16**
- 1 Keverőedény **5** a következőkkel:
 - fedél **2** és
 - a betöltőnyílás fedele **1**
 - aprítóbetét **7**
 - tömítés **6**
- 1 Dagasztókar **22**
- 1 Habverő **21**
- 1 Keverőkar **20**
- 1 Kezelési útmutató

5. Kicsomagolás és összeszerelés

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

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot!
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e!
3. Szerelje szét a készüléket (lásd „Készülék szétszerelése” a(z) 16. oldalon).
4. **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „A készülék tisztítása és karbantartása” a(z) 17. oldalon)
5. **B kép:** csavarja fel a felesleges csatlakozóvezetékét az alapkészülék **17** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **24**.
6. Helyezze az alapkészüléket **17** egyenes, száraz és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le. Válasszon ki egy sima, tiszta alapot, hogy a tapadókorong-lábak **15** fixen tudjanak tapadni, és biztos tartást nyújtsanak.

VIGYÁZAT:

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

MEGJEGYZÉS: ha nagyobb térsza mennyiségeket dolgoz fel, akkor a készülék kisé mozoghat.

6. Funkciók áttekintése

Munkaeszköz	Sebesség	Működik	Megjegyzések
Dagasztókar 22	1 - 2	- Sűrű tészta vagy sűrűbb hozzávalók dagasztása és keverése	élesztős tészta max. mennyisége: 1657 g max. üzemidő: 10 perc
	2 - 3	- Élesztős tészta dagasztása - Sűrű kevert tészta dagasztása	
Keverőkar 20	2 - 3	- Sűrű kevert tészta keverése - Vaj és liszt keverése - Élesztős tészta keverése	kevert tészta max. mennyisége: 1216 g max. üzemidő: 10 perc
	4 - 6	- Süteménytészta - Vaj felverése cukorral - Pogácsa tészta	
Habverő 21	7 - 8	- Tejszínhab - Tojásfehérje - Majonéz - Vaj habosra verése	tejszín max. mennyisége: 1000 ml max. üzemidő: 10 perc
Keverőedény 5	Turbo + 1 - 10	- Puha vagy folyékony hozzávalók keverése és aprítása - Jégkockák aprítása MEGJEGYZÉS: legalább az 1-es sebességfokozatot be kell állítani, hogy a Turbo gomb 13 működjön.	max. mennyiség: 1500 ml max. üzemidő: 3 perc Nem alkalmas különösen kemény élelmiszerekhez pl. fagyasztott ételek, csont, szerezsendió, gabona vagy babkávé. Továbbá nem alkalmas hús, hagyma, diófélék és fűszernövények aprításához.

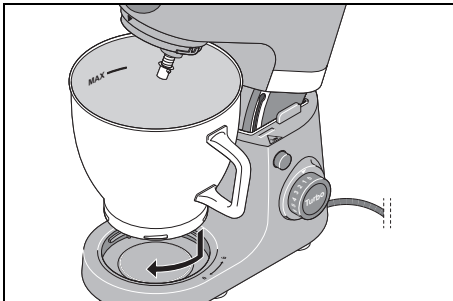
7. Keverőszerszámok használata

Hajtókar felhajtása

1. Nyomja meg a nyitógombot **11** és hajtassa fel a hajtókart **19**, amíg be nem kattan, és a nyitógomb **11** újból kiugrik.

Keverőtál behelyezése

2. Helyezze a keverőtálat **16** az alapkészülékre **17**.



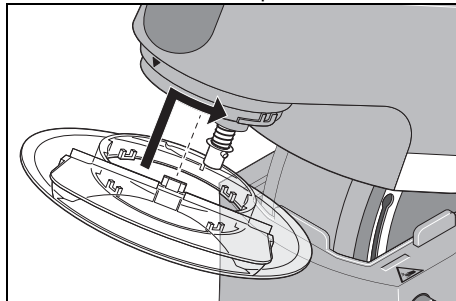
3. Reteszelve a keverőtálat **16**, ehhez fordítsa el a zárt lakat szimbólum irányába, amíg nem rögzül.

Fröccsenés elleni védőlemez felszerelése

VIGYÁZAT:

- ⊗ Soha ne használja a keverőtálat **16** felhelyezett fröccsenés elleni védőlemez **18** nélkül. Ellenkező esetben az élelmiszerek kifröccsenhetnek.

4. Helyezze a fröccsenés elleni védőlemez **18** alulról a hajtókarra **19**.



5. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **18**, amíg a zárt lakat szimbólum a hajtókaron lévő nyíljelölés alá nem kerül. A fröccsenés elleni védőlemez beakad.

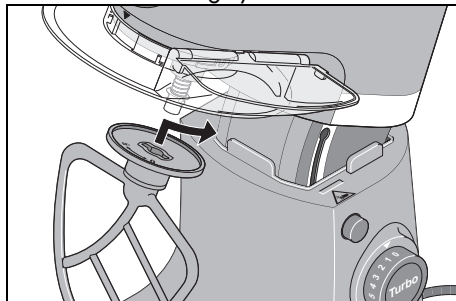
Keverőszerszám behelyezése

6. Válassza ki a megfelelő keverőszerszámot:

- Dagasztókar **22**: nehéz tésztákhoz, pl. kenyértészta
- Habverő **21**: hab, tojásfehérje stb. felveréséhez
- Keverőkar **20**: közepesen sűrű és könnyű tésztákhoz, pl. süteménytészta vagy palacsintatészta.

További információk itt találhatóak: lásd „Funkciók áttekintése” a következő oldalon: 10.

7. Helyezze a keverőszerszámot **20/21/22** alulról a tengelyre **23**.



Ügyeljen arra, hogy a tengelyen **23** lévő kis fém csapok befogjanak a keverőszerszám **20/21/22** részébe.

8. **A kép:** nyomja a keverőszerszámot **20/21/22** kissé felfelé és ütközésig fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

Hozzávalók betöltése

- Hozzávalókat tölthet a keverőtálba **16**, mielőtt a hajtókar **19** fel van hajtva.
- Keverés közben hozzávalókat a fröccsenés elleni védőlemezen **18** lévő betöltőnyíláson **10** keresztül tud hozzáadni:
 - Csökkentse a sebességet 1-2-es fokozatra.
 - Nyissa ki a betöltőnyílás **10** fedelét.
 - Töltse be a hozzávalókat.
 - Zárja le a betöltőnyílás **10** fedelét.

Hajtókar süllyesztése



Becsípődés miatti kézsérülés **VESZÉLYE!**

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

9. Nyomja meg a nyitógombot **11** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **19**. A nyitógomb **11** újból kiugrik.

A készülék most teljesen össze van szerelve. A készülékkel való munkához: lásd „Alapvető kezelés” a következő oldalon: 15.

8. A keverőedény használata



Vágás általi sérülés **VESZÉLYE!**

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **7** pengéi különösen élesek legyenek:
 - Soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
 - A keverőedény **5** kiürítésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá az aprítóbetét **7** pengéihez.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Ne használja a keverőedényt különösen kemény élelmiszerek, pl. fagyasztott ételek, csont, szerezcsendió, gabona vagy babkává aprítására.

MEGJEGYZÉS: amikor a keverőedényt **5** használja, akkor egyidejűleg a tengely **23** is forog. Ezért szerelje fel a keverőtálat **16** és a fröccsenés elleni védőlemezt **18**, de keverőszerszámot **20/21/22** ne.

Az aprítóbetét behelyezése és kivétele

A keverőedény **5** nem használható az aprítóbetét **7** nélkül, mert az aprítóbetét **7** szigeteli a keverőbetét **5** alját.

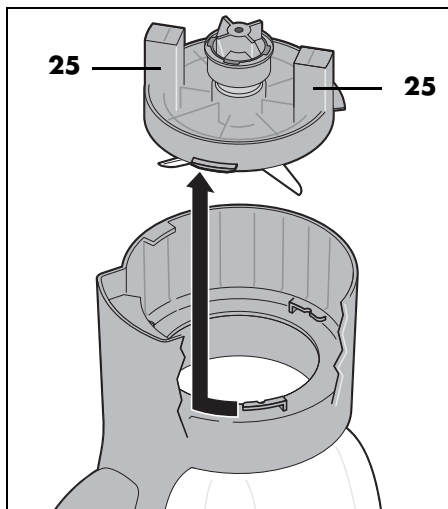


Vágás általi sérülés **VESZÉLYE!**

- ⊙ Az aprítópenge **7** kivételekor és behelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a pengéhez.
- ⊙ Az aprítóbetét **7** tömítésének **6** levételekor és felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a penge miatt.

Az aprítóbetétet **7** a következő módon kell kivenni:

1. Fordítsa a keverőedényt **5** alsó oldalával felfelé.
2. Fordítsa el a keverőbetétet **7** a két befogónál **25** az óramutató járásával meg egyező irányba, amíg az aprítóbetét ki nem old.
3. Húzza ki óvatosan az aprítóbetétet **7**.

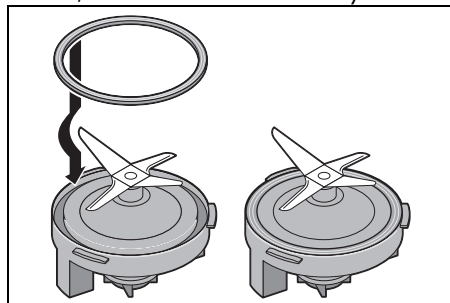


Az aprítóbetét **6** tömitése **7**:

A tisztításhoz vegye le az aprítóbetét **7** tömitését **6**.

VIGYÁZAT:

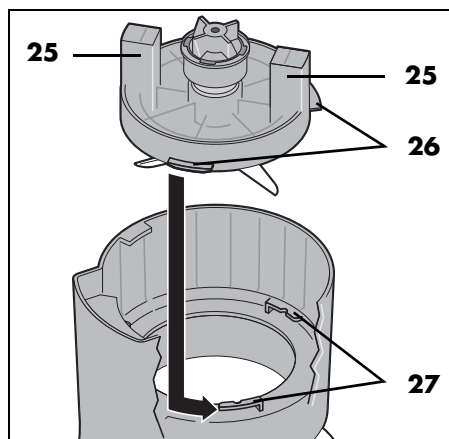
- ⊗ amikor visszat teszi az aprítóbetétet **7** a keverőedénybe **5**, az aprítóbetét **7** tömitésének **6** megfelelően kell illeszkednie, különben a tartalma kifolyhat.



Az aprítóbetétet **7** a következő módon kell behelyezni:

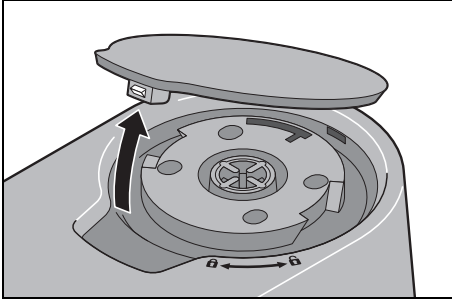
1. Fordítsa a keverőedényt **5** alsó oldalával felfelé.
2. Helyezze az aprítóbetétet **7** a keverőedénybe **5**.
3. A két befogót **25** ütközésig forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba.

Vegye figyelembe, hogy az aprítóbetét **7** lábánál lévő alsó merevítőknek **26** a keverőedényben **5** lévő felső merevítők **27** alá kell fogniuk. Ellenőrizze a biztos felhelyezést.

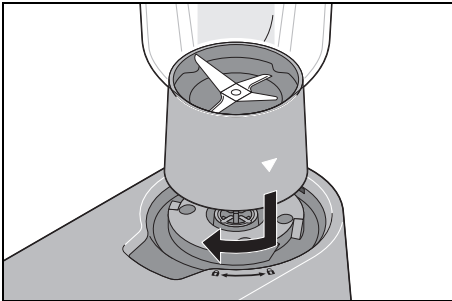


Keverőedény felhelyezése

1. Nyúljon be a fogantyúvélyedésbe, és felfelé vegye le a burkolatot **8**.



2. Úgy helyezze fel a keverőedényt **5** a meghajtóra **9**, hogy a keverőedényen lévő fehér nyíl (▼) a nyitott lakat szimbólumra mutasson.



3. Forgassa a keverőedényt **5** az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy szorosan rögzüljön. A fehér nyíl (▼) most a zárt lakat szimbólumra mutat.

Hozzávalók betöltése

- Először mindig a folyékony és csak utána a szilárd halmazállapotú hozzávalókat tegye a keverőedénybe **5**.
- A szilárd hozzávalókat előzőleg vágja fel, hogy a darabok ne akadjanak bele a késékbé.
- Keverés közben hozzávalókat a fedélén **2** lévő betöltőnyíláson **3** keresztül tud hozzáadni:
 - Csökkentse a sebességet **1** - 2-es fokozatra.

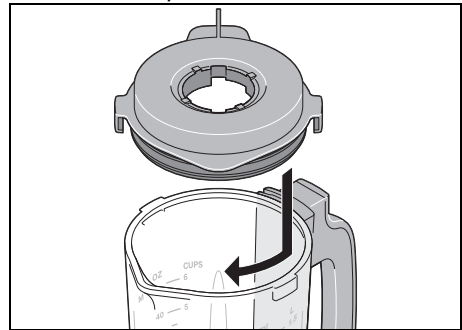
- Csavarja le a betöltőnyílás fedelét **1** az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Töltse be a hozzávalókat.
- Úgy helyezze vissza a fedelet **1**, hogy a kis műanyag pecek a betöltőnyílás **3** bemélyedéseibe illeszkedjenek.
- Forgassa a fedelet **1** az óramutató járásával megegyező irányba, amíg szorosan rögzül.

Fedél felhelyezése

MEGJEGYZÉSEK:

- A keverési folyamat biztonsági okokból csak akkor indul el, ha a fedél **2** megfelelően van felhelyezve.
- A fedél **2** könnyebben fog nyitni, ha néhány csepp étolajat csöpögtet egy törülendőre, és azzal bedörzsöli a tömítést **4**.

4. Tegye a fedelet **2** egy kicsit elfordítva a keverőedényre **5**.



5. Fordítsa el a fedelet **2** ütközésig, az óramutató járásával megegyező irányba.

A készülék most teljesen össze van szerelve. A készülékkel való munkához: lásd „Alapvető kezelés” a következő oldalon: 15.

9. Alapvető kezelés

9.1 Áramellátás



Áramütés VESZÉLYE!

⊙ 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.

1. Szerelje össze a készüléket a kívánt funkcióhoz.
2. Ellenőrizze, hogy a fordulatszám szabályozó **12** a 0 (kikapcsolt) pozícióban van-e.
3. Dugja be a hálózati dugót **14** a megfelelő csatlakozóaljzatba. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is mindig jól hozzáférhetőnek kell lennie.
4. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14**.

9.2 Biztonsági funkció

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

Csak megfelelő összeszerelés esetén működik

A készülék csak akkor működik, ha a burkolat **8** fel van helyezve (a keverőszerszámokhoz **20/21/22**), vagy ha a fedél **2** megfelelően van felhelyezve a keverőedényre **5**.

Működés csak süllyesztett hajtókarral

A készülék csak akkor működik, ha a hajtókar **19** megfelelően bekattant az alsó pozícióba, és a nyitógomb **11** teljesen kiugrott.

Túlmelegedésvédelem

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 **14**.
3. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.

Amikor a készülék kellően lehűlt, újra bekapcsol.

9.3 Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ A keverőszerkezetet egyszerre legfeljebb 10 percre, a mixert legfeljebb 3 percre szabad működtetni. Ezután hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.

1. Kapcsolja ki a készüléket, ehhez fordítsa a fordulatszám-szabályozót **12** jobbra.
2. Kezdjen valamivel alacsonyabb sebességgel és lassan növelje a kívánt sebességre (lásd „Funkciók áttekintése” a(z) 10. oldalon).
3. Fordítsa a sebességet 1-2-es fokozatra, ha a munkafolyamat alatt hozzávalókat tesz be betöltőnyíláson **10** vagy betöltőnyíláson **3** keresztül.
4. A készülék kikapcsolásához állítsa a fordulatszám szabályozót **12** a 0 fokozatra.

MEGJEGYZÉSEK:

- Az ideális sebesség elsősorban a keverék állagától függ. Minél folyékonyabb a tartalom, annál gyorsabban tudja keverni.
 - Ha nagyobb térsza mennyiségeket dolgoz fel, akkor a készülék kissé mozoghat.
-

9.4 Turbo gomb

MEGJEGYZÉS: a Turbo gomb **13** csak akkor működik, ha a fordulatszám-szabályozón **12** legalább az 1-es fokozat van beállítva.

- A Turbo gomb **13** megnyomásával a sebességet rövid időre a legmagasabb (10) fokozatra lehet növelni.

10. Készülék szétszerelése



Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14** a csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket szét-szerelné.
-

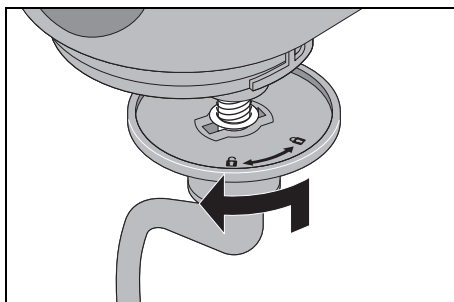
10.1 Keverőtál és keverőszerszámok szétszerelése

Hajtókar felhajítása

1. Nyomja meg a nyitógombot **11** és hajtsa fel a hajtókart **19**, amíg be nem kattan, és a nyitógomb **11** újból kiugrik.

Keverőszerszám levétele

2. Nyomja a **20/21/22** keverőszerszámot kissé felfelé, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tengelyről **23** le nem lehet húzni.



Fröccsenés elleni védőlemez levétele

3. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **18**, amíg a nyitott lakat szimbólum a hajtókaron lévő nyíljelölés alá nem kerül. Most le lehet venni a fröccsenés elleni védőlemez.

Keverőtál levétele

4. Fordítsa el a keverőtálat **16** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.

Hajtókar süllyesztése

5. Nyomja meg a nyitógombot **11** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **19**. A nyitógomb **11** újból kiugrik.

10.2 Keverőedény szétszerelése

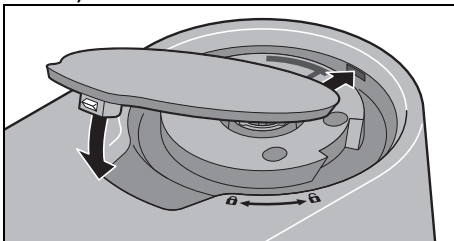


Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **7** pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Az aprítóbetét **7** eltávolítása előtt öblítse ki a keverőedényt **5** vízzel, és tisztítsa meg a pengéket az élelmiszermaradéktól, hogy az aprítóbetétet **7** biztonságosan ki lehessen szedni.
- ⊙ Az aprítóbetét **7** tömítésének **6** levételekor és felhelyezésekor ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a pengék miatt.

A keverőedény levétele

1. Tekerje a keverőedényt **5** kissé az óramutató járásával ellentétes irányba, és húzza le.
2. Helyezze vissza a burkolatot **8**.



A fedél levétele a keverőedényről

3. Fordítsa el a fedelet **2** az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg le nem tudja venni.
4. Fordítsa el a betöltőnyílás fedelét **1** az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.

