SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



STAND MIXER SKML 600 D2

(FI) Käyttöohje
YLEISKONE

(SE) Bruksanvisning
KÖKSASSISTENT

(DK) Betjeningsvejledning
KØKKENMASKINE

(PL) Instrukcja obsługi
ROBOT KUCHENNY

(LT) Vartotojo vadovas
VIRTUVINIS KOMBAINAS

(EE) Kasutusjuhend
KÖÖGIKOMBAIN

(LV) Lietošanas instrukcija
VIRTUVES KOMBAINS

(DE) Bedienungsanleitung
KÜCHENMASCHINE

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

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

07/2026 ID: SKML 600 D2_26_V1.2

IAN **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**

Suomi 2

Svenska 24

Dansk 44

Polski 64

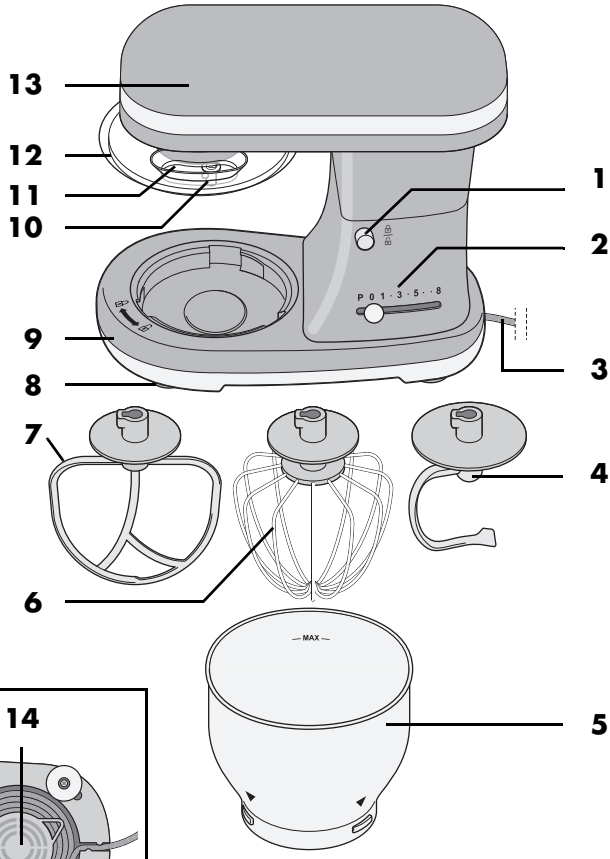
Lietuviškai 86

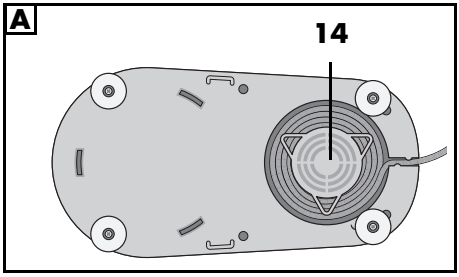
Eesti keel 108

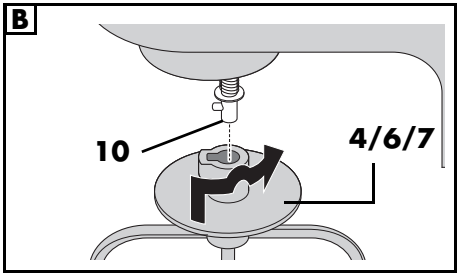
Latviski 128

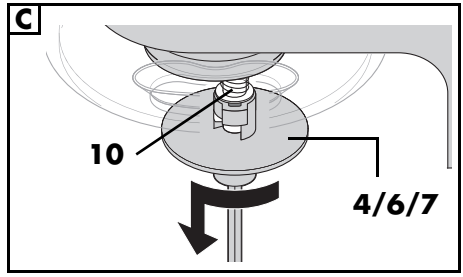
Deutsch 150

Yleiskatsaus / Översikt / Oversigt / Przegląd / Apžvalga / Ülevaade / Pārskats / Übersicht