Aprítóbetét

5. Vegye ki az aprítóbetétet **7** a keverőedényből **5** (lásd „Az aprítóbetét behelyezése és kivétele” a(z) 12. oldalon).
6. Óvatosan húzza le a tömítést **6** az aprítóbetétről **7**.
7. Óvatosan helyezze vissza a megtisztított tömítést **6**.
8. A következő használat előtt helyezze vissza az aprítóbetétet **7**.

11. A készülék tisztítása és karbantartása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **14** a csatlakozó aljzatból.
- ⊙ Soha ne merítse az alapkészüléket **17** vízbe.



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét **7** pengéi különösen élesek legyenek. soha ne érjen pusztá kézzel a pengékhez, nehogy elvágja a kezét.
- ⊙ Az aprítóbetét **7** eltávolítása előtt öblítse ki a keverőedényt **5** vízzel, és tisztítsa meg a pengéket az élelmiszermaradéktól, hogy az aprítóbetétet **7** biztonságosan ki lehessen szedni.
- ⊙ Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét **7**, nehogy az éles kések elvágják a kezét.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Soha ne alkalmazzon dörzsölő, maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ezekről megsérülhet a készülék.
- ⊙ A keverőkarok **20** és a dagasztókárok **22** tapadásgátló bevonattal rendelkeznek. Ne sértse meg ezeket éles, hegyes vagy karcoló hatású tárgyakkal (pl. késsel, edénytisztító szivaccsal).

MEGJEGYZÉS: bizonyos élelmiszerek vagy fűszerek (pl. curry, sárgarépa) beszínezhetik a műanyag alkatrészeket (pl. a fröccsenés **18** elleni védőlemez vagy a betöltőnyílás fedelét **1**). Ez nem a készülék hibája, és nem káros az egészségre.

11.1 Az alapkészülék tisztítása

1. Az alapkészüléket **17** nedves kendővel tisztítsa. Használhat egy kevés mosogatószeret is.
2. Tiszta vízzel megnedvesített kendővel törölje át a készüléket.
3. Csak akkor használja ismét az alapkészüléket **17**, ha már teljesen megszáradt.

11.2 Tisztítás mosogatógépben

A következő alkatrészek moshatóak mosogatógépben:

- Keverőtál **16**
- Keverőedény **5**
- Aprítóbetét **7**
- Aprítóbetét **6** tömítése
- A keverőedény fedele **2**
- Tömítés **4**
- A betöltőnyílás fedele **1**
- Dagasztókar **22**
- Habverő **21**
- Keverőkar **20**
- Fröccsenés védelem **18**

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

- Alapkészülék **17**
 - Burkolat **8**
-

MEGJEGYZÉS: a keverőedény **5** mosogatógépben való tisztítása előtt mindenképpen vegye ki az aprítóbetétet **7**. Minden tisztítás előtt **távolítsa el** a tömítést **6** az aprítóbetétről **7** (lásd „Az aprítóbetét behelyezése és kivétele” a(z) 12. oldalon).

11.3 A tartozékok tisztítása

1. Öblítse ki a keverőedényt **5** vagy a keverőtálat **16** meleg vízzel, és öntse ki a vizet.
2. A tisztításhoz távolítsa el a tömítést **4** a fedélről **2**.
3. Mossa el az összes tartozékot kézzel mosogatószeres vízzel, vagy tegye mosogatógépbe.
4. Ha kézzel mossa el a tartozékokat, öblítse el őket tiszta vízzel.
5. Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt újból összeszerelné, eltenné vagy újra használná azokat.

11.4 Keverőedényt tisztítása

1. Helyezze a keverőedényt **5** az alapkészülékre **17**.
2. Körülbelül félig tölts fel meleg, mosogatószeres vízzel.
3. Tegye fel a fedelet **2**.
4. Ellenőrizze, hogy a fordulatszám-szabályozó **12** a **0** pozícióban van-e.
5. Dugja be a hálózati dugót **14** a megfelelő csatlakozóaljzatba.
6. Állítsa a fordulatszám-szabályozót **12** **1**-es állásra.
7. Nyomja meg többször röviden a **Turbo** gombot **13**.
8. A készülék kikapcsolásához állítsa a fordulatszám szabályozót **12** a **0** fokozatra.
9. A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **14**.
10. Vegye le a keverőedényt **5** az alapkészülékről **17**.
11. Öntse ki a mosogatószeres vizet.
12. Öblítse át a keverőedényt **5** tiszta vízzel.
13. Teljesen szárítsa meg a keverőedényt **5**, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

11.5 Tárolás

- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt tároláshoz eltenné őket.
- Tárolja a készüléket portól és szennyeződéstől védett helyen, ahol gyermekek nem érhetik el.
- **B kép:** csavarja fel a csatlakozóvezeték az alapkészülék **17** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **24**.

12. Receptek

MEGJEGYZÉS: a receptekben a fordulatszám szabályozó **12** és a **Turbo** gomb **13** számát a jobb olvashatóság kedvéért kihagytuk.

Zöld smoothie

A készülékkel legfeljebb dupla mennyiséget tud feldolgozni.

Hozzávalók:

1	kis alma
1	kis érett körte
½	kígyóuborka
1	citrom (leve és kevés reszelt héja)
1	narancs (leve)
50 g	bébispenót
1	kis darab gyömbér (kb. 4 g)

Elkészítés:

1. Mossa és hámozza meg az almát, a körtét és az uborkát, majd vágja darabokra.
2. Mossa meg a bébispenótot, és válogassa ki.
3. Vágja finomra a gyömbért.
4. Helyezze valamennyi hozzávalót a keverőedénybe **5**.
5. Kezdje a **2** - **3**-as fokozaton, majd nyomja meg többször a **Turbo** gombot. A végén addig növelje a sebességet, amíg el nem éri a kívánt állagot.
6. Legjobb, ha frissen fogyasztja!

Vegán gyümölcsös chia-magos étel

A készülékkal legfeljebb dupla mennyiséget tud feldolgozni.

Hozzávalók:

1	nagy érett mangó
2	kis érett banán
2 ek	citromlé
350 ml	jól lehűtött mandulatej (cukrozatlan)
60 g	chia-mag

Elkészítés:

1. A gyümölcsöket vágja darabokra.
2. A chia-magon kívül tegyen minden hozzávalót a keverőedénybe **5**.
3. A sebességet lassan növelje, amíg minden egyenletesen pürés nem lesz.
4. Töltse át egy korsóba, és a chia-magot kézzel keverje bele.
5. Töltse desszertes poharakba, és kb. 2-3 órára tegye a hűtőszekrénybe.

Tipp:

- A sűrűbb állaghoz növelje a chia-mag arányát.
- A gyümölcsök tetszés szerint cserélhetők.

Mascarpone krém

A készülékkal legfeljebb dupla mennyiséget tud feldolgozni.

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Tegye a tojásfehérjét a zsírmentes keverőtálba **16**. A habverővel **21** verje fel tojáshabbá. Közben növelje a sebességet 8-as fokozatra.
3. Tegye a tojáshabot egy másik tálba, és tegye hűvösre.
4. A keverőtálban **16** a habverővel **21** verje habosra a tojássárgáját a cukorral és az édes borral 6-os fokozaton.
5. A sebességet csökkentse 3-as fokozatra és felváltva kanalanként adja hozzá a mascarpone-t és a narancslét.
6. Kézzel adja hozzá a reszelt narancshéjat és a tojáshabot.
7. A dekorációhoz szórjon néhány vékony narancshéj csíkot a kész krémre.
8. A krémet fogyasztásig tegye a hűtőszekrénybe, és 24 órán belül fogyassza el.

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

Körte tarte

A recept megváltoztatása esetén legfeljebb 300 g búzalisztet lehet használni.

Tészta hozzávalói:

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

Az alap sütéséhez:

Száraz borsó vagy rizs

A mandulatölték 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 **16** és dolgozza fel a keverőkarokkal **20** 3-as fokozaton, amíg nagyobb csomók nem képződnek. (Esetleg menet közben állítsa le a gépet, és a hozzávalókat egy téstakaparóval tolja le a széléről.)
2. A tésztát kézzel gyorsan gyúrja golyóvá, és kevés liszttel nyújtsa ki két sütőpapír között.
3. A tésztát tegye egy kizsírozott tarte formába, a kiálló széleket vágja le és tegye legalább 30 percre a hűtőszekrénybe.
4. A tészta alját többször szűrje meg villával, helyezzen egy sütőpapírt a tésztára és töltsse fel a formát száraz borsóval vagy rizzsel a tészta lenyomásához.
5. 180 °C-on légkeveréssel 15 percig süsse, majd távoítsa el a sütőpapírt és a borsót/rizst és süsse még 10-15 percig.
6. A mandula töltékhez verje fel a vaját, a cukrot és a tojásokat a habverővel **21**. Közben növelje a sebességet 9-es fokozatra.

7. Vegye le a habverőt **21** és helyezze fel a keverőkarokat **20**. Kis ideig keverje a mandulát 4-es fokozaton.
8. Tegye a mandula töltelékét a lehült tészta alapra.
9. Hámozza meg a körtét, vágja ki a magházat, vágja szeletekre és helyezze rá a mandula töltelékre.
10. 170 °C-on légkeveréssel süsse kb. 35 percig.

Pizzatészta

A készülékkel legfeljebb dupla mennyiséget tud feldolgozni.

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

1. Keverje össze a lisztet és a sőt egy keverőtálban **16** 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 dagasztókarokkal **22** 2-es fokozaton, amíg nagy téstacsomók nem képződnek.
4. Kézzel dagassza tovább, amíg a tészta nyújthatóvá nem válik.
5. Formázzon tésttagolyót, és meleg helyen letakarva hagyja kelni, amíg a teljes térfogata a duplájára nem nő.
6. Még egyszer gyúrja össze, nyújtsa ki, majd tetszés szerint helyezzen rá feltéteket.

13. 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	<ul style="list-style-type: none"> • Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást. • A burkolat 8 megfelelően van felhelyezve? • A túlmelegedés elleni védelem kapcsolta le a készüléket (lásd „Túlmelegedésvédelem” a(z) 15. oldalon)? • A hajtókar 19 nincs teljesen lehajtva?
A mixer nem kapcsolható be.	<ul style="list-style-type: none"> • Megfelelően van feltevé a fedél 2?

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
A habverők 21 , a keverőkarok 20 vagy a dagasztókarok 22 vagy az aprítóbetét 7 pengéi nem, vagy csak nagyon nehezen fognak.	<ul style="list-style-type: none"> • Azonnal kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót 14 és ellenőrizze a következőket: <ul style="list-style-type: none"> - Nincs a mozgást akadályozó tárgy a helyben? - Nem túl kemény vagy nyers az étel? - A készülék nincs megfelelően össze-szerelve?

14. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestáról 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 szemetbe; 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.

15. Alkatrészrendelés

A weboldalunkon elolvashatja, hogy melyik alkatrészeket lehet utánrendelni.

Online rendelés

shop.hoyerhandel.com









1. Szkennelje a QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.
2. A QR-kóddal megnyit egy weboldalt, ahol elintézheti az utánrendelést.

16. Műszaki adatok

Modell:	SKMP 1300 D3
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Védelmi osztály:	II <input type="checkbox"/>
Teljesítmény:	1300 watt
Keverőedény töltési mennyisége:	max.1500 ml
Keverőtál töltési mennyisége:	max. 3900 ml
A keverőkarok 20 és dagasztókarok 22 maximális terhelése:	Élesztős tészta: max. 1657 g Kevert tészta: max. 1216 g
Max. működtetés ideje (KB):	(azt adja meg, hogy milyen hosszan szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie)
- Konyhagép:	10 perc
- Mixer:	3 perc
- A legnagyobb terhelésnél (keverés/dagasztás és keverés maximális feltöltésnél):	30 másodperc

MEGJEGYZÉS: a felhasználónak semmit nem kell tennie, hogy a termék átálljon 50 és 60 Hz között. A termék alkalmazkodik az 50 Hz-hez és a 60 Hz-hez is.

Alkalmazott szimbólumok

	Védőszigetelés
	G epprüfte S icherheit (tanúsított biztonság). A készülékeknek elegendő 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.
	Újrahasznosítható anyagok: Karton (kivéve hullámpapír)
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

17. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	PROFI KONYHAI RO-BOTGÉP
Gyártási szám:	367924_2101/ 367925_2101
A termék típusa:	SKMP 1300 D3
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Profi konyhagép, alapkészülék, Fröccsenés elleni védőlemez, Keverőtál, keverőedény a következőkkel: <ul style="list-style-type: none"> - Fedél és - a betöltőnyílás fedele - aprítóbetét - tömítés Dagasztókar, Habverő, Keverőkár
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster 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 Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.

2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indoklását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. 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, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termék, illetve alkatrésze újra kezdődik.
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 rendeltetészerű 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.) rendeltetészerű felhasználására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

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

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



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **367924_2101/367925_2101** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaakártya 367924_2101/367925_2101

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.....	29
2. Predvidena uporaba.....	30
3. Varnostni napotki.....	31
4. Obseg dobave.....	34
5. Jemanje iz embalaže in postavitve.....	35
6. Pregled funkcij.....	36
7. Uporaba pripomočkov za mešanje.....	37
8. Uporaba mešalne posode.....	38
9. Osnovno upravljanje.....	41
9.1 Napajanje.....	41
9.2 Varnostne funkcije.....	41
9.3 Vkllop/izkllop aparata in izbira hitrost.....	41
9.4 Gumb Turbo.....	42
10. Razstavljanje naprave.....	42
10.1 Razstavite veliko mešalno posodo in pripomoček za mešanje.....	42
10.2 Razstavljanje mešalne posode.....	43
11. Čiščenje in vzdrževanje naprave.....	43
11.1 Čiščenje ogrodja aparata.....	44
11.2 Čiščenje v pomivalnem stroju.....	44
11.3 Čiščenje dodatne opreme.....	44
11.4 Čiščenje mešalne posode.....	45
11.5 Shranjevanje.....	45
12. Recepti.....	45
13. Odpravljanje težav.....	48
14. Odstranjevanje med odpadke.....	48
15. Naročanje delov pribora.....	49
16. Tehnični podatki.....	49
17. Garancija.....	50

1. Pregled

1		pokrov odprtine za dodajanje (= mini merilni lonček)
2		pokrov (mešalne posode)
3		odprtina za dodajanje
4		tesnilo
5		mešalna posoda
6		tesnilo (rezalnega nastavka)
7		rezalni nastavek
8		pokrov
9		pogon za mešalno posodo (pod pokrovom)
10		odprtina za polnjenje (z loputo)
11		sprostitveni gumb (za pogonsko ročico)
12	0 – 10	regulator hitrosti s funkcijo vklopa/izklopa
13	Turbo	gumb Turbo (za kratek čas poveča hitrost delovanja na najvišjo stopnjo)
14		napajalni kabel z omrežnim vtičem
15		vakuumski nosilec
16		velika mešalna posoda
17		ogrodje aparata
18		zaščita pred škropljenjem
19		pogonska ročica
20		mešalna metlica
21		metlica za sneg
22		priključek za gnetenje
23		os za namestitev mešalnih orodij
24		kabelsko navitje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup vaše nove profesionalne kuhinjske naprave.

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

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

Želimo vam veliko veselja z vašo novo profesionalno kuhinjsko napravo.

Simboli na napravi



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



Ta simbol opozarja na morebitne poškodbe roke.

Različice

Naprava je na voljo v dveh različicah.

- 367924_2101 antracit
- 367925_2101 rdeča

Uporaba obeh barvnih različic je enaka.

2. Predvidena uporaba

Profesionalna kuhinjska naprava je namenjena mešanju, žvrkljanju, stepanju, vmešavanju in gnetenju živil in hranilnih sredstev.

V teh navodilih za uporabo so opisane osnovne funkcije. Na koncu najdete tudi nekaj primerov receptov.

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

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Neprekinjena uporaba kuhinjske naprave ...
 - s pripomočki za mešanje lahko traja največ 10 minut,
 - z mešalno posodo največ 3 minute,
 - pri največji obremenitvi (vmešavanje/gnetenje in mešanje pri največji napolnjenosti) pa največ 30 sekund.Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.
- ⊙ Mešalna posoda ni primerna za mletje zelo trdih živil, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškatni oreh, žitarice ali kavna zrna.

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

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



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

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

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

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

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Otroci ne smejo uporabljati te naprave.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Otrokom preprečite dostop do naprave in priključnega kabla.
- ⊙ Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Če se omrežni napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Naprave ne smete potopiti v vodo.
- ⊙ Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice ...
 - ... ob pomanjkanju nadzora,
 - ... preden napravo sestavite ali razstavite,
 - ... preden zamenjate pribor ali dodatno opremo in
 - ... pred čiščenjem.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.

⊙ Najdaljši neprekinjen čas delovanja naprave je odvisen od uporabe:

- največ 10 minut mešanja/gnetenja s pripomočki za mešanje,
- največ 3 minute mešanja v mešalni posodi,
- največ 30 sekund pri največji obremenitvi (istočasno mešanje/gnetenje in vmešavanje pri največji napolnjenosti).

Nato mora naprava ostati izklopljena, dokler se ne ohladi na sobno temperaturo.

⊙ Kadar naprava ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, je treba napravo vedno izklopiti z napajanja.

⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka zelo ostra:

- Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni nastavek in se ne poškodujete na ostrih nožih.
- Med praznjenjem mešalne posode pazite, da se ne dotaknete rezil rezalnega nastavka.
- Med odstranjevanjem in vstavljanjem rezalnega nastavka pazite, da se ne dotaknete rezil.
- Med snemanjem in natikanjem tesnila rezalnega nastavka pazite, da se ne poškodujete na rezilih.

⊙ 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 43).



NEVARNOST za otroke

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



NEVARNOST za in zaradi hišnih in domačih živali

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



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage

- ⊙ Naprave ne smete nikoli uporabljati v bližini kopalne kadi, prhe, napolnjene pomivalnega korita ipd.
- ⊙ Ogradja aparata, priključnega kabla in omrežnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katero drugo tekočino.
- ⊙ Ogradje aparata zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo in vodo, ki škropi.
- ⊙ V kolikor v ogradje aparata prodre tekočina, takoj izvlecite omrežni vtič. Pred ponovno uporabo napravo temeljito pregledajte.

- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.
- ⊙ V primeru, da je naprava padla v vodo, takoj izvlcite omrežni vtič. Šele nato lahko napravo odstranite iz vode.



NEVARNOST električnega udara

- ⊙ Vtič omrežnega kabla priključite na vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno vtičnico, katere napetost ustreza navedbi na tipski ploščici naprave. Vtičnica mora biti tudi po priključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlcite omrežni vtič.
- ⊙ Priključni kabel naj ne bo v bližini vročih površin (npr. kuhalnih plošč).
- ⊙ Pri uporabi naprave bodite pozorni, da napajalni kabel ni uklešččen ali stisnjen.
- ⊙ Omrežnega vtiča nikoli ne izvlcite iz vtičnice, tako da ga potegnete za kabel, temveč vedno za vtič.
- ⊙ Omrežni vtič izvlcite iz vtičnice ...
 - ... če se pojavi motnja,
 - ... če kuhinjske naprave ne uporabljate,
 - ... pred sestavljanjem ali razstavljanjem kuhinjske naprave,
 - ... pred čiščenjem kuhinjske naprave in ... ob nevihtah.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte, če na njej, dodatni opremi ali napajalnem kablu opazite vidne poškodbe.
- ⊙ Da bi preprečili morebitne nevarnosti, naprave ne predelujte.



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin

- ⊙ Ne segajte z roko v območje vrtiljivega rezalnika. V bližino vrtečih se delov naprave ne vstavljajte žlic ali podobnih predmetov. Zagotovite tudi, da se dolgi lasje ali široka oblačila ne dotikajo vrtiljivih delov. Upoštevajte, da se noži po izklopu še nekaj časa vrtijo.
- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka zelo ostra. rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni nastavke in se ne poškodujete na ostrih nožih.



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 vrtiljivih delov.
- ⊙ Vedno pazite na to, da je regulator hitrosti na položaju 0, preden priključite omrežni vtič v vtičnico.
- ⊙ Izklopite napravo in izvlcite omrežni vtič iz vtičnice, preden zamenjate pribor ali priključke, ki se med delovanjem premikajo.
- ⊙ Če mešalne posode ne uporabljate, morate namestiti pokrov. V nasprotnem primeru naprava za zaščito pred poškodbami ne bo delovala.

OPOZORILO pred materialno škodo

- ⊙ Aparat postavite le na ravno, suho, nedrsečo in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol.
- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut, mešalnik pa največ 3 minute. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.
- ⊙ Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez posode.
- ⊙ Aparata ne postavljajte na vroče površine, kot je npr. kuhalna plošča.
- ⊙ Aparata ne prestavljajte, dokler je v posodi še vedno hrana ali testo.
- ⊙ Mešalne posode in velike mešalne posode ne smete napolniti prekomerno, saj lahko vsebino med mešanjem izvrže iz posode. Tekočina, ki steče čez rob, steče na podlago. Aparat zato postavite na vodoodporno površino.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte prazne, ker se pri tem segreje motor in se lahko poškoduje.
- ⊙ V mešalno posodo nikoli ne nalivajte vročih ali vrelih zmesi.
- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Mešalna metlica in priključek za gnetenje sta prevlečena s prevleko proti prijemanju. Pazite, da je ne poškodujete z ostrimi in koničastimi predmeti ali predmeti, ki lahko spraskajo površino (npr. noži, kuhinjskimi gobicami).
- ⊙ Naprava je opremljena z nogicami iz umetne mase, ki preprečujejo zdrs. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovmi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da nekatere od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko nažirajo in zmeščajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.

4. Obseg dobave

- 1 profesionalna kuhinjska naprava, ogrodi je aparata **17**
- 1 zaščita pred škropljenjem **18**
- 1 velika mešalna posoda **16**
- 1 mešalna posoda **5** s/z:
 - pokrovom **2** in
 - pokrovom odprtine za dodajanje **1**
 - rezalnim nastavkom **7**
 - tesnilom **6**
- 1 priključek za gnetenje **22**
- 1 metlica za sneg **21**
- 1 mešalna metlica **20**
- 1 navodila za uporabo

5. Jemanje iz embalaže in postavitve

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

1. Odstranite vso embalažo.
 2. Preverite, ali so vsi deli na voljo in nepoškodovani.
 3. Razstavite aparat (glejte »Razstavljanje naprave« na strani 42).
 4. **Pred prvo uporabo napravo očistite!** (glejte »Čiščenje in vzdrževanje naprave« na strani 43)
 5. **Slika B:** Višek priključnega kabla navijte v kabelsko navitje **24** na spodnji stran ogrodja aparata **17**.
 6. Ogradje naprave **17** postavite na ravno, suho in vodoodporno površino, da se ne more prevrniti ali zdrsniti dol. Izberite gladko, suho podlago, da se lahko prisesalne nogice **15** trdno prisesajo in zagotovijo varno oporo.
-

POZOR:

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

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

6. Pregled funkcij

Delovno orodje	Hitrost	Funkcija	Napotki
Priključek za gnetenje 22	1 – 2	- gnetenje in mešanje čvrstega testa ali trdih sestavin	maks. količina kvašenega testa: 1657 g najdaljši čas delovanja: 10 minut
	2 – 3	- gnetenje kvašenega testa - gnetenje gostega umešanega testa	
Mešalna metlica 20	2 – 3	- mešanje gostega umešanega testa - mešanje masla in moke - mešanje kvašenega testa	maks. količina umešanega testa: 1216 g najdaljši čas delovanja: 10 minut
	4 – 6	- testo za kolače - stepanje masla s sladkorjem - testo za piškote	
Metlica za sneg 21	7 – 8	- smetana za stepanje - beljaka - majoneza - penasto stepanje masla	maks. količina smetane: 1000 ml najdaljši čas delovanja: 10 minut
Mešalna posoda 5	Turbo + 1 – 10	- mešanje in drobljenje mehkih ali tekočih sestavin - drobljenje ledenih kock NAPOTEK: Hitrost mora biti nastavljena najmanj na stopnjo 1, da gumb Turbo 13 sploh deluje.	maks. količina: 1500 ml najdaljši čas delovanja: 3 minute Funkcija ni primerna za zelo trda živila, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškatni oreh, žitarice ali kavna zrna. Izdelki niso namenjeni za proizvodnjo meso, čebula, oreški in zelišča.

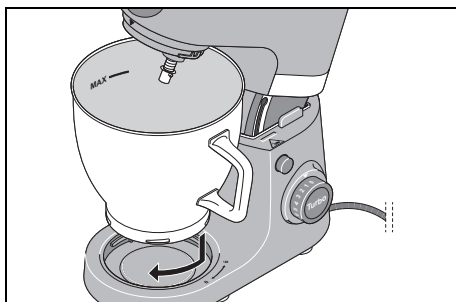
7. Uporaba pripomočkov za mešanje

Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **11** in dvignite pogonsko ročico **19**, da se zaskoči, sprostitveni gumb **11** pa znova izskoči.

Namestitev velike mešalne posode

2. Veliko mešalno posodo **16** vstavite v ogrodje aparata **17**.



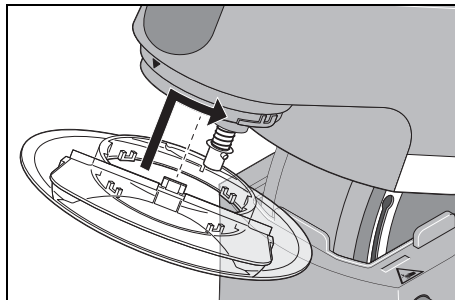
3. Veliko mešalno posodo **16** zaklenete tako, da jo zavrtite v smeri simbola zaklenjene ključavnice, dokler ni trdno nameščena.

Namestitev zaščite pred škropljenjem

POZOR:

- ⊙ Velike posode za mešanje **16** nikoli ne uporabljajte brez nameščene zaščite pred škropljenjem **18**. V nasprotnem primeru lahko zmes med mešanjem vrže iz posode.

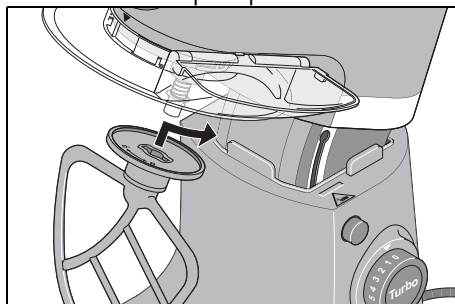
4. Namestite zaščito pred škropljenjem **18** od spodaj na pogonsko ročico **19**.



5. Obračajte zaščito pred škropljenjem **18**, dokler simbol zaprte ključavnice ni pod pušično oznako na pogonski ročici. Zaščita pred škropljenjem se zaskoči.

Vstavljanje pripomočkov za mešanje

6. Izberite ustrezen pripomoček:
 - Priključek za gnetenje **22**: Za težko testo, npr. testo za kruh.
 - Metlica za sneg **21**: Za stepanje smetane, beljakov itd.
 - Mešalna metlica **20**: Za srednje težko do lahko testo, npr. testo za kolače ali testo za palačinke.Več informacij na: glejte »Pregled funkcij« na strani 36.
7. Pripomoček za mešanje **20/21/22** namestite od spodaj na os **23**.



Pazite, da se majhni kovinski deli na osi **23** zataknejo v reže na pripomočku za mešanje **20/21/22**.

8. **Slika A:** Potisnite pripomoček za mešanje **20/21/22** rahlo navzgor in ga zavrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev do naslona.

Dodajanje sestavin

- Sestavine lahko dodajate v veliko mešalno posodo **16**, medtem ko je pogonska ročica **19** dvignjena.
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino za polnjenje **10** na zaščiti pred škropljenjem **18**:
 - Hitrost zmanjšajte na **1 – 2**.
 - Odprite pokrov odprtine za polnjenje **10**.
 - Dodajte sestavine.
 - Zaprite pokrov odprtine za polnjenje **10**.

Spuščanje pogonske ročice



NEVARNOST poškodbe rok zaradi zmečkanja!

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

9. Pritisnite sprostitveni gumb **11** in spustite pogonsko ročico **19** do konca navzdol. Sprostitveni gumb **11** bo izskočil.

Aparat je zdaj do konca sestavljen. Delo z aparatom: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 41.

8. Uporaba mešalne posode



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka **7** zelo ostra:
 - Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
 - Med praznjenjem mešalne posode **5** pazite, da se ne dotaknete rezil rezalnega nastavka **7**.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Mešalna posoda ni primerna za mletje zelo trdih živil, kot so npr. zmrznjena živila, kosti, muškatni oreh, žitarice ali kavna zrna.

NAPOTEK: Med uporabo mešalne posode **5** se hkrati vrtil tudi os **23**. Zato namestite mešalno posodo **16** in zaščito pred škropljenjem **18**, ne pa tudi pripomočka za mešanje **20/21/22**.

Namestitev in odstranjevanje rezalnega nastavka

Mešalne posode **5** ne smete nikoli uporabiti brez rezalnega nastavka **7**, saj rezalni nastavek **7** spodaj zatesni mešalno posodo **5**.



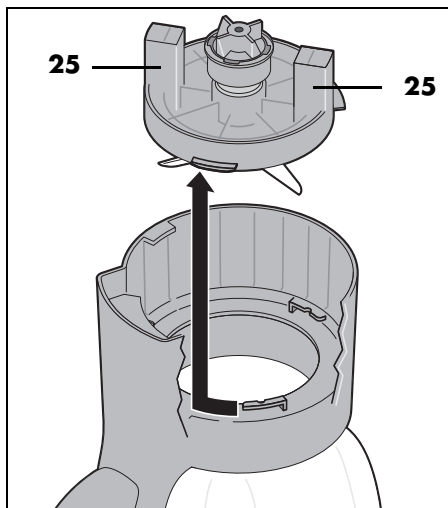
NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Med odstranjevanjem in vstavljanjem rezalnega nastavka **7** pazite, da se ne dotaknete rezil.
- ⊙ Med snemanjem in natikanjem tesnila **6** rezalnega nastavka **7** pazite, da se ne poškodujete na rezilih.

Če želite odstraniti rezalni nastavek **7**, upoštevajte ta postopek:

1. Obrnite mešalno posodo **5** s spodnjo stranjo navzgor.

2. Rezalni nastavek **7** primite za obe prijemale **25** in ga zavrtite v smeri vrtenja urinih kazalcev, da se rezalni nastavek sprosti.
3. Previdno izvlecite rezalni nastavek **7**.

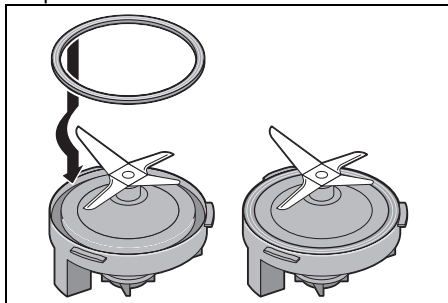


Tesnilo **6** rezalnega nastavka **7**:

Za čiščenje snemite tesnilo **6** rezalnega nastavka **7**.

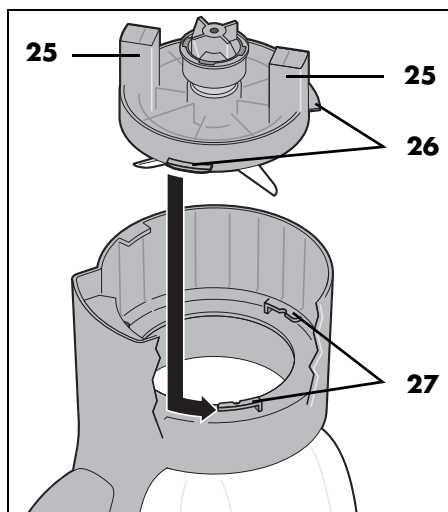
POZOR:

- ☉ Če želite rezalni nastavek **7** znova vstaviti v mešalno posodo **5**, morate tesnilo **6** rezalnega nastavka **7** pravilno namestiti, sicer lahko vsebina pade iz posode.



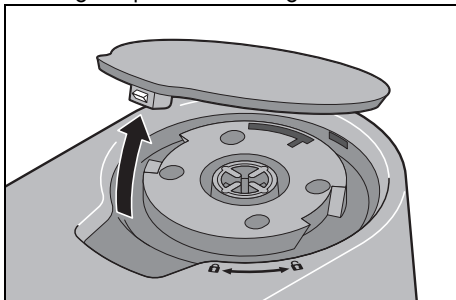
Če želite vstaviti rezalni nastavek **7**, upoštevajte ta postopek:

1. Obrnite mešalno posodo **5** s spodnjo stranjo navzgor.
2. Rezalni nastavek **7** previdno vstavite v mešalno posodo **5**.
3. Primite rezalni nastavek za obe prijemale **25** in ga zavrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev do naslona. Upoštevajte, da se mora spodnja prečka **26** na podnožju rezalnega nastavka **7** zataktniti pod zgornjo prečko **27** v mešalni posodi **5**. Preverite, ali je posoda dobro nameščena.

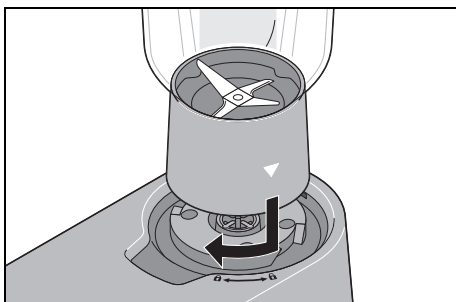


Namestitev mešalne posode

1. Primate za prijemalno vdolbino in privzdignite pokrov **8** navzgor.



2. Mešalno posodo **5** namestite na pogon **9** tako, da bela puščica (▼) pod mešalno posodo kaže na simbol odprte ključavnice.



3. Obrnite mešalno posodo **5** v smeri urinega kazalca, da je čvrsto pritrjen. Bela puščica (▼) zdaj kaže na simbol zaprte ključavnice.

Dodajanje sestavin

- V mešalno posodo **5** vedno dodajte najprej tekoče sestavine in šele nato trde sestavine.
- Trde sestavine predhodno razrežite na majhne kose, da se ne zataknejo v rezila.

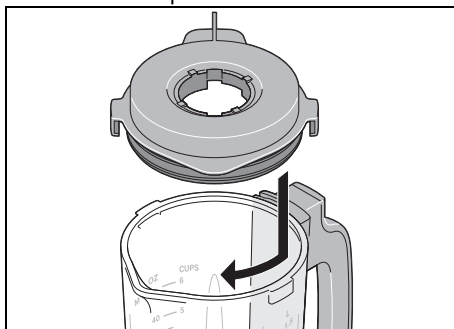
- Med mešanjem lahko dodajate sestavine skozi odprtino **3** za polnjenje na pokrovu **2**:
 - Hitrost zmanjšajte na **1** – **2**.
 - Zavrtite pokrov odprtine **1** za polnjenje v nasprotni smeri od urinega kazalca in ga snemite.
 - Dodajte sestavine.
 - Pokrov **1** znova namestite, tako da se majhni plastični zatički prilegajo v odprtino na odprtini **3** za polnjenje.
 - Zavrtite pokrov **1** v smeri urinega kazalca, da se trdno zaskoči.

Namestitev pokrova

NAPOTKI:

- Iz varnostnih razlogov se mešanje začne šele takrat, ko je pokrov **2** pravilno nameščen.
- Če želite olajšati zapiranje pokrova **2**, kanite nekaj kapljic jedilnega olja na krpo in ga vtrite na tesnilo **4**.

4. Pokrov **2** rahlo zavrtite in ga namestite na mešalno posodo **5**.



5. Zavrtite pokrov **2** v smeri vrtenje urinih kazalcev do naslona.

Aparat je zdaj do konca sestavljen. Delo z aparatom: glejte »Osnovno upravljanje« na strani 41.

9. Osnovno upravljanje

9.1 Napajanje



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ 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 lahko dostopna.

1. Aparat sestavite glede na funkcijo, ki jo želite uporabiti.
2. Preverite, ali je regulator hitrosti **12** nastavljen na položaj *0* (izklopljen).
3. Omrežni vtič **14** priključite na ustrezno vtičnico. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
4. Pred pričetkom čiščenja naprave izvlcite omrežni vtič **14**.

9.2 Varnostne funkcije

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

Delovanje le pri pravilno sestavljenem aparatu

Aparat deluje le, če je pokrov **8** pravilno nameščen (za pripomočke za mešanje **20/21/22**) ali pa je pokrov **2** pravilno nameščen na mešalni posodi **5**.

Delovanje le pri spuščeni pogonski ročici

Aparat deluje le, če je pogonska ročica **19** pravilno zaskočena v spodnjem položaju in je sprostitveni gumb **11** v celoti izskočil.

Zaščita pred pregrevanjem

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

1. Izklopite napravo.
2. Izvlcite omrežni vtič **14**.
3. Pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.

Ko se naprava dovolj ohladi, jo lahko ponovno vklopite.

9.3 Vkllop/izklop aparata in izbira hitrost

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Stepalnik lahko neprekinjeno deluje največ 10 minut, mešalnik pa največ 3 minute. Po tem času morate napravo najprej znova ohladiti na sobno temperaturo.

1. Aparat izklopite tako, da zavrtite regulator hitrosti **12** v desno.
2. Začnite z nekoliko nižjo hitrostjo, nato pa jo počasi povečajte na zeleno hitrost (glejte »Pregled funkcij« na strani 36).
3. Zmanjšajte hitrost na stopnjo *1* – *2*, če želite med delovnim postopkom dodati sestavine skozi odprtino za polnjenje **10** ali odprtino za dodajanje **3**.
4. Premaknite regulator hitrosti **12** na *0*, da izklopite napravo.

NAPOTKI:

- Idealna hitrost je odvisna predvsem od gostote zmesi. Bolj tekoča kot je vsebina, hitreje lahko mešate.
- Med delom z velikimi količinami testa se lahko aparat morda malo premakne.

9.4 Gumb Turbo

NAPOTEK: Gumb **Turbo 13** deluje le, ko je regulator hitrosti **12** nastavljen najmanj na stopnjo **1**.