Sisältö

1. Yleiskatsaus 3
2. Määräystenmukainen käyttö 4
3. Turvaohjeita 5
4. Toimituksen sisältö 8
5. Pakkauksen purkaminen ja laitteen sijoittaminen 8
6. Yleiskatsaus toiminnoista 9
7. Sekoitusvälineiden käyttö 10
8. Peruskäyttö 11
8.1 Virtaliitäntä 11
8.2 Turvatoiminnot 12
8.3 Laitteen päälle-/pois päältä-kytkentä ja nopeuden valinta 12
8.4 Pulssitoiminto 12
9. Laitteen purkaminen 13
10. Laitteen puhdistus ja huolto 13
10.1 Peruslaitteen puhdistus 13
10.2 Puhdistus astianpesukoneessa 14
10.3 Tarvikkeiden puhdistus 14
10.4 Säilytys 14
11. Reseptit 14
12. Häiriötapauksessa 19
13. Osien hävittäminen 20
14. Tekniset tiedot 20
15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH 21

1. Yleiskatsaus

1 🔓/🔓 Vapautuspainike (käyttövarrelle)

2 *P / 0 - 8* Nopeudensäädin (päälle-/pois päältä-toiminnolla):

P:	Pulssitoiminto: aseta *P*-asentoon ja pidä siinä vaihtaaksesi hetkellisesti korkeimmalle tasolle
0:	Pois päältä
1 - 8:	Nopeustasot (portaattomasti säädettävissä)

3 Liitosjohto verkkopistokkeella

4 Taikinakoukku

5 Vatkauskulho

6 Vispilä

7 Vatkain

8 Imujalka

9 Peruslaite

10 Akseli sekoitusvälineiden kiinnitykseen

11 Täyttöaukko

12 Roiskesuojus

13 Käyttövarsi

14 Johtokela

Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden yleiskoneesi johdosta.

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

- **Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttöönottoa.**
- **Noudata ehdottomasti turvaohjeita!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Tämä käyttöohje on säilytettävä huolellisesti.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi kaikki käyttöohjeet olla mukana. Nämä ovat osa tuotetta.**

Toivomme, että uudesta yleiskoneestasi on paljon iloa!

Symbolit laitteessa


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


Tämä symboli varoittaa käsivammoista.

OHJE: laitetta on saatavilla eri väreissä. Toimintaohjeet ovat samat kaikille värivaihtoehdoille.

2. Määräystenmukainen käyttö

Yleiskone on tarkoitettu elintarvikkeiden vispilöintiin, vaahdottamiseen, vatkaukseen, vaivaamiseen ja seostamiseen.
Laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa. Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

Ennakoitava väärinkäyttö

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

3. Turvaohjeita

Varoitusmerkinnät

Tässä käyttöohjeessa käytetään tarpeen mukaan seuraavia varoitusmerkintöjä:



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

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

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

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

Ohjeita turvallista käyttöä varten

- ⊙ Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- ⊙ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ⊙ Laite ja sen liitosjohto on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- ⊙ Jos laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Laitetta ei saa upottaa veteen.
- ⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
  - jos laitetta ei valvota
  - ennen laitteen kokoamista tai purkamista
  - ennen tarvikkeiden tai lisävarusteiden vaihtamista
  - ennen puhdistusta
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kautta.
- ⊙ Laite on käyttötavasta riippuen tarkoitettu seuraaville korkeimmille käyttöajoille ilman keskeytystä:
  - max 10 minuuttia vatkausta/vaivausta sekoitusvälineillä.

  Sen jälkeen laitteen on oltava poiskytkettynä, kunnes se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.
- ⊙ Ennen käytön aikana liikkuvien tarvikkeiden tai lisävarusteiden vaihtamista laite on sammutettava ja erotettava sähköverkosta.

- Huomioi puhdistusta koskeva luku (katso “Laitteen puhdistus ja huolto” sivulla 13).
- Laitteen väärä käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi myös kotitalouksissa ja kotitalouksia vastaavissa käyttötarkoituksissa, kuten esimerkiksi…
  … työntekijöiden keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muilla kaupallisilla alueilla;
  … maatalouden piirissä;
  … hotellien, motellien ja muiden asuntoloiden asiakkaiden toimesta;
  … aamiaishotelleissa.