- S pritiskom gumba **Turbo 13** lahko za kratek čas povečate hitrost na najvišjo stopnjo (**10**).

10. Razstavljanje naprave



NEVARNOST zaradi vrtečih se delov!

- ⊙ Preden začnete razstavljanje naprave, jo izklopite in izvlecite omrežni vtič **14** iz vtičnice.

10.1 Razstavite veliko mešalno posodo in pripomoček za mešanje.

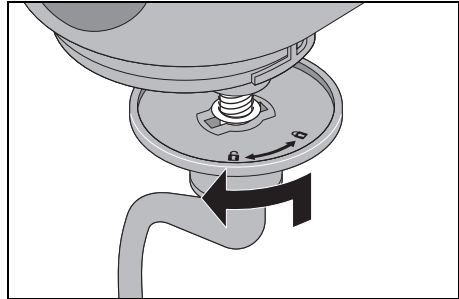
Dviganje pogonske ročice

1. Pritisnite sprostitveni gumb **11** in dvignite pogonsko ročico **19**, da se zaskoči, sprostitveni gumb **11** pa znova izskoči.

Snemite pripomoček za mešanje

2. Potisnite pripomoček za mešanje **20/21/22** rahlo navzgor in ga vrtite v

smeri urnega kazalca tako dolgo, da ga lahko snamete z osi **23**.



Odstranjevanje zaščite pred škropljenjem

3. Obračajte zaščito pred škropljenjem **18**, dokler simbol odprte ključavnice ni pod puščično oznako na pogonski ročici. Zaščito pred škropljenjem je zdaj mogoče izklopiti.

Odstranjevanje velike mešalne posode

4. Veliko mešalno posodo **16** vrtite v smeri simbola odprte ključavnice tako dolgo, da jo lahko snamete.

Spuščanje pogonske ročice

5. Pritisnite sprostitveni gumb **11** in spustite pogonsko ročico **19** do konca navzdol. Sprostitveni gumb **11** bo izskočil.

10.2 Razstavljanje mešalne posode

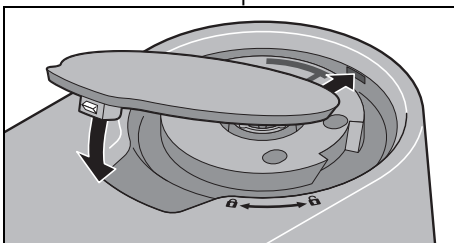


NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka **7** zelo ostra. Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Preden odstranite rezalni nastavek **7**, izperite mešalno posodo **5** z vodo in z rezil odstranite ostanke živil, zato da lahko varno odstranite rezalni nastavek **7**.
- ⊙ Med snemanjem in natikanjem tesnila **6** rezalnega nastavka **7** pazite, da se ne poškodujete na rezilih.

Odstranjevanje mešalne posode

1. Mešalno posodo **5** zavrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev in jo povlecite rahlo navzgor.
2. Ponovno namestite pokrov **8**.



Snemite pokrov z mešalne posode

3. Pokrov **2** vrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev tako dolgo, da ga lahko snamete.
4. Pokrov odprtine za polnjenje **1** vrtite v nasprotni smeri vrtenja urinih kazalcev in ga snemite.

Rezalni nastavek

5. Odstranite rezalni nastavek **7** iz mešalne posode **5** (glejte »Namestitvev in odstranjevanje rezalnega nastavka« na strani 38).
6. Tesnilo **6** previdno povlecite z rezalnega nastavka **7**.
7. Ponovno previdno namestite ustrezno tesnilo **6**.
8. Pred naslednjo uporabo znova namestite rezalni nastavek **7**.

11. Čiščenje in vzdrževanje naprave



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič **14** iz vtičnice.
- ⊙ Ogradnja aparata **17** nikoli ne potaplajte v vodo.



NEVARNOST poškodb zaradi ureznin!

- ⊙ Upoštevajte, da so rezila rezalnega nastavka **7** zelo ostra. rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami, da se ne urežete.
- ⊙ Preden odstranite rezalni nastavek **7**, izperite mešalno posodo **5** z vodo in z rezil odstranite ostanke živil, zato da lahko varno odstranite rezalni nastavek **7**.
- ⊙ Pri ročnem pomivanju zato uporabite čisto vodo, da dobro vidite rezalni nastavek **7** in se ne poškodujete na ostrih nožih.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Nikakor ne uporabljajte agresivnih, jedkih in abrazivnih čistil. Tako bi se aparat lahko poškodoval.
- ⊙ Mešalna metlica **20** in priključek za gnetenje **22** 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).

NAPOTEK: Zaradi določenih živil ali začimb (npr. karija, korenčka) se lahko plastični deli (npr. zaščita pred škropljenjem **18** ali pokrov odprtine za dodajanje **1**) obarvajo. To ni napaka naprave in ni škodljivo za zdravje.

11.1 Čiščenje ogrodja aparata

1. Očistite ogrodje aparata **17** z vlažno krpo. Lahko uporabite tudi malo sredstva za pomivanje posode.
2. Obrišite s čisto krpo, ki ste jo navlažili s čisto vodo.
3. Ogrodje aparata **17** uporabite znova šele takrat, ko je popolnoma posušeno.

11.2 Čiščenje v pomivalnem stroju

Naslednji deli so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju:

- velika mešalna posoda **16**
- mešalna posoda **5**
- rezalni nastavek **7**
- tesnilo rezalnega nastavka **6**
- pokrov **2** mešalne posode
- tesnilo **4**
- pokrov odprtine za dodajanje **1**
- priključek za gnetenje **22**
- metlica za sneg **21**
- mešalna metlica **20**
- zaščita pred škropljenjem **18**

Nikakor v pomivalnem stroju ne smete čistiti naslednjih delov:

- ogrodje aparata **17**
- pokrov **8**

NAPOTEK: Pred čiščenjem mešalne posode **5** v pomivalnem stroju obvezno odstranite rezalni nastavek **7**. **Pred vsakim čiščenjem** odstranite tesnilo **6** z rezalnega nastavka **7** (glejte »Namestitve in odstranjevanje rezalnega nastavka« na strani 38).

11.3 Čiščenje dodatne opreme

1. Mešalno posodo **5** ali veliko mešalno posodo **16** izperite s toplo vodo in vodo nato zavržite.
2. Pred čiščenjem odstranite tesnilo **4** s pokrova **2**.
3. Ves pribor očistite ročno v pomivalnem koritu pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
4. Pri ročnem pomivanju izperite vse dele pod čisto vodo.
5. Preden dele pospravite ali jih znova sestavite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

11.4 Čiščenje mešalne posode

1. Mešalno posodo **5** postavite na ogrodje aparata **17**.
2. Do polovice posode nalijte toplo vodo, v katero ste dodali nekaj čistila.
3. Pokrijte s pokrovom **2**.
4. Preverite, ali je regulator hitrosti **12** nastavljen na **0**.
5. Omrežni vtič **14** priključite na ustrezno vtičnico.
6. Regulator hitrosti **12** prestavite na **1**.
7. Večkrat zapored na kratko pritisnite gumb **Turbo 13**.
8. Premaknite regulator hitrosti **12** na **0**, da izklopite napravo.
9. Pred pričetkom čiščenja naprave izvlcite omrežni vtič **14**.
10. Mešalno posodo **5** odstranite z ogrodja aparata **17**.
11. Rabljeno vodo zavržite.
12. Mešalno posodo **5** izperite s čisto vodo.
13. Počakajte, da se mešalna posoda **5** popolnoma posuši, preden jo znova uporabite.

11.5 Shranjevanje

- Preden dele naprave pospravite, naj se popolnoma posušijo.
- Napravo shranjujte zaščiteno pred prahom in umazanijo ter nedosegljivo otrokom.
- **Slika B:** Priključni kabel lahko navijete v kabelsko navitje **24** na spodnji strani ogrodja aparata **17**.

12. Recepti

NAPOTEK: V receptih smo izpustili številke regulatorja hitrosti **12** in gumba **Turbo 13**, zato da so lažje berljivi.

Zeleni smuti

Z napravo lahko obdelujete največ dvojno količino.

Sestavine:

1	majhno jabolko
1	majhna zrela hruška
½	kumare za solato
1	limona (sok in nekaj naribane limonine lupine)
1	pomaranča (sok)
50 g	špinacije baby
1	majhen košček ingverja (pribl. 4 g)

Prilava:

1. Jabolko, hruško in kumaro operite, očistite in narežite na koščke.
2. Špinaco baby operite in preberite.
3. Ingver na drobno sesekljajte.
4. Vse sestavine dodajte v mešalno posodo **5**.
5. Začnite mešati na stopnji **2 – 3**, nato pa večkrat pritisnite tipko **Turbo**. Na koncu povečajte hitrost, dokler ne dobite zelene gostote.
6. Najbolje zaužiti sveže!

Veganska jed iz sadja in semen chia

Z napravo lahko obdelujete največ dvojno količino.

Sestavine:

1	velik, zrel mango
2	majhni zreli banani
2 jedilni žlici	limoninega soka
350 ml	dobro ohlajenega mandljevega mleka (nesladkanega)
60 g	semen chia

Priprava:

1. Sadje razrežite na koščke.
2. Vse sestavine razen semen chia dodajte v mešalno posodo **5**.
3. Počasi povečujte hitrost, da dobite enakomerno gladko zmes.
4. Prelijte v vrč in umešajte eno pest semen chia.
5. Napolnite desertne kozarčke in jih za 2 – 3 ure postavite v hladilnik.

Nasveti:

- Če želite bolj gosto zmes, povečajte količino semen chia.
- Po želji lahko sadje zamenjate s katerokoli drugo vrsto.

Krema mascarpone

Z napravo lahko obdelujete največ dvojno količino.

Sestavine:

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

Priprava:

1. Ločite beljake od rumenjakov.
2. Beljake dodajte v nemasno veliko mešalno posodo **16**. Z metlico za sneg **21** stepite sneg iz beljakov. Pri tem povečajte hitrost do stopnje 8.
3. Sneg iz beljakov prestavite v drugo posodo in jih postavite nekam na hladno.
4. V veliki mešani posodi **16** penasto umešajte rumenjake s sladkorjem in sladkim vinom z metlico za sneg **21** na stopnji 6.
5. Hitrost zmanjšajte na stopnjo 3 in z žlico izmenično dodajajte sir mascarpone in pomarančni sok.
6. Na roke umešajte naribano pomarančno lupino in sneg iz beljakov.

7. Končano kremo na koncu okrasite s tankimi trakovi pomarančne lupine.
8. Kremo do zaužitja postavite v hladilnik in jo porabite v 24 urah.

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

Hruškov kolač

Pri spreminjanju recepta lahko uporabite največ 300 g pšenične moke.

Sestavina za testo:

200 g	pšenične moke
1	ščepecsoli
100 g	ohlajenega masla (v kosmičih)
3	čajni žličkisladkorja v prahu
4	jedilne žlice hladne vode

Za peko:

posušen grah ali riž

Sestavine za mandljevo kremo:

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

Za obložitev:

pribl. 3 zrele hruške

Priprava:

1. Vse sestavine za testo dajte v veliko mešalno posodo **16** in jih z metlico za sneg **20** mešajte na stopnji 3, dokler ne nastanejo večje kepe testa. (Medtem po potrebi ustavite posodo in s strgalom za testo potisnite sestavine z roba na dno posode.)
2. Testo z roko na hitro zgnetite v eno kepo in ga z malo moke zvaljajte med dvema listoma peki papirja.
3. S testom obložite namaščen pekač za kolač, odrežite testo, ki sega čez rob, in postavite pekač za najmanj 30 minut v hladilnik.

4. Dno testa na več mestih prepičite z vilicami, testo prekrijte s peki papirjem in napolnite pekač s posušenim grahom ali rižem, da obtežite testo.
5. Testo pecite 15 minut na 180 °C, nato odstranite peki papir in grah/riž ter pecite še dodatnih 10 do 15 minut.
6. Za mandljev nadev z metlico za sneg **21** stepite maslo, sladkor in jajci. Pri tem povečajte hitrost do stopnje 9.
7. Snemite metlico za sneg **21** in namestite mešalno metlico **20**. Na stopnji 4 na hitro vmešajte še mandlje.
8. Mandljev nadev razporedite po ohlajenem testu.
9. Hruške olupite, odstranite peščiče, narežite na kolobarje in jih položite čez mandljev nadev.
10. Pecite pribl. 35 minut pri 170 °C.

Testo za pico

Z napravo lahko obdelujete največ dvojno količino.

Sestavine:

250 g	pšenične moke
$\frac{3}{4}$ jedilne žlice	sol
$\frac{1}{2}$	kočke svežega kvasa
120 ml	tople vode
$\frac{1}{2}$ jedilne žlice	rjavega sladkorja

Malo moke za gnetenje in valjanje

Priprava:

1. Moko in sol zmešajte v veliki mešalni posodi **16** in na sredini naredite jamicco.
2. Kvas in sladkor z vilicami zmečkajte v vodi ter mešajte tako dolgo, da se popolnoma raztopita. To mešanico vlijte v jamico.
3. S priključkom za gnetenje **22** vklopite aparat na stopnji 2 in počakajte, da nastanejo velike kepe testa.
4. Testo nato z rokami gnetite tako dolgo, dokler ni lepo prožno.
5. Oblikujte kroglo testa in jo pokrito odložite na toplo mesto, da naraste na dvakratno velikost.
6. Zatem še enkrat pregnetite, razvaljajte in obložite po želji.

13. Odpravljanje težav

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



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

14. Odstranjevanje med odpadke

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

Simbol prečrtanega smetiščne ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evrop-



ski 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 razbremeni okolje.



Embalaza

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

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Naprava ne deluje.	<ul style="list-style-type: none">• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave?• Preverite priključek.• Ali je pokrov 8 pravilno nameščen?• Ali je zaščita pred pregrevanjem izključila napravo (glejte »Zaščita pred pregrevanjem« na strani 41)?• Ali je pogonska ročica 19 zložena do konca navzdol?
Mešalnika ni mogoče vklopiti.	<ul style="list-style-type: none">• Ali je pokrov 2 pravilno nameščen?
Metlico za sneg 21 , mešalna metlica 20 , priključek za gnetenje 22 ali rezila rezalnega nastavka 7 se ne vrtijo ali pa se vrtijo zelo težko.	<ul style="list-style-type: none">• Napravo takoj izklopite in izvlecite omrežni vtič 14 ter preverite:<ul style="list-style-type: none">- Ali je v posodi ovira?- Ali je hrana prečvrsta ali pretrda?- Ali naprava ni pravilno sestavljena?

15. Naročanje delov pribora

Na naši spletni strani se lahko pozanimate, katere dele pribora lahko naknadno naročite.

Naročanje prek spleta

shop.hoyerhandel.com









1. Odčitajte kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom.
2. S kodo QR odprete spletno stran, na kateri lahko opravite naknadno naročilo.

16. Tehnični podatki

Model:	SKMP 1300 D3
Omrežna napetost:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Razred zaščite:	II <input type="checkbox"/>
Moč:	1300 vatov
Količina polnjenja mešalne posode:	največ 1500 ml
Količina polnjenja velike mešalne posode:	največ 3900 ml
Največja obremenitev mešalne metlice 20 in priključka za gnetenje 22 :	Kvašeno testo: največ 1657 g Umešano testo: največ 1216 g
Najdaljše neprekinjeno delovanje (KB):	(označuje, kako dolgo lahko naprava neprekinjeno deluje)
- Kuhinjska naprava:	10 minut
- Mešalnik:	3 minute
- Pri največji obremenitvi (vmešavanje/gnetenje in mešanje hkrati pri največji naplnjenosti):	30 sekund

NAPOTEK: Uporabniku ni treba storiti ničesar, da bi izdelek preklopil med 50 in 60 Hz. Izdelek se prilagodi tako na 50 Hz kot tudi na 60 Hz.

Uporabljeni simboli

	Zaščitna izolacija
	G eprüfte S icherheit (preizkušena varnost). Naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškimi zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	Materiali, ki jih je mogoče reciklirati: Karton (razen valovitega kartona)
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

17. Garancija


Dobavitelj

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

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMČIJI

Servisni Center

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

IAN: 367924_2101/367925_2101

Garancijski list

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

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

Prodajalec:

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

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



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **367924_2101/367925_2101** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	53
2. Použití k určenému účelu	54
3. Bezpečnostní pokyny	55
4. Rozsah dodávky	58
5. Vybalení a sestavení	59
6. Přehled funkcí	60
7. Použití míchacích nástrojů	61
8. Použití mixovací nádoby	62
9. Základní obsluha	65
9.1 Napájení elektrickým proudem	65
9.2 Bezpečnostní funkce	65
9.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti	65
9.4 Tlačítko turbo	66
10. Rozložení přístroje	66
10.1 Rozložení míchací misky a míchacích nástrojů	66
10.2 Rozložení mixovací nádoby	66
11. Čištění a údržba přístroje	67
11.1 Čištění základního zařízení	68
11.2 Mytí v myčce	68
11.3 Čištění příslušenství	68
11.4 Čištění mixovací nádoby	68
11.5 Uschování	69
12. Recepty	69
13. Řešení problémů	71
14. Likvidace	72
15. Objednání dílů příslušenství	72
16. Technické parametry	73
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	74

1. Přehled

1		Víko otvoru pro doplnění (= mini odměrka)
2		Víko (mixovací nádoby)
3		Otvor pro doplnění
4		Těsnění
5		Mixovací nádoba
6		Těsnění (nástavce s noži)
7		Nástavec s noži
8		Krytí
9		Pohon pro mixovací nádobu (pod krytím)
10		Plnicí otvor (se záklopkou)
11		Tlačítko zámku (pro rameno pohonu)
12	0 - 10	Regulátor rychlosti s funkcí zapnutí/vypnutí
13	Turbo	Tlačítko turbo (zvyšuje rychlost krátkodobě na nejvyšší stupeň)
14		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
15		Přísavka
16		Míchací miska
17		Základní zařízení
18		Ochrana proti rozstříku
19		Rameno pohonu
20		Míchací metla
21		Šlehací metla
22		Hnětací hák
23		Osa k nasazení míchacích nástrojů
24		Navíjení kabelu

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k nákupu vašeho nového profi kuchyňského robota.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým profi kuchyňským robotem!

Symbole na přístroji



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



Tento symbol varuje před poraněním rukou.

Varianty

Přístroj se dodává ve dvou verzích:

- 367924_2101 antracit
- 367925_2101 červená

Obsluha je pro obě barevné varianty identická.

2. Použití k určenému účelu

Profi kuchyňský robot slouží k mixování, kvedlání, šlehání, míchání a hnětení potravin.

V tomto návodu k použití jsou popsány základní funkce. Dále najdete několik příkladů receptů.

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...
 - s míchacími nástroji déle než 10 minut,
 - s mixovací nádobou déle než 3 minuty,
 - při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni) déle než 30 sekund.

Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

- ⊙ Mixovací nádobu nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.

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,
 - max. 3 minuty mixování v mixovací nádobě,
 - max. 30 sekund při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni).
 Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebírání a nasazování nástavce s noži dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebírání a nasazování těsnění nástavce s noži dbejte na to, abyste se nezranili o čepele.
- ⊙ 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 67).



NEBEZPEČÍ pro děti

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



NEBEZPEČÍ pro domácí a uživatelská zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospořřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit

škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli 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 chráňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkými 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 bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedení.

- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání

- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí. Berte na vědomí, že se nože po vypnutí ještě nějakou dobu dotáčejí.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.



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.
- ⊙ Když není mixovací nádoba nasazena, musí být nasazeno krytí. Jinak přístroj nepracuje pro ochranu před poraněním.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Příklad: 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, mixér nejvýše 3 minuty. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.
- ⊙ Příklad: Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemísťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmy nebo těsto.
- ⊙ Nepřepěňujte mixovací nádobu a míchací misku, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Příklad: Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Nikdy neplňte do mixovací nádoby horké nebo vařící potraviny určené k mixování.
- ⊙ 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).
- ⊙ Příklad: 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 profi kuchyňský robot, základní zařízení **17**
- 1 ochrana proti rozstříku **18**
- 1 míchací miska **16**
- 1 mixovací nádoba **5 s**:
 - víkem **2 a**
 - víkem otvoru pro doplnění **1**
 - Nástavec s noži **7**
 - těsnění **6**
- 1 hnětací hák **22**
- 1 šlehací metla **21**
- 1 míchací metla **20**
- 1 návod k použití

5. Vybalení a sestavení

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

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 66).
4. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 67)
5. **Obrázek B:** Namotejte přebytečné napájecí vedení do navíjení kabelu **24** na spodní straně základního zařízení **17**.
6. Základní zařízení **17** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **15** mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

POZOR:

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

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

6. Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	funkce	Upozornění
Hnětací hák 22	1 – 2	- Hnětení a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad	max. množství kynutého těsta: 1657 g max. doba provozu: 10 minut
	2 – 3	- Hnětení kynutého těsta - Hnětení tlustého třeného těsta	
Míchací metla 20	2 – 3	- Míchání tlustého těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta	max. množství třeného těsta: 1216 g max. doba provozu: 10 minut
	4 – 6	- Těsto na moučník - Utření másla s cukrem - Těsto na sušenky	
Šlehací metla 21	7 – 8	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Šlehání másla	max. množství smetany: 1000 ml max. doba provozu: 10 minut
Mixovací nádoba 5	Turbo + 1 – 10	- Mixování a drcení měkkých nebo tekutých přísad. - Drcení ledu UPOZORNĚNÍ: Musíte nastavit minimálně rychlostní stupeň 1, aby fungovalo tlačítko Turbo 13 .	max. množství: 1500 ml max. doba provozu: 3 minuty Není vhodné k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn. Dále není vhodné pro drcení masa, cibule, ořechů a bylinek.

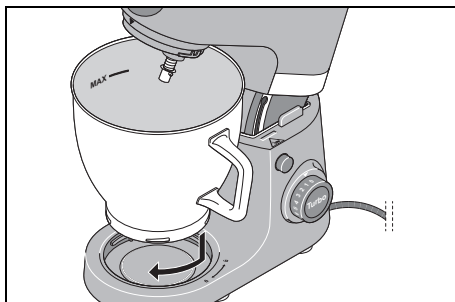
7. Použití míchacích nástrojů

Vyklopení rameno pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **11** a vyklopte rameno pohonu **19**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **11** znovu nevyskočí.

Nasazení míchací misky

2. Nasadte míchací misku **16** do základního zařízení **17**.



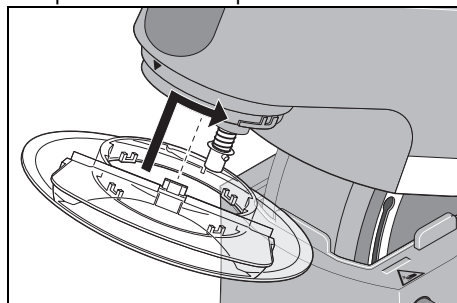
3. Zablokujte míchací misku **16** tím, že jí otočíte ve směru symbolu zavřeného zámku, doku pevně nesedí.

Montáž ochrany proti rozstříku

POZOR:

- ⊙ Míchací misku **16** nikdy nepoužívejte bez nasazené ochrany proti rozstříku **18**. Jinak by mohly mixované potraviny vystříknout.

4. Nasadte ochranu proti rozstříku **18** zespodu na rameno pohonu **19**.



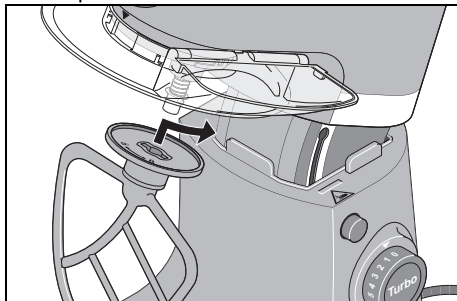
5. Otočte ochranu proti rozstříku **18** až k symbolu zavřeného zámku, který se nachází pod symbolem šipky na ramenu pohonu. Ochrana proti rozstříku zaklapne.

Nasazení míchacího nástroje

6. Vyberte vhodný míchací nástroj:
 - Hnětací hák **22**: Pro těžká těsta, např. chlebové těsto
 - Šlehací metla **21**: Pro šlehání šlehačky, bílků atd.
 - Míchací metla **20**: Pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinky

Pro další informace: viz „Přehled funkcí“ na straně 60.

7. Nasadíte míchací nástroj **20/21/22** zespodu na osu **23**.



Dbejte na to, aby malé kovové kolíky na ose **23** sahaly do vybrání na míchacím nástroji **20/21/22**.

8. **Obrázek A:** Zatlačte míchací nástroj **20/21/22** trochu nahoru a otočte ho proti směru hodinových ručiček až nadoraz.

Plnění přísad

- Do míchací misky **16** můžete plnit přísady, zatímco je rameno pohonu **19** vyklopené.
- Během míchání můžete přidávat přísady plnicím otvorem **10** na ochraně proti rozstříku **18**:
 - Snižte rychlost na **1 – 2**.
 - Otevřete záklopku plnicího otvoru **10**.
 - Naplňte přísady.
 - Záklopku plnicího otvoru **10** opět zavřete.

Stažení ramene pohonu



NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

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

9. Stisknete tlačítko zámku **11** a pohybuje ramenem pohonu **19** zcela dolů. Tlačítko zámku **11** opět vyskočí.

Přístroj je nyní smontován. Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 65.

8. Použití mixovací nádoby



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili rezným ranám.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby **5** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži **7**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Mixovací nádobu nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.

UPOZORNĚNÍ: Když používáte mixovací nádobu **5**, točí se současně osa **23**. Namontujte proto míchací misku **16** a ochranu proti rozstříku **18**, ale žádný míchací nástroj **20/21/22**.

Nasazení a odebrání nástavce s noži

Mixovací nádobu **5** nikdy nepoužívejte bez nástavce s noži **7**, protože nástavec s noži **7** dole utěsní mixovací nádobu **5**.



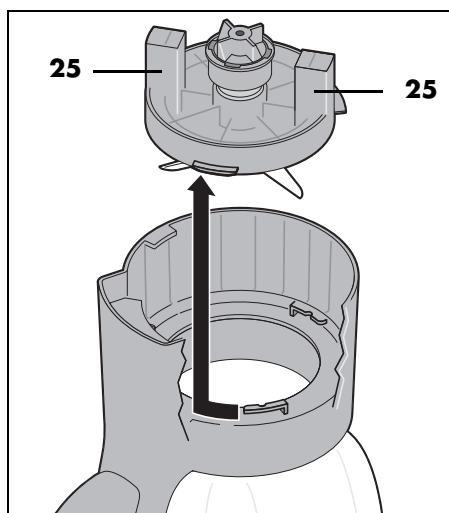
NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při odebrání a nasazování nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.

- ⊙ Při odebírání a nasazování těsnění **6** nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nezranili o čepěle.

Pro odebrání nástavce s noži **7** postupujte následovně:

1. Otočte mixovací nádobu **5** spodní stranou nahoru.
2. Točte nástavcem s noži **7** za obě držadla **25** ve směru hodinových ručiček, dokud se nástavec s noži neuvolní.
3. Vytáhněte nástavec **7** s noži opatrně ven.



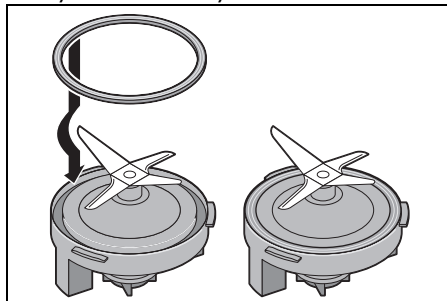
Těsnění **6** nástavce s noži **7**:

K čištění odeberte těsnění **6** nástavce s noži **7**.

POZOR:

- ⊙ Když nástavec s noži **7** opět nasadíte do mixovací nádoby **5**, musí těsnění **6**

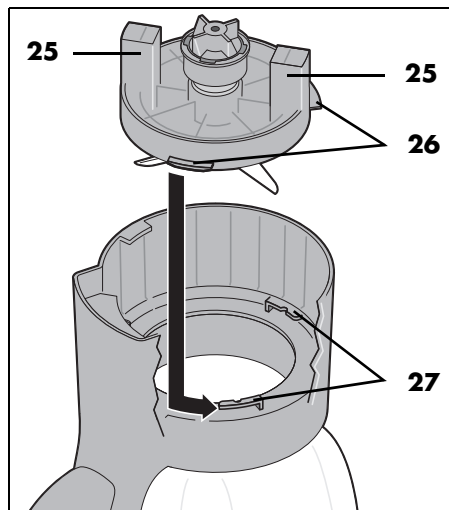
nástavce s noži **7** správně sedět, jinak by mohl obsah vytéct.



Pro nasazení nástavce s noži **7** postupujte následovně:

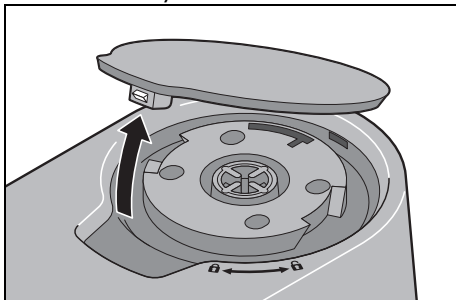
1. Otočte mixovací nádobu **5** spodní stranou nahoru.
2. Nasadte nástavec s noži **7** opatrně do mixovací nádoby **5**.
3. Za obě držadla **25** točte proti směru hodinových ručiček až nadoraz.

Dbejte na to, aby spodní můstky **26** ve spodní části nástavce s noži **7** sahaly pod horní můstky **27** v mixovací nádobě **5**. Zkontrolujte, zda pevně drží.

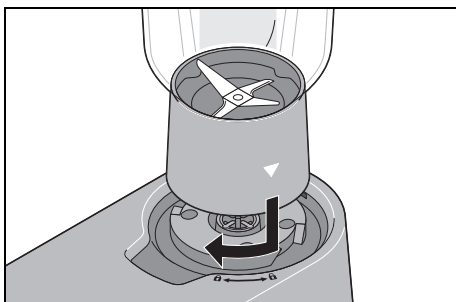


Nasazení mixovací nádoby

1. Chytněte za prohlubně k uchopení a odeberte krytí **8** směrem nahoru.



2. Nasadte mixovací nádobu **5** na pohon **9** tak, aby bílá šipka (▼) dole na mixovací nádobě ukazovala na symbol otevřeného zámku.



3. Otočte mixovací nádobu **5** ve směru hodinových ručiček, tak že pevně drží. Bílá šipka (▼) ukazuje na symbol zavřeného zámku.

Plnění přísad

- Dejte vždy nejdříve tekuté a poté pevné přísady do mixovací nádoby **5**.
- Pevné přísady nejdříve nakrájejte na menší kousky, aby se nezasekly v nožích.

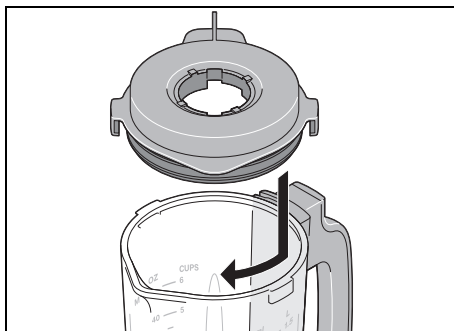
- Během mixování můžete přidávat přísady otvorem pro doplnění **3** ve víku **2**:
 - Snižte rychlost na **1** – **2**.
 - Otočte víkem otvoru pro doplnění **1** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.
 - Naplňte přísady.
 - Nasadte opět víko **1** tak, aby malé plastové výstupky pasovaly do vybrání v otvoru pro doplnění **3**.
 - Točte víkem **1** ve směru hodinových ručiček, dokud pevně nedrží.

Nasazení víka

UPOZORNĚNÍ:

- Mixování se z bezpečnostních důvodů spustí pouze tehdy, když je víko **2** správně nasazeno.
- Aby bylo uzavření víka **2** o něco jednodušší, dejte pár kapek stolního oleje na hadřík a otřete jím těsnění **4**.

4. Nasadte víko **2** trochu pootočeně na mixovací nádobu **5**.



5. Otočte víko **2** ve směru hodinových ručiček až nadoraz.

Přístroj je nyní smontován.

Pro práci s přístrojem: viz „Základní obsluha“ na straně 65.

9. Základní obsluha

9.1 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ 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.

1. Pro požadovanou funkci přístroj složte.
2. Zkontrolujte, zda je regulátor rychlosti **12** na 0 (vypnuto).
3. Síťovou zástrčku **14** zasuněte do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
4. Vytáhněte síťovou zástrčku **14** předtím, než budete přístroj čistit.

9.2 Bezpečnostní funkce

Přístroj má několik bezpečnostních funkcí, které jsou popsány níže.

Funkce pouze při správném složení

Přístroj funguje pouze, když je krytí **8** nasazeno (pro míchací nástroje **20/21/22**) nebo je víko **2** správně nasazeno na mixovací nádobu **5**.

Funkce pouze při staženém rameni pohonu

Přístroj funguje pouze, když je rameno pohonu **19** správně zapadlé ve spodní poloze a tlačítko zámku **11** 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 **14**.
3. Nechejte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.

Po dostatečném vychladnutí lze přístroj opět zapnout.

9.3 Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut, mixér nejvýše 3 minuty. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.

1. Zapněte přístroj tím, že regulátor rychlosti **12** otočíte doprava.
2. Začněte s trochu nižší teplotou a zvyšte pomalu na požadovanou rychlost (viz „Přehled funkcí“ na straně 60).
3. Ztlumte rychlost na stupeň 1 – 2, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **10** nebo otvorem pro doplnění **3**.
4. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **12** na 0.

UPOZORNĚNÍ:

- Ideální rychlost závisí především na konzistenci mixovaných potravin. Čím tekutější je obsah, tím rychleji můžete mixovat.
- Během zpracování velkého množství těsta se přístroj může trochu pohnout.

9.4 Tlačítko turbo

UPOZORNĚNÍ: Tlačítko **Turbo 13** funguje pouze, když je regulátor rychlosti **12** nastaven minimálně na stupeň **1**.

- Stisknutím tlačítka **Turbo 13** můžete rychlost krátkodobě zvýšit na nejvyšší stupeň (**10**).

10. Rozložení přístroje



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

- ⊙ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **14** ze zásuvky, předtím než přístroj rozložíte.

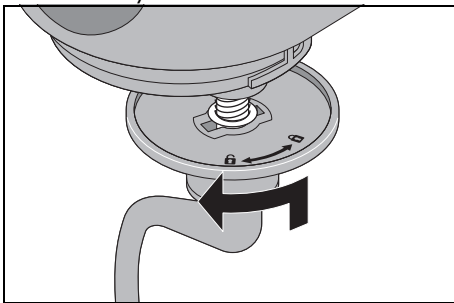
10.1 Rozložení míchací misky a míchacích nástrojů

Vyklopení rameno pohonu

1. Stiskněte tlačítko zámku **11** a vyklepte rameno pohonu **19**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **11** znovu nevyškočí.

Odebrání míchacího nástroje

2. Zatlačte míchací nástroj **20/21/22** trochu nahoru a otočte ho ve směru hodinových ručiček, dokud nepůjde stáhnout z osy **23**.



Odebrání ochrany proti rozstříku

3. Otočte ochranu proti rozstříku **18** až k symbolu otevřeného zámku, který se nachází pod symbolem šipky na ramenu pohonu. Nyní lze ochranu proti rozstříku odebrat.

Odebrání míchací misky

4. Točte míchací miskou **16** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.

Stažení rameno pohonu

5. Stiskněte tlačítko zámku **11** a pohybuje ramenem pohonu **19** zcela dolů. Tlačítko zámku **11** opět vyskočí.

10.2 Rozložení mixovací nádoby

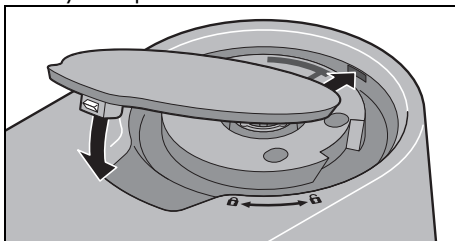


NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Před odstraněním nástavce s noži **7** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **7** bezpečně odebrat.
- ⊙ Při odebírání a nasazování těsnění **6** nástavce s noži **7** dbejte na to, abyste se nezranili o čepele.

Odebrání mixovací nádoby

1. Otočte mixovací nádobou **5** trochu proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji nahoru.
2. Krytí **8** opět nasad'te.



Odebrání víka z mixovací nádoby

3. Točte víkem **2** proti směru hodinových ručiček, dokud ho nebude moci odebrat.
4. Otočte víkem otvoru pro doplnění **1** proti směru hodinových ručiček a odejměte ho.

Nástavec s noži

5. Odeberte nástavec s noži **7** z mixovací nádoby **5** (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 62).
6. Stáhněte opatrně těsnění **6** z nástavce s noži **7**.
7. Vyčištěné těsnění **6** opět opatrně nasad'te.
8. Před dalším použitím nástavec s noži **7** opět nasad'te.

11. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **14** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **17** nikdy nenamáčejte do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži **7** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Před odstraněním nástavce s noži **7** vymyjte mixovací nádobu **5** vodou a zbavte čepele zbytků potravin, abyste mohli nástavec s noži **7** bezpečně odebrat.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži **7** dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě drhacích, leptavých nebo odírajících čisticích prostředků. Tím by se mohl přístroj poškodit.
- ⊙ Míchací metla **20** a hnětací hák **22** mají antistatický povrch. Nepoškozujte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).

UPOZORNĚNÍ: Určité potraviny nebo koření (např. kari, karotky) mohou zbarvit plastové díly (např. ochranu proti rozstříku **18** nebo víko otvoru pro doplnění **1**). To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

11.1 Čištění základního zařízení

1. Čistíte základní zařízení **17** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čisticího prostředku.
2. Uliřete nakonec čistým hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení **17** znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

11.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- míchací miska **16**
- mixovací nádoba **5**
- Nástavec s noži **7**
- těsnění nástavce s noži **6**
- víko **2** mixovací nádoby
- těsnění **4**
- víko otvoru pro doplnění **1**
- hnětací hák **22**
- šlehací metla **21**
- míchací metla **20**
- ochrana proti rozstříku **18**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- základní zařízení **17**
- krytí **8**

UPOZORNĚNÍ: Bezpodmínečně odeberte před mytím mixovací nádoby **5** v myčce nádobí nástavec s noži **7**. Odstraňte **před každým mytím** těsnění **6** z nástavce s noži **7** (viz „Nasazení a odebrání nástavce s noži“ na straně 62).