⚠ *VAARA lapsille!*

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

⚠ *VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta!*

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

⚠ *VAARA sähköiskusta kosteuden takia!*

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

⚠ *VAARA sähköiskusta!*

- Aseta verkkopistoke pistorasiaan vasta sitten, kun laite on kokonaan koottu.
- Liitä verkkopistoke vain säännönmukaisesti asennettuun ja helposti saavutettavaan pistorasiaan, jonka jännite vastaa tyyppikilvessä olevaa arvoa. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen helposti saavutettava.
- Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- Vaikka laite onkin kytketty pois päältä, se saa silti verkkovirtaa. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- Pidä liitosjohto loitolla kuumista pinnoista (esim. liesilevyt).
- Pidä laitetta käyttäessäsi huolta siitä, ettei liitosjohto joudu puristuksiin tai litistetyksi.
- Irrottaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, äläkä koskaan kaapelista.

- ⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta:
  - jos ilmenee häiriö
  - kun et käytä yleiskonetta
  - ennen yleiskoneen kokoamista tai purkamista
  - ennen yleiskoneen puhdistusta
  - aina ukonilmalla
- ⊙ Älä käytä laitetta, jos laitteessa, lisävarusteissa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita.
- ⊙ Turvateknisistä syistä tuotteen rakenteeseen ei saa tehdä muutoksia.



VAARA käsivammoista puristumalla!

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



VAARA pyörivien osien takia!

- ⊙ Älä pidä lusikkaa tai vastaavia esineitä pyörivissä osissa. Pidä myös pitkät hiukset ja väljät vaatteet loitolla pyörivistä osista.
- ⊙ Huomioi aina, että nopeudensäädin on kohdassa *0*, ennen kuin asetat verkkopistokkeen pistorasiaan.
- ⊙ Sammuta laite ja irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen käytön aikana liikkuvien tarvikkeiden tai lisävarusteiden vaihtamista.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

4. Toimituksen sisältö

1 yleiskone, peruslaite **9**
1 roiskesuojus **12**
1 vatkauskulho **5**
1 taikinakoukku **4**
1 vispilä **6**
1 vatkain **7**
1 käyttöohje

5. Pakkauksen purkaminen ja laitteen sijoittaminen

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.
2. Tarkasta, että kaikki osat ovat mukana ja vauriottomia.
3. Pura laite osiin (katso "Laitteen purkaminen" sivulla 13).
4. **Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!** (katso "Laitteen puhdistus ja huolto" sivulla 13).
5. **Kuva A:** kierrä ylimääräinen liitosjohto **3** johtokelalle **14** peruslaitteen **9** alapuolella.
6. Aseta peruslaite **9** tasaiselle, kuivalle, liukumattomalle ja vedenkestävälle alustalle, jotta laite ei voi kaatua eikä liukua alas.
   Valitse tasainen ja puhdas alusta, jotta imujalat **8** voivat kiinnittyä kunnolla ja varmistaa vakaan asennon.

VARO:

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

6. Yleiskatsaus toiminnoista

Työväline	Nopeus	Toiminto	Ohjeet
Taikinakoukku **4**	*1 - 2*	- Kiinteän taikinan tai kiinteämpien ainesten vaivaus ja sekoitus	**Min määrä:** Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. **Max määrä hiivataikinaa:** 1657 g **Työstöaika vaivattava taikina*:** n. 3 minuuttia **Max käyttöaika:** 10 minuuttia **Leipätaikinalle:** Laita ensin nestemäiset ainesosat ja sitten erissä kuivat ainesosat vatkauskulhoon.
	2 - 3	- Hiivataikinan vaivaus - Paksun taikinan vaivaus	
Vatkain **7**	*2 - 3*	- Paksun taikinan sekoitus - Voin ja jauhon sekoitus - Hiivataikinan sekoitus	**Min määrä:** Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. **Max määrä taikinaa:** 1216 g **Työstöaika taikina*:** n. 5 minuuttia **Max käyttöaika:** 10 minuuttia
	4 - 6	- Kakkutaikina - Voin ja sokerin vaahdotus - Pikkuleipätaikina	
	6	- Taikina kuivattujen hedelmien kanssa	Max kokonaispaino: **950 g** Sekoita herkät hedelmät tasolla *1 - 2*. **Max käyttöaika:** 10 minuuttia
Vispilä **6**	*7 - 8*	- Kuohukerma - Munanvalkuaiset - Majoneesi - Voin vaahdoksi vatkaaminen	**Min määrä:** Työvälineen tulee upota vähintään 1 cm syvälle sekoitettavaan ruokaan. **Max määrä kermaa:** 1000 ml **Max käyttöaika:** 10 minuuttia

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

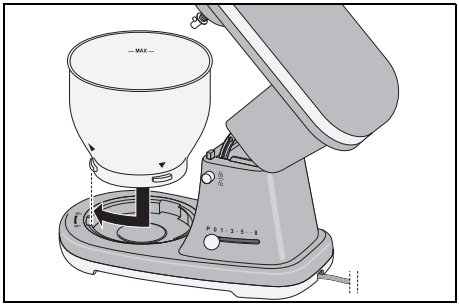
7. Sekoitusvälineiden käyttö

Käyttövarren nostaminen

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

Vatkauskulhon asettaminen

2. Aseta vatkauskulho **5** siten peruslaitteeseen **9**, että yksi nuolista (▼) vatkauskulhossa näyttää avoimeen lukkosymboliin 🔓 peruslaitteessa.

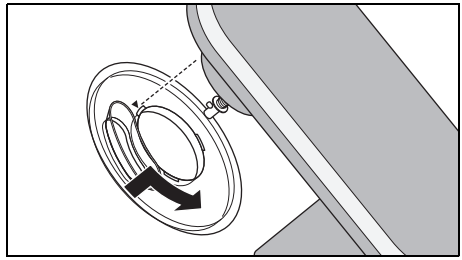


3. Lukitusta varten käännä vatkauskulhoa, kunnes tämä nuoli (▼) vatkauskulhossa osoittaa suljettuun lukkosymboliin 🔒 peruslaitteessa ja vatkauskulho on tukevasti paikallaan.

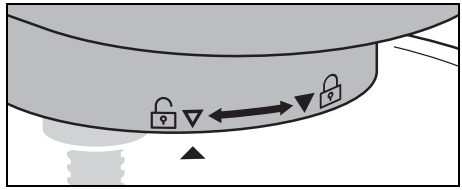
Roiskesuojuksen asennus

VARO:

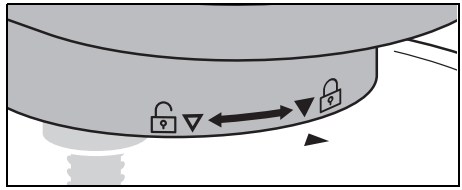
⊙ Älä koskaan käytä vatkauskulhoa **5** ilman paikallaan olevaa roiskesuojusta **12**. Muutoin sekoitettavia aineksia voi roiskua yli.



4. Aseta roiskesuojus alhaalta käyttövarrelle **13**. Nuoli roiskesuojuksessa (▲) näyttää nuoleen avoimella lukkosymbolilla (🔓▽) käyttövarressa.



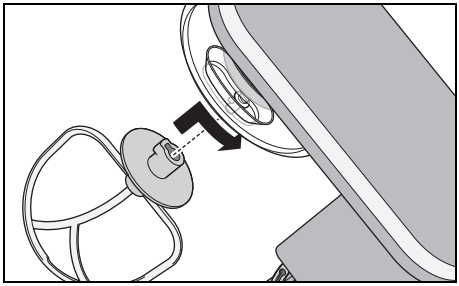
5. Käännä roiskesuojusta, kunnes nuoli roiskesuojuksessa (▲) näyttää nuoleen suljetulla lukkosymbolilla (▼🔒) ja roiskesuojus kiinnittyy paikalleen.



Sekoitusvälineen asettaminen

6. Valitse soveltuva sekoitusväline:
   - Taikinakoukku **4**: raskaille taikinoille, esim. leipätaikina
   - Vispilä **6**: kermavaahdon, valkuaisten jne. vatkaamiseen
   - Vatkain **7**: keskiraskaille ja kevyille taikinoille, esim. kakkutaikina tai lettutaikina.

   Lisätietoja: katso "Yleiskatsaus toiminnoista" sivulla 9.
7. Aseta sekoitusväline alhaalta akselille **10**.



   Huomioi, että metallitappi akselilla sopii sekoitusvälineessä olevaan syvennykseen.
8. **Kuva B:** paina sekoitusvälinettä hieman ylöspäin ja kierrä sitä nuolen suuntaan vasteeseen asti.