11.3 Čištění příslušenství

1. Mixovací nádobu **5** nebo míchací misku **16** vypláchněte teplou vodou a vodu vylijte.
2. Odstraňte za účelem mytí těsnění **4** z víka **2**.
3. Veškeré příslušenství umyjte ručně ve dřezu s vodou a čisticím prostředkem nebo v myčce.
4. Při čištění v ruce poté opláchněte všechny díly čistou vodou.
5. Všechny díly nechte úplně vyschnout předtím, než je opět složíte, sklidíte nebo budete opět používat.

11.4 Čištění mixovací nádoby

1. Nasadíte mixovací nádobu **5** na základní zařízení **17**.
2. Naplňte asi do poloviny teplou vodu s čisticím prostředkem.
3. Nasadíte víko **2**.
4. Zkontrolujte, zda je regulátor rychlosti **12** na **0**.
5. Síťovou zástrčku **14** zasuněte do vhodné zásuvky.
6. Nastavte regulátor rychlosti **12** na **1**.
7. Stiskněte několikrát krátce tlačítko **Turbo 13**.
8. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **12** na **0**.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **14** předtím, než budete přístroj čistit.
10. Odeberte mixovací nádobu **5** ze základního zařízení **17**.
11. Vodu s čisticím prostředkem vylijte
12. Opláchněte mixovací nádobu **5** pod čistou vodou.
13. Mixovací nádobu **5** nechte úplně vyschnout předtím, než ji opět použijete.

11.5 Uschování

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- **Obrázek B:** Napájecí vedení můžete namotat do navíjení kabelu **24** na spodní straně základního zařízení **17**.

12. Recepty

UPOZORNĚNÍ: V receptech jsou čísla regulátoru rychlosti **12** a tlačítka **Turbo 13** pro lepší čitelnost vynechána.

Zelené smoothie

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

- 1 malé jablko
- 1 malá, zralá hruška
- ½ salátové okurky
- 1 citrón (šťáva a trochu nastrouhané citrónové kůry)
- 1 pomeranč (šťáva)
- 50 g baby špenátu
- 1 malý kousek zázvoru (cca 4 g)

Příprava:

1. Jablko, hrušku a okurku umyjte, očistěte a nakrájejte na kousky.
2. Baby špenát umyjte a přeberte.
3. Zázvor nakrájejte na jemno.
4. Všechny přísady dejte do mixovací nádoby **5**.
5. Začněte na stupni 2 – 3, poté několikrát stiskněte tlačítko **Turbo**. Na konci zvýšte rychlost, dokud není dosaženo požadované konzistence.
6. Nejlépe vychutnáte čerstvé!

Veganský ovocný pokrm s chia semínky

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

- 1 velké, zralé mango
- 2 malé, zralé banány
- 2 lžice citrónové šťávy
- 350 ml dobře vychlazeného mandlového mléka (neslazeného)
- 60 g chia semínka

Příprava:

1. Ovoce nakrájejte na kousky.
2. Všechny přísady kromě chia semínek dejte do mixovací nádoby **5**.
3. Rychlost pomalu zvyšujte, dokud není vše rovnoměrně rozmačkané.
4. Přelijte do džbánu a ručně vmíchejte chia semínka.
5. Naplňte do dezertních sklenic a nechejte cca 2 – 3 hodiny v ledničce.

Tipy:

- Pro pevnější konzistenci zvýšte podíl chia semínek.
- Ovoce můžete podle libosti obměnit.

Mascarpone krém

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojité množství.

Přísady:

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

Příprava:

1. Oddělte bílky od žloutků.
2. Bílky vložte do míchací misky **16** bez tuku. Šlehací metlou **21** vyšlehejte sníh. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 8.
3. Sníh dejte do jiné misky a postavte do chladu.
4. V míchací misce **16** vyšlehejte do pěny žloutky s cukrem a sladkým vínem pomocí šlehací metly **21** na stupeň 6.
5. Snižte rychlost na stupeň 3 a po lžících střídavě přidávejte mascarpone a pomerančovou šťávu.
6. Ručně vmíchejte nastrouhanou pomerančovou kůru a vaječné bílky.
7. Jako dekoraci posypeme hotový krém několika tenkými proužky pomerančové kůry.
8. Krém postavte před konzumací do ledničky a spotřebujte během 24 hodin.

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

Hruškový koláč

Pokud změníte recept, můžete zpracovat maximálně 300 g pšeničné mouky.

Přísady pro těsto:

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

Na slepé pečení:

hrách nebo rýže

Přísady pro mandlovou hmotu:

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

Na obložení:

Cca 3 zralé hrušky

Příprava:

1. Všechny přísady pro těsto dejte do míchací misky **16** a pomocí míchací metly **20** zpracujte na stupeň 3, dokud se nevytvoří větší shluky. (Je-li to nutné, zastavte občas stroj a seřete přísady stěrkou od okraje dolů.)
2. Ručně rychle hněteme těsto do koule a s trochou mouky ji vyválíme mezi dva listy pečicího papíru.
3. Vymazanou koláčovou formu vyložte těstem, odřízněte přečnávající okraj a vložte do ledničky na minimálně 30 minut.
4. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, na těsto položte pečicí papír a formu naplňte hrachem nebo rýží, abyste zatížili těsto.
5. Pečte při 180 °C po dobu 15 minut, poté vyjměte pečicí papír a hrách/rýži a pečte znovu po dobu 10 až 15 minut.
6. Pro mandlovou hmotu ušlehejte máslo, cukr a vejce pomocí šlehací metly **21**. Přitom zvyšujte rychlost až na stupeň 9.

7. Odeberte šlehací metlu **21** a nasadíte míchací metlu **20**. Na stupeň 4 krátce přimíchejte mandle.
8. Mandlovou hmotu dejte na vychladlé koláčové dno.
9. Hrušky oloupejte, zbavte je jadřinců, nakrájejte na plátky a obložte jimi mandlovou hmotu.
10. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Těsto na pizzu

Přístrojem můžete zpracovat maximálně dvojitě množství.

Přísady:

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

Příprava:

1. Mouku a sůl promíchejte v míchací misce **16** a doprostřed vytlačte malou prohlubeň.
2. Rozdrťte droždí a cukr ve vodě vidličkou a míchejte, dokud se vše nerozpusť. Tuto směs dejte do prohlubně.
3. Pracujte hnětacím hákem **22** na stupeň 2, dokud se nevytvoří velký shluk těsta.
4. Pokračujte v hnětení rukou, dokud není těsto vláčné.
5. Vytvořte těsto a nechte ho odpočívat zakryté na teplém místě, dokud se jeho objem zdvojnásobí.
6. Ještě jednou prohněťte, vyválejte a podle libosti obložte.

13. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> • Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Je krytí 8 správně nasazeno? • Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 65)? • Rameno pohonu 19 není zcela sklopeno dolů?
Mixér nelze zapnout.	<ul style="list-style-type: none"> • Je víko 2 správně nasazeno?
Šlehací metla 21 , míchací metla 20 , hnětací hák 22 nebo čepele nástavce s noži 7 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none"> • Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 14 ze zásuvky a zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> - Překážka v nádobě? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý? - Nesprávně smontovaný přístroj?

14. 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.

15. Objednání dílů příslušenství

Na našich webových stránkách obdržíte informaci, které díly příslušenství můžete doobjednat.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem/tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webovou stránku, kde si můžete doobjednat.

16. Technické parametry **Použité symboly**

Model:	SKMP 1300 D3
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	1 300 wattů
Množství náplně mixovací nádoby:	max. 1500 ml
Množství náplně míchací misky:	max. 3900 ml
Maximální zatížení míchací metly 20 a hnětacího háku 22 :	Kynuté těsto: max. 1657 g Třené těsto: max. 1216 g
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)
- Kuchyňský robot:	10 minut
- Mixér:	3 minuty
- při nejvyšším zatížení (míchání/hnětení a mixování současně při maximální náplni).	30 sekund

UPOZORNĚNÍ: K přepnutí přístroje mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatele. Přístroj se přizpůsobí jak 50 tak i 60 Hz.

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad 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, baterii, 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: 367924_2101/367925_2101** 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.
- Objevili 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) **367924_2101/367925_2101** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

 Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 367924_2101/367925_2101



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	77
2. Účel použitia.....	78
3. Bezpečnostné pokyny	79
4. Obsah balenia.....	82
5. Vybalenie a umiestnenie.....	83
6. Prehľad funkcií	84
7. Používanie miešacích nástrojov.....	85
8. Použitie mixovacej nádoby.....	86
9. Základná obsluha	89
9.1 Napájanie	89
9.2 Bezpečnostné funkcie	89
9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti	89
9.4 Tlačidlo Turbo	90
10. Rozobratie prístroja	90
10.1 Rozobratie miešacej misy a miešadiel	90
10.2 Rozobratie mixovacej nádoby	90
11. Čistenie a údržba prístroja	91
11.1 Čistenie základného prístroja	91
11.2 Umývanie v umývačke	92
11.3 Čistenie príslušenstva.....	92
11.4 Čistenie mixovacej nádoby	92
11.5 Uskladnenie	92
12. Recepty	93
13. Riešenie problémov	95
14. Likvidácia	95
15. Objednanie dielov príslušenstva	96
16. Technické údaje	96
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	97

1. Prehľad

1		Veko dopĺňacieho otvoru (= miniodmerka)
2		Veko (mixovacej nádoby)
3		Dopĺňací otvor
4		Tesnenie
5		Mixovacia nádoba
6		Tesnenie (nožového nástavca)
7		Nožový nástavec
8		Krytie
9		Pohon pre mixovaciú nádobu (pod krytím)
10		Plniaci otvor (s klapkou)
11		Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
12	0 – 10	Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia
13	Turbo	Tlačidlo Turbo (krátkodobo zvýši rýchlosť na najvyšší stupeň)
14		Pripojovací kábel so zástrčkou
15		Podnožka s prísavkou
16		Miešacia miska
17		Základný prístroj
18		Ochrana proti vystreknutiu
19		Pohonné rameno
20		Miešacie háky
21		Šľahacia metlička
22		Hnetacie háky
23		Os na upnutie miešacích nástrojov
24		Navinutie kábla

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratuluje vám k vášmu novému profesionálnemu 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 profesionálnym kuchynským robotom!

Symbyly na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

Varianty

Prístroj sa dodáva v dvoch verziách:

- 367924_2101 antracitová
- 367925_2101 červená

Obsluha je pre obidve farebné varianty identická.

2. Účel použitia

Profesionálny kuchynský robot slúži na mixovanie, habarkovanie, šľahanie, miesenie a miešanie potravín.

V tomto návode na obsluhu sú popísané základné funkcie. Okrem toho tu na orientáciu nájdete niekoľko príkladov receptov.

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...

- s miešacími nástrojmi dlhšie ako 10 minút,
- s mixovacou nádobou dlhšie ako 3 minúty,
- pri najvyššom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni) dlhšie ako 30 sekúnd.

Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.

⊙ Mixovaciu nádobu nepoužívajte na mletie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.

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 uchovávajúte 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,
 - max. 3 minúty mixovania v mixovacej nádobe,
 - max. 30 sekúnd pri maximálnom zaťažení (miesenie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni).
 Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca.
 - Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
 - Pri odoberaní a nasadzovaní tesnenia nožového nástavca dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.
- ⊙ 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 91).



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 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 vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO 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, vyťahnite 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 vyťahnite 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 rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania

- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí. Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením

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



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi

- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte 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 vyťahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Keď nie je mixovacia nádoba nasadená, musí byť nasadené krytie. Inak nepracuje prístroj na ochranu pred poraneniami.

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, mixér maximálne 3 minúty 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.
- ⊙ Mixovaciu nádobu a miešaciu misku nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vymrštený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Do mixovacej nádoby nikdy nenapĺňajte horúci alebo vriaci pokrm.
- ⊙ 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 zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 profesionálny kuchynský robot, – základný prístroj **17**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **18**
- 1 miešacia miska **16**
- 1 mixovacia nádoba **5** :
 - vekom **2 a**
 - vekom dopĺňacieho otvoru **1**
 - nožovým nástavcom **7**
 - tesnením **6**
- 1 hnetacie háky **22**
- 1 šľahacia metlička **21**
- 1 miešacie háky **20**
- 1 návod na obsluhu

5. Vybalenie a umiestnenie

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

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj (pozri „Rozobratie prístroja“ na strane 90).
4. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 91)
5. **Obrázok B:** Naviňte nadbytočné pripojovacie vedenie do navinutia kábla **24** na spodnej strane základného prístroja **17**.
6. Základný prístroj **17** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **15** pevne prisáť a pevne držali.

POZOR:

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

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

6. Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
Hnetacie háky 22	1 – 2	- miesenie a miešanie tuhého cesta alebo pevnejších prísad	max. množstvo kysnutého cesta: 1657 g max. doba prevádzky: 10 minút
	2 – 3	- miesenie kysnutého cesta - miesenie hrubého treného cesta	
Miešacie háky 20	2 – 3	- miešanie hrubého treného cesta - miešanie masla a múky - miešanie kysnutého cesta	max. množstvo treného cesta: 1216 g max. doba prevádzky: 10 minút
	4 – 6	- koláčové cesto - našľahanie masla s cukrom - cesto na cookies	
Šľahacia metlička 21	7 – 8	- šľahačka - bielka - majonéza - vymiešanie masla do peny	max. množstvo smotany: 1000 ml max. doba prevádzky: 10 minút
Mixovacia nádoba 5	Turbo + 1 – 10	- miešanie a drvenie mäkkých alebo tekutých prísad - drvenie kociek ľadu UPOZORNENIE: Musí byť nastavený aspoň stupeň rýchlosti 1, aby fungovalo tlačidlo Turbo 13 .	max. množstvo: 1500 ml max. doba prevádzky: 3 minút nevhodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná. Okrem toho nie je vhodný na sekание mäsa, cibule, orechov a bylín.

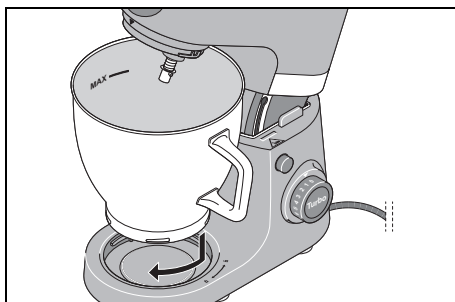
7. Používanie miešacích nástrojov

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a vyklopte pohonné rameno **19**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **11** znovu nevyскоčí.

Nasadenie miešacej misky

2. Nasadte miešaciu misku **16** do základného stroja **17**.



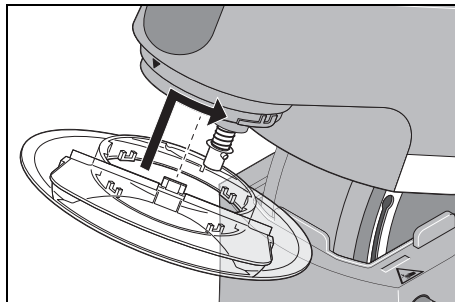
3. Zaistíte miešaciu misku **16** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

Montáž ochrany proti vystreknutiu

POZOR:

- ⊗ Nikdy nepoužívajte miešaciu misku **16** bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **18**. Inak by mohol byť mixovaný pokrm vymrštený.

4. Nasadte nádobu ochrany proti vystreknutiu **18** zdola na pohonné rameno **19**.



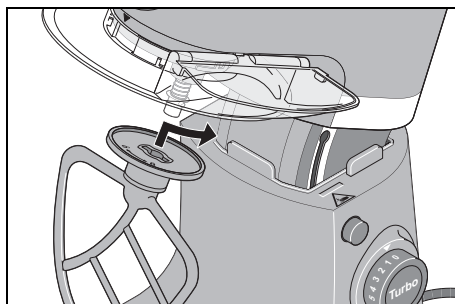
5. Otočte ochranu proti vystreknutiu **18**, kým nebude symbol zatvoreného zámku ležať pod značkou šípky na pohonnom ramene. Ochrana proti vystreknutiu zapadne.

Nasadenie miešadla

6. Vyberte si vhodné miešadlo:
 - Hnetacie háky **22**: Na ťažké cesto, napr. chlebové cesto
 - Šľahacia metlička **21**: Na šľahanie smotany, bielkov atď.
 - Miešacie háky **20**: Na stredné až ľahké cesto, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.

Ďalšie informácie: pozri „Přehľad funkcií“ na strane 84.

7. Nasadte miešadlo **20/21/22** zdola na os **23**.



Dbajte o to, aby malé kovové zúbky na os **23** zasahovali do vybrání na miešadle **20/21/22**.

8. **Obrázok A:** Miešadlo **20/21/22** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej misky **16**, kým je pohonné rameno **19** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **10** na ochrane proti vystreknutiu **18**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Otvorte klapku plniaceho otvoru **10**.
 - Naplňte prísady.
 - Znovu zatvorte klapku plniaceho otvoru **10**.

Spustenie pohonného ramena



NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

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

9. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a premiestnite pohonné rameno **19** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **11** znovu vyskočí.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný. Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 89.

8. Použitie mixovacej nádoby



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniám.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby **5** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca **7**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Mixovaciú nádobu nepoužívajte na mletie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.

UPOZORNENIE: Keď používate mixovaciú nádobu **5**, otáča sa súčasne s ňou os **23**. Preto namontujte miešaciu miskú **16** a ochranu proti vystreknutiu **18**, ale žiadne miešadlo **20/21/22**.

Nasadenie a odobratie nožového nástavca

Mixovacia nádoba **5** sa nikdy nesmie používať bez nožového nástavca **7**, keďže nožový nástavec **7** mixovaciú nádobu **5** utesňuje dole.

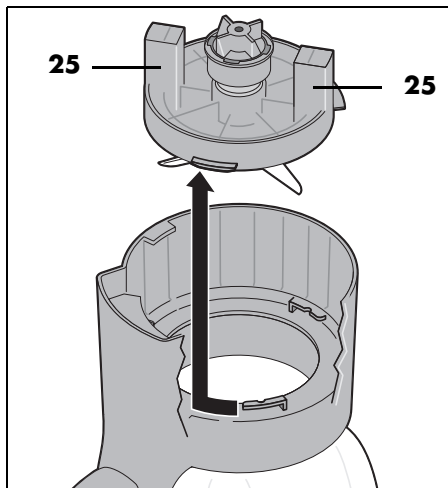


NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca **7** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
- ⊙ Pri odoberaní a nasadzovaní tesnenia **6** nožového nástavca **7** dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.

Na odobratie nožového nástavca **7** postupujte takto:

1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Otáčajte nožový nástavec **7** za obidve držadlá **25** v smere hodinových ručičiek, kým sa nožový nástavec neuvolní.
3. Nožový nástavec **7** opatrne vytiahnite.