Ainesten täyttö

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

Käyttövarren laskeminen

VAARA käsivammoista puristumalla!

⊙ Älä koskaan tartu käyttövarren **13** ja kotelon väliin. Alas käännettäessä on vaara loukkaantua puristumalla.

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

Laite on nyt valmiiksi asennettu.

8. Peruskäyttö

8.1 Virtaliitäntä

VAARA sähköiskusta!

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

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

1. Kokoa laite haluttua toimintoa varten.
2. Aseta verkkopistoke **3** soveltuvaan pistorasiaan. Pistorasian on oltava myös liittämisen jälkeen aina hyvin saavutettava.
3. Irrota verkkopistoke ennen laitteen puhdistamista.

8.2 Turvatoiminnot

Laite on varustettu useammalla turvatoiminnolla, jotka kuvataan seuraavassa.

Laite toimii vain käyttövarren ollessa alhaalla

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

Ylikuumenemissuoja

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

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

Laitteen voi käynnistää uudelleen, kun se on riittävästi jäähtynyt.

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

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

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

1. Käynnistä laite siirtämällä nopeudensäädintä **2** oikealle.
2. Aloita hieman alhaisemmalla nopeudella ja lisää sitten hitaasti haluttuun nopeuteen (portaattomasti *1 - 8*).
3. Vähennä nopeus tasolle *1 - 2*, kun lisäät työstön aikana ainesosia täyttöaukosta **11**.
4. Kytke laite pois päältä asettamalla nopeudensäädin **2** asentoon *0*.

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

8.4 Pulssitoiminto

- Aseta nopeudensäädin **2** vasemmalle asentoon *P* ja pidä sitä siinä työskennelläksesi korkeimmalla nopeustasolla lyhyen aikaa.
- Pulssitoiminto päättyy vapauttamisen jälkeen.

9. Laitteen purkaminen

VAARA pyörivien osien takia!

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

Käyttövarren nostaminen

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

Sekoitusvälineen poistaminen

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

Roiskesuojuksen poistaminen

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

Vatkauskulhon poistaminen

4. Käännä vatkauskulhoa **5** avoimen lukkosymbolin suuntaan, kunnes sen voi irrottaa.

Käyttövarren laskeminen

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

10. Laitteen puhdistus ja huolto

VAARA sähköiskusta!

⊙ Irrota verkkopistoke **3** pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

⊙ Älä koskaan upota peruslaitetta **9** veteen.

VAROITUS aineellisista vahingoista!

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

OHJEET:

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

10.1 Peruslaitteen puhdistus

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

10.2 Puhdistus astianpesukoneessa

Seuraavat osat voi pestä astianpesukoneessa:
- Vatkauskulho **5**
- Taikinakoukku **4**
- Vispilä **6**
- Vatkain **7**
- Roiskesuojus **12**

Seuraavia osia **ei saa missään tapauksessa** puhdistaa astianpesukoneessa:
- Peruslaite **9**

10.3 Tarvikkeiden puhdistus

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

10.4 Säilytys

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

11. Reseptit

Mascarponekerma

Ainekset:

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

Ruoanvalmistus

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

Vihje: kerrostele mascarponekerma tuoreilla kauden hedelmillä tai hillokilla jälkiruokalasissa.

Päärynätorttu

Ainekset taikinaan:

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

Esipaistamiseen:

kuivattuja herneitä tai riisiä

Ainekset mantelimassaan:

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

Täyte:

n. 3	kypsää päärynää

Ruoanvalmistus

1. Laita kaikki taikinan ainekset vatkauskulhoon ja työstä vatkaimella tasolla *3*, kunnes muodostuu suurempia paakkuja. (Pysäytä kone välillä tarvittaessa ja työnnä aineksia taikinakaapimella alas reunalta.)
2. Vaivaa taikina nopeasti käsin palloksi ja kauli se vähän jauhoa lisäten kahden leivinpaperiarkin välissä.
3. Vuoraa taikinalla rasvattu torttuvuoka, leikkaa ylimääräinen reuna pois ja aseta torttu jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi.
4. Pistele taikinapohjaa useita kertoja haarukalla. Laita leivinpaperi taikinan päälle ja laita vuokaan kuivattuja herneitä tai riisiä painaaksesi taikinaa.
5. Paista taikinaa 180 °C kiertoilmassa 15 minuuttia, poista sitten leivinpaperi ja herneet/riisi ja paista vielä 10 - 15 minuuttia.
6. Vatkaa voi, sokeri ja kananmunat vispilällä mantelimassaa varten. Korota tällöin nopeutta tasolle *8* asti.
7. Poista sitten vispilä ja aseta vatkain paikalleen. Sekoita mantelit joukkoon lyhyesti tasolla *4*.
8. Levitä mantelimassa jäähtyneelle torttupohjalle.
9. Kuori päärynät, poista ytimet ja leikkaa ne viipaleiksi.
10. Asettele ne mantelimassalle.
11. Paista torttua n. 35 minuuttia 170 °C kiertoilmassa.

Pizzataikina

Ainekset:

250 g	vehnäjauhoja
¾ teelusikallista	suolaa
½ palaa	tuorehiivaa
120 ml	haaleaa vettä
½ teelusikallista	ruskeaa sokeria

hieman jauhoja vaivaamiseen ja kaulimiseen

Ruoanvalmistus

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

Kakkutaikinan perusresepti

Ainekset 1 suorakulmaiselle vuoalle (n. 30 cm):

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

Lisäksi pehmeää voita vuokaa varten

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 175 °C:een (ala-/yläläm-pö).
2. Voitele kakkuvuoka tai vuoraa se leivin-paperilla.
3. Leikkaa voi taikinaa varten pieniksi pa-loiksi ja laita ne sokerin kanssa vatkaus-kulhoon.
4. Aseta vatkain ja roiskesuojus paikalleen ja sekoita aineksia n. 30 sekuntia tasol-la *4*.
5. Vatkaa sekoitusta sitten tasolla *6* n. *5* minuuttia kuohkeaksi massaksi.
6. Vatkaa kananmunat vähitellen jouk-koon aina tasolla *2* n. 30 sekunnin ajan.
7. Jatka sitten vatkaamista tasolla *6* n. 40 sekuntia.
8. Sekoita jauhot leivinjauheen kanssa ja siivilöi ne seoksen päälle.
9. Sekoita kaikki ainekset tasolla *3* n. 40 sekunnin ajan tasaiseksi taikinaksi.
10. Laita taikina vuokaan ja levitä se taiki-nakaapimella tasaiseksi.
11. Paista kakkua n. 65 minuuttia.
12. Tee kypsyystesti n. 10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä. Pistä tätä varten puutikulla kakun keskustaan. Kakku on kypsä, kun tikkuun ei enää jää taikinaa.
13. Kakun tulisi jäähtyä vuoassa n. 10 mi-nuuttia, ennen kuin otat sen pois vuoas-ta.

Hiivataikinan perusresepti

Ainekset:

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

Ruoanvalmistus

1. Sekoita jauhot ja suola vatkauskulhossa ja paina keskelle kuoppa.
2. Hienonna hiiva ja sokeri haaleassa mai-dossa haarukalla ja sekoita, kunnes ne liukenevat. Laita tämä sekoitus kuop-paan.
3. Lisää loput ainekset vatkauskulhoon.
4. Vaivaa taikinaa taikinakoukulla 1 mi-nuutti tasolla *2* ja sitten *5* minuuttia ta-solla *3*.
5. Muotoile taikinasta pallo ja anna sen kohota vatkauskulhossa 40 minuuttia.
6. Kuumenna uuni 200 °C:een (ala-/yläläm-pö).
7. Kauli taikina uunipellille ja päällystä ha-luamallasi tavalla.
8. Paista taikinaa esilämmitetyssä uunissa 200 °C:ssa 25 - 30 minuuttia.

Vohvelien perusresepti

Ainekset 4 annokseen:

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

Ruoanvalmistus

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

Kaakao-sokerikakkutaikinan perusresepti

Ainekset:

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

Lisäksi leivinpaperia pellille

Ruoanvalmistus

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

Murukakku hapankirsikoilla

Ainekset 26 cm irtopohjavuokaan:

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

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 200 °C:een (ala-/ylälämpö).
2. Laita hapankirsikat siivilään ja anna niiden valua.
3. Laita voi ja loput ainekset vatkauskulhoon ja sekoita ainekset vatkaimella tasolla *4*, kunnes ainekset ovat hyvin sekoittuneet ja muodostuu pieniä murusia.
4. Vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla ja voitele reunat.
5. Murentele puolet murutaikinasta vuokaan ja purista kaikki kevyesti yhteen löyhäksi pohjaksi.

6. Laita valutetut hapankirsikat pohjalle ja murentele loput taikinasta niiden päälle.
7. Paista kakkua esilämmitetyssä uunissa 200 °C:ssa 30 minuuttia.

Murotaikinan perusresepti

Ainekset:

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

Ruoanvalmistus

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

Porkkanakuppikakut appelsiinikuorrutteella

Ainekset kuppikakuille (24 annosta):

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

Käsittelemättömän appelsiinin kuori
hieman muskottipähkinää, juuri raastettua

Ainekset kuorrutteeseen:

85 g	huoneenlämpöistä voita
300 g	tuorejuustoa
220 g	tomusokeria

Käsittelemättömän appelsiinin kuori

Ruoanvalmistus

1. Kuumenna uuni 180 °C:een kiertoilmas-sa ja vuoraa muffinipelti muffinivuoilla.
2. Raasta porkkanat hienoksi ja laita ne vatkauskulhoon.
3. Lisää porkkanoihin kananmunat, jogurt-ti, kasviöljy, vaniljasokeri, sokeri, kane-li, muskottipähkinä ja appelsiinin kuori.
4. Aseta vatkain ja roiskesuojus paikalleen ja sekoita aineksia tasolla *4*.
5. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola kes-kenään ja lisää tämä porkkanaseok-seen. Vatkaa tasolla *3*, kunnes paksu taikina muodostuu.
6. Hienonna saksanpähkinät karkeasti ja käänte le ne taikinaan.
7. Jaa taikina tasaisesti 24 vuokaan (joka-inen vuoka täytetään reilusti 2/3 asti).
8. Paista taikinaa uunissa n. 20 - 25 mi-nuuttia.

9. Nosta muffinit uunipelliltä ja anna niiden täysin jäähtyä.
10. Laita kuorrutetta varten voi ja puolet sokerista vatkauskulhoon. Aseta vatkain ja roiskesuojus paikalleen ja sekoita kaikki tasolla *6* kuohkeaksi.
11. Lisää tuorejuusto, loput sokerista ja appelsiinin kuori ja vatkaa uudelleen hetki, kunnes ainekset ovat sekoittuneet.
12. Täytä kuorrute pursotuspussiin ja koristele sillä kuppikakut.

12. Häiriötapauksessa

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

VAARA sähköiskusta!

⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / toimenpide
Laite ei toimi	• Onko virransyöttö varmistettu? • Tarkasta liitäntä. • Onko ylikuumenemissuoja kytkenyt laitteen pois päältä (katso "Ylikuumenemissuoja" sivulla 12)? • Onko käyttövarsi **13** täysin alhaalle laskettuna?
Vispilä **6**, vatkain **7** tai taikinakoukku **4** ei pyöri tai pyörii vain vaivalloisesti.	• Kytketään heti pois päältä, verkkopistoke **3** irrotetaan ja tarkastetaan: - Este kulhossa? - Ainekset liian sitkeitä tai liian kovia? - Laite ei ole oikein koottu?
Näyttö *E1*	• Kyseessä on vika, joka vaatii ammattimaisen korjauksen.
Näyttö *E2*	• Laite ei voi käynnistyä, koska käyttövarsi **13** ei ole kiinnittynyt alempaan asentoon.

13. Osien hävittäminen



Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen. Yliviivattu jätekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkittyjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen.