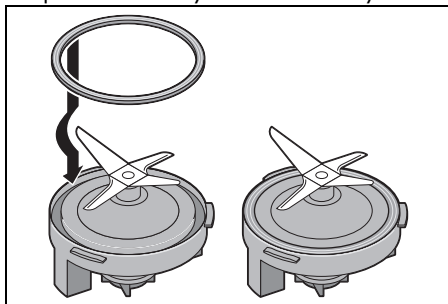


Tesnenie **6** nožového nástavca **7**:

Pri čistení odoberte tesnenie **6** nožového nástavca **7**.

POZOR:

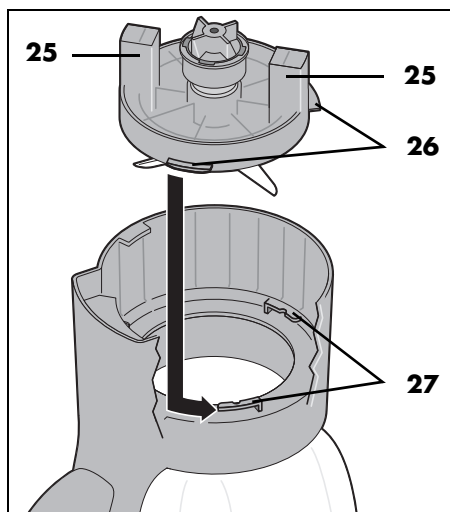
- ⊙ Keď nožový nástavec **7** opäť vložíte do mixovacej nádoby **5**, musí tesnenie **6** nožového nástavca **7** správne sedieť, pretože inak by mohol obsah vytečť.



Na použitie nožového nástavca **7** postupujte takto:

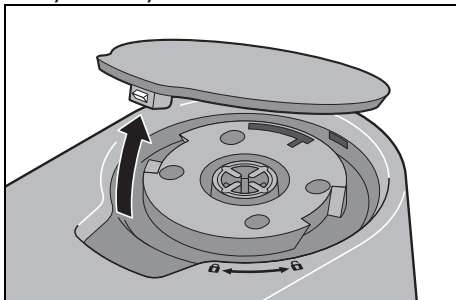
1. Otočte mixovaciu nádobu **5** spodnou stranou nahor.
2. Nožový nástavec **7** nasadíte opatrne na mixovaciu nádobu **5**.
3. Otáčajte ho za obidve držadlá **25** proti smeru hodinových ručičiek až na doraz.

Myslite na to, že dolné výstupky **26** na pätke nožového nástavca **7** musia siahať do horných výstupkov **27** v mixovacej nádobe **5**. Skontrolujte pevné osadenie.

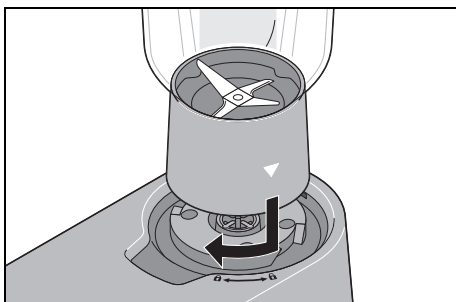


Nasadenie mixovacej nádoby

1. Siahnite do priehlbiny na uchopenie a vyberte krytie **8** smerom hore.



2. Mixovaciu nádobu **5** nasadíte na pohon **9** tak, že biela šípka (▼) dole na mixovacej nádobe ukazuje na symbol otvoreného zámku.



3. Otáčajte mixovaciu nádobu **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadená. Biela šípka (▼) teraz ukazuje na symbol zatvoreného zámku.

Naplnenie prísad

- Do mixovacej nádoby **5** vždy najskôr pridajte tekuté a až potom pevné prísady.
- Pevné prísady predtým nadrobno nakrájajte, aby sa kúsky nezasekli v nožoch.

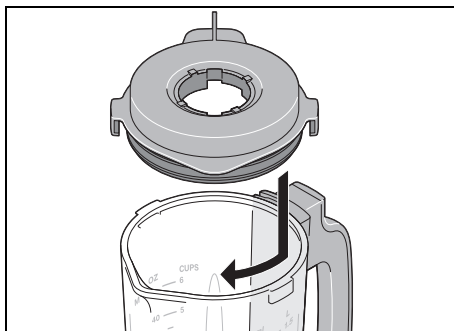
- Počas mixovania môžete pridávať prísady cez doplniaci otvor **3** vo veku **2**:
 - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
 - Otočte veko doplnacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.
 - Naplňte prísady.
 - Veko **1** nasadíte znovu tak, aby malé plastové výstupky zapadli do vybráni na doplniacom otvore **3**.
 - Otáčajte veko **1** v smere hodinových ručičiek, kým nebude pevne osadené.

Nasadenie veka

UPOZORNENIA:

- Mixovanie sa z bezpečnostných dôvodov spustí len vtedy, keď je veko **2** správne nasadené.
- Zatváranie veka **2** si trochu uľahčíte tak, že na obrúsok nakvapkáte pár kvapiek jedlého oleja a tesnenie **4** ním natriete.

4. Nasadíte veko **2** trochu pretočené na mixovaciu nádobu **5**.



5. Veko **2** otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.

Prístroj je teraz úplne zmontovaný.
Na prácu s prístrojom: pozri „Základná obsluha“ na strane 89.

9. Základná obsluha

9.1 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

1. Poskladajte prístroj pre požadovanú funkciu.
2. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **12** na 0 (vypnutý).
3. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.
4. Pred čistením prístroja vyťahnite zástrčku **14**.

9.2 Bezpečnostné funkcie

Prístroj disponuje viacerými bezpečnostnými funkciami, ktoré sú popísané ďalej.

Funkcia len pri správnom zložení

Prístroj funguje lentedy, keď je buď nasadené krytie **8** (pre miešadlá **20/21/22**) alebo je veko **2** správne nasadené na mixovacej nádobe **5**.

Funkcia len pri spustenom pohonom ramene

Prístroj funguje len vtedy, keď je pohonné rameno **19** správne zapadnuté v dolnej polohe a odblokovacie tlačidlo **11** 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. Vyťahnite zástrčku **14**.
3. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Keď sa prístroj dostatočne ochladí, dá sa znovu zapnúť.

9.3 Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút, miešer maximálne 3 minúty v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **12** otočíte doprava.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 84).
3. Rýchlosť znížte na stupeň **1 – 2**, keď počas pracovného postupu pridávate přísady cez plniaci otvor **10** alebo dopĺňací otvor **3**.
4. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

UPOZORNENIA:

- Ideálna rýchlosť závisí predovšetkým od konzistencie mixovaného pokrmu. Čím je obsah tekutejší, o to rýchlejšie môžete mixovať.
- Keď spracúvate veľké množstvá cesta, prístroj sa môže prípadne trochu hýbať.

9.4 Tlačidlo Turbo

UPOZORNENIE: Tlačidlo **Turbo 13** funguje len vtedy, keď sa na regulátore rýchlosti **12** nastaví aspoň stupeň **1**.

- Stlačením tlačidla **Turbo 13** môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (**10**).

10. Rozobratie prístroja



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Pred rozobratím prístroja ho vypnite a vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.

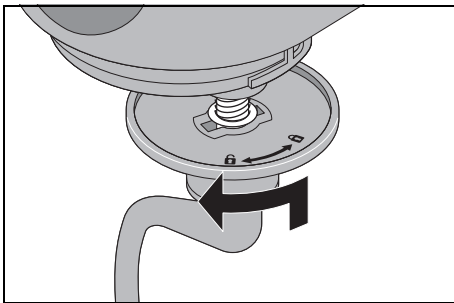
10.1 Rozobratie miešacej misky a miešadiel

Vyklopenie pohonného ramena

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a vyklepte pohonné rameno **19**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **11** znovu nevyskočí.

Vybratie miešadla

2. Miešadlo **20/21/22** potlačte trochu nahor a otočte ho v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z hriadeľa **23**.



Odobratie ochrany proti vystreknutiu

3. Otočte ochranu proti vystreknutiu **18**, kým nebude symbol otvoreného zámku ležať pod značkou šípky na pohonnom ramene. Teraz sa môže ochrana proti vystreknutiu odobrať.

Odobratie miešacej misky

4. Otočte miešaciu misku **16** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.

Spustenie pohonného ramena

5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **11** a premiestnite pohonné rameno **19** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **11** znovu vyskočí.

10.2 Rozobratie mixovacej nádoby

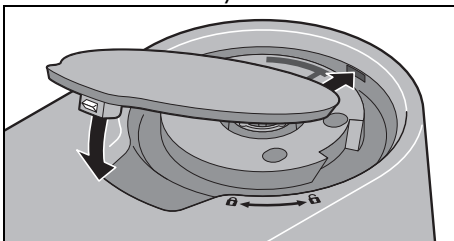


NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepelí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.
- ⊙ Pri odobieraní a nasadzovaní tesnenia **6** nožového nástavca **7** dávajte pozor, aby ste sa neporanili na čepeliach.

Odobratie mixovacej nádoby

1. Otočte mixovaciu nádobu **5** trochu proti smeru hodinových ručičiek a potiahnite ju nahor.
2. Znovu nasadte krytie **8**.



Odobratie veka z mixovacej nádoby

3. Otáčajte veko **2** proti smeru hodinových ručičiek, kým ho nebudete môcť odobrať.
4. Otočte veko doplnacieho otvoru **1** proti smeru hodinových ručičiek a odložte ho.

Nožový nástavec

5. Odoberte nožový nástavec **7** z mixovacej nádoby **5** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 86).
6. Opatrne odoberte tesnenie **6** z nožového nástavca **7**.
7. Znovu opatrne nasadte vyčistené tesnenie **6**.
8. Pred ďalším použitím opäť nasadte nožový nástavec **7**.

11. Čistenie a údržba prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **14** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **17** nikdy neponárajte do vody.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca **7** sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pred odstránením nožového nástavca **7** opláchnite mixovaciu nádobu **5** vodou a odstráňte z čepeľí zvyšky jedál, aby ste mohli bezpečne odobrať nožový nástavec **7**.
- ⊙ Pri ručnom umývaní nožový nástavec **7** oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.
- ⊙ Miešacie háky **20** a hnetacie háky **22** majú antiadhéznú vrstvu. Nepoškodte ju ostrými, špicatými alebo škrabajúcimi predmetmi (napr. nožom, drôtenkou).

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. karí, karotky) môžu zafarbiť plastové diely (napr. ochranu proti vystreknutiu **18** alebo veko doplnacieho otvoru **1**). Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

11.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistite základný prístroj **17** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Utrite ho čistou handričkou navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **17** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

11.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- miešaciu miskú **16**
- mixovaciu nádobu **5**
- nožový nástavec **7**
- tesnenie nožového nástavca **6**
- Veko **2** mixovacej nádoby
- Tesnenie **4**
- vekom dopĺňacieho otvoru **1**
- Hnetacie háky **22**
- Šľahacia metlička **21**
- Miešacie háky **20**
- Ochrana proti vystreknutiu **18**

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

- základný prístroj **17**
- krytie **8**

UPOZORNENIE: Pred čistením mixovacej nádoby **5** v umývačke riadu bezpodmienečne odoberte nožový nástavec **7**. **Pred každým čistením** odstráňte tesnenie **6** z nožového nástavca **7** (pozri „Nasadenie a odobratie nožového nástavca“ na strane 86).

11.3 Čistenie príslušenstva

1. Mixovaciu nádobu **5** alebo miešaciu miskú **16** opláchnite teplou vodou a vodu vylejte.
2. Pri čistení odstráňte tesnenie **4** z veka **2**.
3. Všetko príslušenstvo vyčistíte ručne v umývadle alebo v umývačke riadu.
4. Pri ručnom čistení všetky diely opláchnite čistou vodou.
5. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich znovu poskladáte, odložíte alebo opäť použijete.

11.4 Čistenie mixovacej nádoby

1. Nasadíte mixovaciu nádobu **5** na základný prístroj **17**.
2. Naplňte ju asi do polovice teplou vodou s prostriedkom na umývanie.
3. Nasadíte veko **2**.
4. Skontrolujte, či je regulátor rýchlosti **12** na **0**.
5. Zasuňte zástrčku **14** do vhodnej zásuvky.
6. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na **1**.
7. Viackrát krátko stlačte tlačidlo **Turbo 13**.
8. Regulátor rýchlosti **12** nastavte na **0**, aby sa prístroj vypol.
9. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **14**.
10. Odoberte mixovaciu nádobu **5** zo základného prístroja **17**.
11. Vylejte vodu na umývanie.
12. Mixovaciu nádobu **5** vypláchnite pod čistou vodou.
13. Mixovaciu nádobu **5** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete.

11.5 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 B:** Pripojovacie vedenie môžete navinúť do navinutia kábla **24** na spodnej strane základného prístroja **17**.

12. Recepty

UPOZORNENIE: V receptoch sú vynechané čísla regulátora rýchlosti **12** a tlačidlo **Turbo 13** na uľahčenie čitateľnosti.

Zelené smoothie

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 1 malé jablko
- 1 malá zrelá hruška
- ½ šalátovej uhorky
- 1 citrón (šťava a trochu nastrúhanej citrónovej kôry)
- 1 pomaranč (šťava)
- 50 g baby špenát
- 1 malý kúsok zázvoru (cca 4 g)

Príprava:

1. Jablko, hrušku a uhorku umyte, ošúpte a nakrájajte na kúsky.
2. Umyte a rozoberte baby špenát.
3. Zázvor na jemno nasekajte.
4. Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby **5**.
5. Začnite na stupni 2 – 3, potom viackrát stlačte tlačidlo **Turbo**. Na konci zvýšte rýchlosť, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
6. Najlepšie si vychutnáte čerstvé!

Vegánska zmes ovocia a chia

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 1 veľké, zrelé mango
- 2 malé, zrelé banány
- 2 PL citrónovej šťavy
- 350 ml dobre vychladeného mandľového mlieka (nesladeného)
- 60 g chia semienok

Príprava:

1. Ovocie narežte na kúsky.

2. Všetky prísady, okrem chia semienok, dajte do mixovacej nádoby **5**.
3. Pomaly zvyšujte rýchlosť, kým nebude všetko rovnomerne rozmiešané.
4. Prelejte do malej nádoby a rukou pri-miešajte chia semienka.
5. Naplňte do dezertných pohárov a ne-chajte asi 2 – 3 hodiny v chladničke.

Tipy:

- Keď chcete získať pevnejšiu konzisten-ciu, zvýšte podiel chia semienok.
- Ovocie môžete ľubovoľne zameniť.

Krém mascarpone

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

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

Príprava:

1. Vajčička oddelíte.
2. Bielka dajte do miešacej misky **16**. Šľa-hacou metličkou **21** vymiešajte na sneh. Pritom zvyšujte rýchlosť po stu-peň 8.
3. Bielkový sneh dajte do inej nádoby a odložte do chladu.
4. V miešacej miske **16** vyšľahajte žĺtok s cukrom a sledkým vínom šľahacou met-ličkou **21** na stupni 6 na penu.
5. Rýchlosť znížte na stupeň 3 a striedavo pridávajte po lyžičkách mascarpone a pomarančovú šťavu.
6. Rukou zamiešajte pomarančovú kôru a bielkový sneh.
7. Na ozdobenie posypte niekoľko ten-kých prúžkov pomarančovej kôry na ho-tový krém.
8. Krém až od konzumácie uchovávajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín.

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

Hrušková torta

V prípade zmien receptu sa môže pracovať maximálne s 300 g pšeničnej múky.

Prísady na cesto:

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

Na predpečenie:

suchý hrášok alebo ryža

Prísady na mandľovú hmotu:

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

Na obloženie:

cca 3 zrelé hrušky

Príprava:

1. Všetky prísady na cesto dajte do miešacej misky **16** a spracujte miešacími hákami **20** na stupni 3, kým sa nevytvoria väčšie hrudky. (Prípadne občas prístroj zastavte a prísady posuňte z okraja nadol pomocou škrabky na cesto.)
2. Cesto rukou rýchlo vymieste do gule a s trochou múky vyvaľkajte medzi dvoma hárkami papiera na pečenie.
3. Cesto dajte do vymastenej tortovej formy, presahujúci okraj odrežte a dajte aspoň na 30 minút do chladničky.
4. Korpus viackrát poprepichujte vidličkou, na cesto položte papier na pečenie a formu naplňte suchým hráškom alebo ryžou, aby ste cesto zaťažili.
5. Pečte 15 minút v teplovzdušnej rúre na 180 °C, potom odstráňte papier na pečenie a hrášok/ryžu a pečte znovu 10 až 15 minút.

6. Na mandľovú hmotu vyšlahajte maslo, cukor a vajcia šlahacou metličkou **21**. Pritom zvyšujte rýchlosť po stupeň 9.
7. Odoberte šlahaciu metličku **21** a nasadte miešacie háky **20**. Na stupni 4 krátko primiešajte mandle.
8. Mandľovú hmotu dajte na vychladený korpus.
9. Hrušky ošúpte, zbavte jadrovníka, nakrájajte na plátky a obložte tým mandľovú hmotu.
10. Pečte asi 35 minút v teplovzdušnej rúre na 170 °C.

Pizzové cesto

S prístrojom môžete spracovať maximálne dvojité množstvo.

Suroviny:

- 250 g pšeničnej múky
 - ¾ ČL soli
 - ½ kocky čerstvého droždia
 - 120 ml vlažnej vody
 - ½ ČL hnedého cukru
- trochu múky na miesenie a vyvaľkanie

Príprava:

1. Múku a soľ zmiešajte v miešacej miske **16** a v strede vytlačte priehlbnu.
2. Droždie a cukor zamiešajte roztlačte vidličkou vo vode a zamiešajte, kým sa všetko nerozpusťí. Túto zmes dajte do priehlbiny.
3. Hnetacími hákami **22** spracúvajte na stupni 2, kým sa nevytvoria veľké hrudky cesta.
4. Ďalej mieste ručne, kým nebude cesto vláčne.
5. Vytvarujte z cesta guľu a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým sa objem nezdvynásobí.
6. Ešte raz premieste, vyvaľkajte a podľa chuti obložte.

13. 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 zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opravíť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.• Je krytie 8 správne nasadené?• Nevypla prístroj ochrana proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 89)?• Je pohonné rameno 19 úplne sklopené nadol?
Mixér sa nedá zapnúť.	<ul style="list-style-type: none">• Je veko 2 nasadené správne?
Šľahacia metlička 21 , miešacie háky 20 , hnetacie háky 22 alebo čepele nožového nástavca 7 sa neotáčajú alebo sa otáčajú len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none">• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 14 a skontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Prekážka v nádobe?- Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý?- Prístroj nesprávne zmontovaný?

14. 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 časť 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.

15. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Smartfónom alebo tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

16. Technické údaje

Model:	SKMP 1300 D3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	1 300 W
Množstvo náplne – mixovacia nádoba:	max. 1500 ml
Množstvo náplne – miešacia miska:	max. 3900 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky 20 a hnetacie háky 22 :	Kysnuté cesto: max. 1657 g Trené cesto: max. 1216 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)
- Kuchynský robot:	10 minút
- Mixér:	3 minút
- pri maximálnom zaťažení (miešanie/miešanie a mixovanie súčasne pri maximálnej náplni):	30 sekúnd

UPOZORNENIE: Na prestavenie produktu medzi 50 a 60 Hz je potrebná akcia zo strany používateľa. Produkt sa hodí pre 50, ako aj pre 60 Hz.