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

Pakkaus

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

14. Tekniset tiedot

Malli:	SKML 600 D2
Verkkojännite:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Tehonkulutus pois kytkettynä:	≤ 0,5 W
Suojaluokka:	II ⧈
Teho:	600 wattia
Vatkauskulho Volyymi: maks. täyttömäärä (merkintä **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Korkein kuormitus vatkaimelle **7** ja taikinakoukulle **4**:	**Taikina:** max 1216 g **Hiivataikina:** max 1657 g
Max kestokäyttö (KB):	(ilmoittaa, kuinka kauan laite saa olla tauottomassa toiminnassa) 10 minuuttia
Kierrosluku (mitattuna välineen vetoakselilta):	51 - 227 kierrosta/minuutti

Käytetyt symbolit

	Suojaeristys
	**G**eprüfte **S**icherheit (turvallisuus tarkastettu): laitteiden on oltava yleisesti hyväksyttyjen tekniikan säännösten mukaisia ja vastattava saksalaisen tuoteturvallisuuslain (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) määräyksiä.
	CE-merkinnällä HOYER Handel GmbH ilmoittaa EU-vaatimustenmukaisuuden.
	Tämä symboli muistuttaa, että pakkaus on hävitettävä ympäristöystävällisesti.
	Kierrätettävät materiaalit on merkitty kierrätyssymbolilla (3 nuolta). Materiaali voidaan määrittää keskellä olevalla kierrätysnumerolla (tässä: 21) ja/tai lyhenteellä (tässä: PAP).
~	Vaihtovirta
	Tällä symbolilla on merkitty osat, jotka voidaan puhdistaa astianpesukoneessa.

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.

15. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH

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

Takuuehdot

Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti huolellisesti. Tätä kuittia tarvitaan kaupan todisteena.
Jos kolmen vuoden sisällä tämän tuotteen ostopäivästä lukien ilmaantuu materiaali- tai valmistusvirhe, tulemme valintamme mukaan maksutta joko korjaamaan tai korvaamaan tuotteen tai hyvittämään ostohinnan. Tämä takuu edellyttää viallisen laitteen ja ostotositteen (ostokuitti) esittämisen kolmen vuoden määräajan sisällä ja lyhyttä kirjallista kuvausta siitä, mikä laitteessa on vikana ja milloin vika ilmaantui.
Jos vika kuuluu myöntämämme takuun piiriin, saat korjatun tai uuden tuotteen takaisin. Korjauksen tai tuotteen vaihtamisen seurauksena takuuaika ei ala uudelleen.

Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset

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

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta.
Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet.

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

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

Toiminta takuutapauksessa

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen kansisivulta (alhaalla vasemmalla) tai tarrasta laitteen taka- tai alapuolella.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.

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



Tällä QR-koodilla pääset suoraan Lidl-palvelusivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi antamalla tuotenumeron (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**.

Palvelukeskus

(FI) Huolto Suomi
Tel.: 09 42453024
E-Mail: hoyer@lidl.fi

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

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Toimittaja

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSASSA

Innehåll

1. Översikt 25
2. Avsedd användning 26
3. Säkerhetsanvisningar 27
4. Leveransomfattning 29
5. Packa upp och uppställning 29
6. Översikt funktioner 30
7. Använda visptillbehör 31
8. Grundanvändning 32
8.1 Strömförsörjning 32
8.2 Säkerhetsfunktioner 32
8.3 Sätta på/stänga av apparaten och välja hastighet 33
8.4 Pulsfunktion 33
9. Plocka isär apparaten 33
10. Rengöra och underhålla apparaten 34
10.1 Rengöra basenheten 34
10.2 Rengöra i diskmaskin 34
10.3 Rengöra tillbehör 34
10.4 Förvaring 34
11. Recept 35
12. Problemlösning 39
13. Avfallshantering 40
14. Tekniska data 40
15. Garanti från HOYER Handel GmbH 41

1. Översikt

1 🔓/🔒 Upplåsningsknapp (för drivarmen)

2 *P / 0 - 8* Hastighetsreglage (med På-/Av-funktion):

P:	Pulsfunktion: ställ på läge *P* och håll kvar för att kort sätta hastigheten på det högsta steget
0:	Av
1 - 8:	Hastighetssteg (steglöst reglerbar)

3 Anslutningskabel med stickpropp

4 Degkrok

5 Bunke

6 Gräddvisp

7 Visp

8 Sugfot

9 Basenhet

10 Axel för fastsättning av visptillbehör

11 Påfyllningsöppning

12 Stänkskydd

13 Drivarm

14 Kabelupplindning

Många tack för ditt förtroende!

Vi gratulerar till din nya matberedare.

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

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

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

Symboler på apparaten


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


Den här symbolen varnar för handskador.