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.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

17. 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 príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných 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, batérii, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. 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 reklamacii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 367924_2101 / 367925_2101** 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 inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **367924_2101/367925_2101** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 367924_2101/367925_2101



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	101
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	102
3. Sicherheitshinweise	103
4. Lieferumfang	106
5. Auspacken und aufstellen	107
6. Funktionen im Überblick	108
7. Rührwerkzeuge verwenden	109
8. Mixbehälter verwenden	111
9. Grundbedienung	114
9.1 Stromversorgung	114
9.2 Sicherheitsfunktionen	114
9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	114
9.4 Turbo-Taste	115
10. Gerät auseinanderbauen	115
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen	115
10.2 Mixbehälter auseinanderbauen	115
11. Gerät reinigen und warten	116
11.1 Grundgerät reinigen	117
11.2 Reinigen in der Spülmaschine	117
11.3 Zubehör reinigen	117
11.4 Mixbehälter reinigen	117
11.5 Aufbewahren	118
12. Rezepte	118
13. Problemlösung	121
14. Entsorgung	121
15. Zubehörteile bestellen	122
16. Technische Daten	122
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	123

1. Übersicht

1		Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher)
2		Deckel (des Mixbehälters)
3		Nachfüllöffnung
4		Dichtung
5		Mixbehälter
6		Dichtung (des Messereinsatzes)
7		Messereinsatz
8		Abdeckung
9		Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
10		Einfüllöffnung (mit Klappe)
11		Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
12	<i>0 - 10</i>	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
13	Turbo	Turbo-Taste (erhöht die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe)
14		Anschlussleitung mit Netzstecker
15		Saugfuß
16		Rührschüssel
17		Grundgerät
18		Spritzschutz
19		Antriebsarm
20		Rührbesen
21		Schneebesen
22		Kneithaken
23		Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
24		Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Profi-Küchenmaschine.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Profi-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.

Varianten

Das Gerät wird in zwei Versionen geliefert:

- 367924_2101 anthrazit
- 367925_2101 rot

Die Bedienung ist für beide Farbvarianten identisch.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen beschrieben. Zusätzlich finden Sie zur Orientierung einige Rezeptbeispiele.

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...
 - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
 - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten,
 - bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.

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 und
 - ... vor dem Reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
 - max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
 - max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).
 Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung des Messereinsatzes darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.
- ⊙ 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 116.



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 und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, Zubehöerteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



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.
- ⊙ Wenn der Mixbehälter nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.

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, der Mixer höchstens 3 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 den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Über-

laufende 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.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.
- ⊙ 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 Profi-Küchenmaschine, Grundgerät **17**
- 1 Spritzschutz **18**
- 1 Rührschüssel **16**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Deckel **2** und
 - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
 - Messereinsatz **7**
 - Dichtung **6**
- 1 Knethaken **22**
- 1 Schneebesen **21**
- 1 Rührbesen **20**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

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. 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 115.
 4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 116
 5. **Bild B:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** auf.
 6. Stellen Sie das Grundgerät **17** 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 **15** festsaugen können und sicheren Halt geben.
-

VORSICHT:

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

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 22	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	max. Menge Hefeteig: 1657 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 20	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	max. Menge Rührteig: 1216 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
Schneebesen 21	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - schaumig schlagen von Butter	max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Mixbehälter 5	Turbo + 1 - 10	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Zerkleinern von Eiswürfeln HINWEIS: Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe 1 eingestellt sein, damit die Turbo -Taste 13 funktioniert.	max. Menge: 1500 ml max. Betriebsdauer: 3 Minuten Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen und Kräutern.

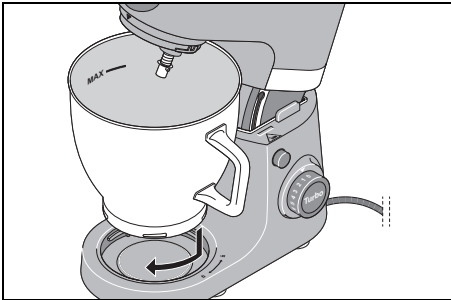
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und klappen Sie den Antriebsarm **19** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **11** wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **16** in das Grundgerät **17**.



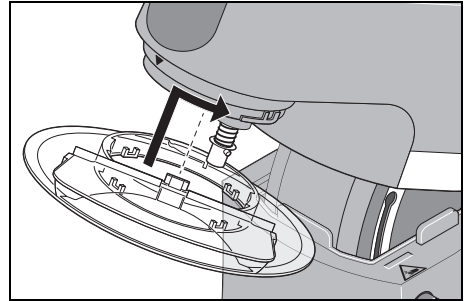
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **16** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **18**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **18** von unten auf den Antriebsarm **19**.



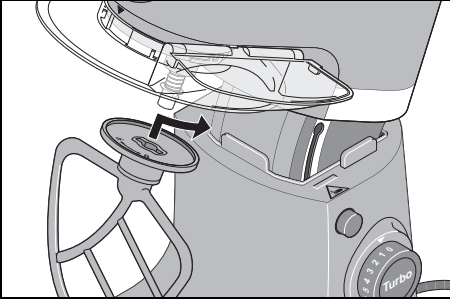
5. Drehen Sie den Spritzschutz **18** bis das geschlossene Schlosssymbol, unter der Pfeilmarkierung am Antriebsarm liegt. Der Spritzschutz rastet ein.

Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Kneithaken **22**: Für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **21**: Zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **20**: Für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 108.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** von unten auf die Achse **23**.



Achten Sie darauf, dass die kleinen Metallstifte an der Achse **23** in die Aussparungen am Rührwerkzeug **20/21/22** greifen.

8. **Bild A:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **16** füllen, während der Antriebsarm **19** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **10** am Spritzschutz **18** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Öffnen Sie die Klappe der Einfüllöffnung **10**.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.
 - Schließen Sie die Klappe der Einfüllöffnung **10** wieder.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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

9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und bewegen Sie den Antriebsarm **19** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **11** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 114.

8. Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **5** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **7** nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter **5** verwenden, dreht gleichzeitig die Achse **23** mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel **16** und den Spritzschutz **18**, aber kein Rührwerkzeug **20/21/22**.

Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **7** verwendet werden, da der Messereinsatz **7** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.

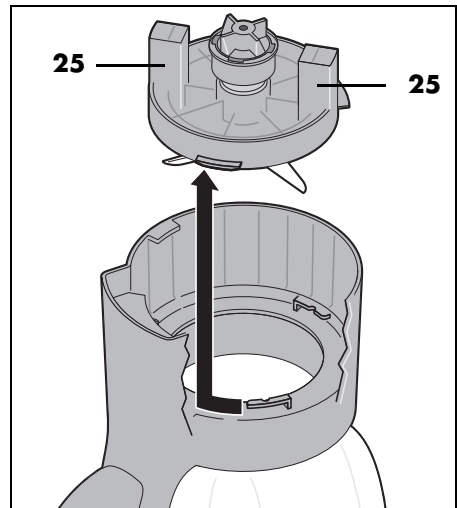


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.

Um den Messereinsatz **7** zu entnehmen, gehen Sie so vor:

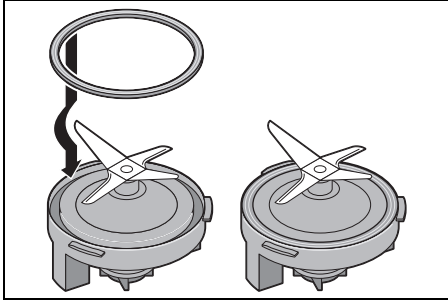
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Drehen Sie den Messereinsatz **7** an den beiden Anfassern **25** im Uhrzeigersinn, bis sich der Messereinsatz löst.
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.



Dichtung 6 des Messereinsatzes 7:
Zum Reinigen nehmen Sie die Dichtung **6**
des Messereinsatzes **7** ab.

VORSICHT:

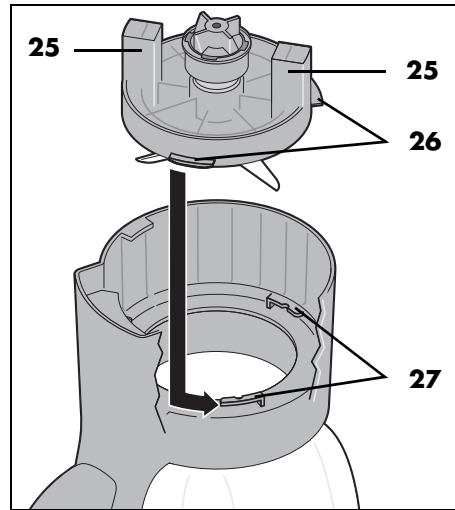
⊙ Wenn Sie den Messereinsatz **7** wieder
in den Mixbehälter **5** einsetzen, muss
die Dichtung **6** des Messereinsatzes **7**
korrekt sitzen, da sonst Inhalt auslaufen
könnte.



Um den Messereinsatz **7** einzusetzen, ge-
hen Sie so vor:

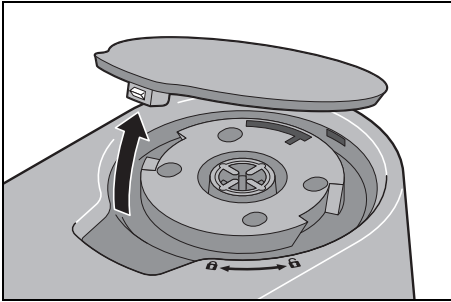
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der
Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsich-
tig in den Mixbehälter **5**.
3. Drehen Sie ihn an den beiden Anfas-
sern **25** gegen den Uhrzeigersinn bis
zum Anschlag.

Beachten Sie, dass die unteren
Stege **26** am Fuß des Messereinsatz-
es **7** unter die oberen Stege **27** im
Mixbehälter **5** greifen müssen. Prüfen
Sie den festen Sitz.

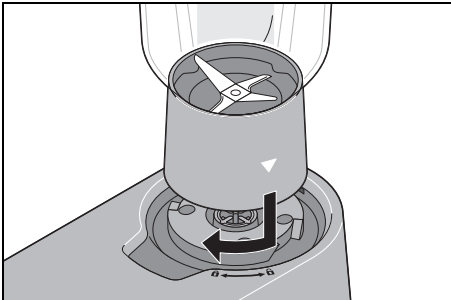


Mixbehälter aufsetzen

1. Greifen Sie in die Griffmulde und nehmen Sie die Abdeckung **8** nach oben ab.



2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** so auf den Antrieb **9**, dass der weiße Pfeil (▼) unten am Mixbehälter auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.



3. Drehen Sie den Mixbehälter **5** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der weiße Pfeil (▼) zeigt nun auf das geschlossene Schlosssymbol.

Zutaten einfüllen

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verkleben.

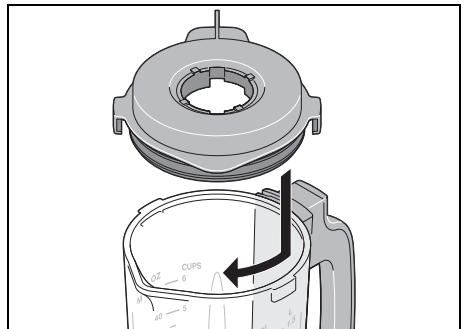
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **3** im Deckel **2** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.
 - Setzen Sie den Deckel **1** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **3** passen.
 - Drehen Sie den Deckel **1** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **2** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **2** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.

4. Setzen Sie den Deckel **2** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



5. Drehen Sie den Deckel **2** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 114.

9. Grundbedienung

9.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ 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.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **12** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.

9.2 Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei korrektem Zusammenbau

Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung **8** aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge **20/21/22**) oder der Deckel **2** korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt ist.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **19** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **11** 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 **14**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **12** nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 108.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **10** oder die Nachfüllöffnung **3** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

HINWEISE:

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

- Während Sie große Teilmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

9.4 Turbo-Taste

HINWEIS: Die **Turbo-Taste 13** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **12** mindestens die Stufe **1** eingestellt wird.

- Durch Drücken der **Turbo-Taste 13** können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (**10**) erhöhen.

10. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

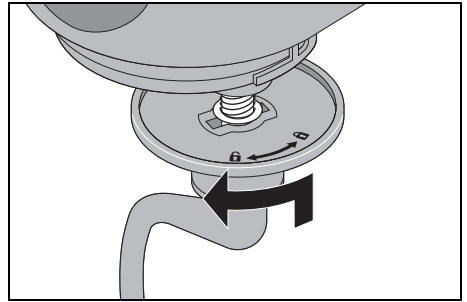
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und klappen Sie den Antriebsarm **19** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **11** wieder herausspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **23** abziehen lässt.



Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **18** bis das geöffnete Schlosssymbol, unter der Pfeilmarkierung am Antriebsarm liegt. Nun kann der Spritzschutz abgenommen werden.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **16** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und bewegen Sie den Antriebsarm **19** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **11** springt wieder heraus.

10.2 Mixbehälter auseinanderbauen



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

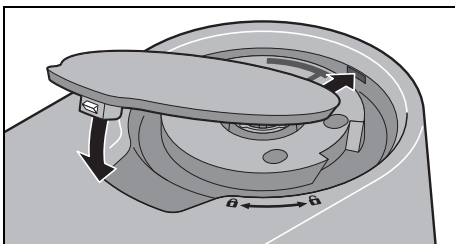
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen

von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.

- ⊙ Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.

Mixbehälter abnehmen

1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** etwas gegen den Uhrzeigersinn und ziehen ihn nach oben ab.
2. Setzen Sie die Abdeckung **8** wieder auf.



Deckel vom Mixbehälter abnehmen

3. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
4. Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Messereinsatz

5. Entnehmen Sie den Messereinsatz **7** aus dem Mixbehälter **5** siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 111.
6. Ziehen Sie vorsichtig die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** ab.
7. Setzen Sie vorsichtig die gereinigte Dichtung **6** wieder auf.
8. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **7** wieder ein.

11. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **7** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.
- ⊙ Rührbesen **20** und Kneithaken **22** haben eine Antihaffbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **18** oder den Deckel der Nachfüllöffnung **1**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

11.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** 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 **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

11.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneignet:

- Rührschüssel **16**
- Mixbehälter **5**
- Messereinsatz **7**
- Dichtung des Messereinsatzes **6**
- Deckel **2** des Mixbehälters
- Dichtung **4**
- Deckel der Nachfüllöffnung **1**
- Knethaken **22**
- Schneebesens **21**
- Rührbesen **20**
- Spritzschutz **18**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- Abdeckung **8**

HINWEIS: Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **7**. Entfernen Sie **vor jeder Reinigung** die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 111.

11.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** oder die Rührschüssel **16** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entfernen Sie zum Reinigen die Dichtung **4** vom Deckel **2**.
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

11.4 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** auf das Grundgerät **17**.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **12** auf **0** steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose.
6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **1**.
7. Drücken Sie mehrmals kurz die **Turbo-Taste 13**.
8. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **0**, um das Gerät auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.
10. Nehmen Sie den Mixbehälter **5** vom Grundgerät **17** ab.
11. Kippen Sie das Spülwasser aus.
12. Spülen Sie den Mixbehälter **5** unter klarem Wasser nach.
13. Lassen Sie den Mixbehälter **5** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

11.5 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 B:** Die Anschlussleitung können Sie in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** aufwickeln.

12. Rezepte

HINWEIS: In den Rezepten werden die Nummern des Geschwindigkeitsreglers **12** und der **Turbo**-Taste **13** weggelassen, um die Lesbarkeit zu verbessern.

Mehr Rezepte

Scannen Sie den folgenden QR-Code ein, wenn Sie mehr leckere Rezepte suchen.



Grüner Smoothie

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

- 1 kleiner Apfel
- 1 kleine reife Birne
- ½ Salatgurke
- 1 Zitrone (Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Orange (Saft)
- 50 g Babyspinat
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 4 g)

Zubereitung:

1. Apfel, Birne, und Gurke waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Babyspinat waschen und verlesen.
3. Ingwer fein hacken.
4. Alle Zutaten in den Mixbehälter **5** geben.
5. Auf Stufe 2 - 3 beginnen, dann mehrfach die **Turbo**-Taste drücken. Am Ende die Geschwindigkeit erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Am besten frisch genießen!

Vegane Obst-Chia-Speise

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

- 1 große, reife Mango
- 2 kleine reife Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 350 ml gut gekühlte Mandelmilch (ungesüßt)
- 60 g Chia-Samen

Zubereitung:

1. Früchte in Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten, außer den Chia-Samen, in den Mixbehälter **5** geben.
3. Die Geschwindigkeit langsam steigern, bis alles gleichmäßig püriert ist.
4. In einen Krug umfüllen und die Chia-Samen von Hand unterrühren.
5. In DessertGläschen füllen und ca. 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipps:

- Für eine festere Konsistenz erhöhen Sie den Anteil an Chia-Samen.
- Das Obst kann nach Belieben ausgetauscht werden.

Mascarponecreme

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **16** geben. Mit dem Schneebesen **21** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe **8**.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **16** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **21** auf Stufe **6** schaumig schlagen.
5. Die Geschwindigkeit auf Stufe **3** reduzieren und abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft zugeben.
6. Von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unterheben.
7. Zur Dekoration einige dünne Orangenschalenstreifen auf die fertige Creme streuen.
8. Die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

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

Birnen-Tarte

Bei Änderungen des Rezeptes kann maximal mit 300 g Weizenmehl gearbeitet werden.

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **16** geben und mit dem Rührbesen **20** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.
3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis ent-

fernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.

6. Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **21** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 9 steigern.
7. Den Schneebesen **21** abnehmen und den Rührbesen **20** einsetzen. Auf Stufe 4 kurz die Mandeln unterrühren.
8. Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
9. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
10. Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Pizzateig

Maximal können Sie die doppelte Menge mit dem Gerät verarbeiten.

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in der Rührschüssel **16** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.
3. Mit dem Knethaken **22** auf Stufe 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Ist die Abdeckung 8 korrekt aufgesetzt? • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet siehe „Überhitzungsschutz“ auf Seite 114? • Antriebsarm 19 nicht vollständig herunter geklappt?
Mixer lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Deckel 2 korrekt aufgesetzt?
Schneebeisen 21 , Rührbeisen 20 , Knethaken 22 , oder Klingen des Messereinsatzes 7 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> • Sofort ausschalten, Netzstecker 14 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

14. 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.

15. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com







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

16. Technische Daten

Modell:	SKMP 1300 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	1.300 Watt
Füllmenge Mixbehälter:	max. 1500 ml
Füllmenge Rührschüssel:	max. 3900 ml
Maximale Belastung- für Rührbesen 20 und Knethaken 22 :	Hefeteig: max. 1657 g Rührteig: max. 1216 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Be- lastung (Rühren/ Kneten und Mi- xen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 367924_2101/ 367925_2101** und den Kassenschein 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 (Kassenschein) 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) **367924_2101/ 367925_2101** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 367924_2101/367925_2101



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND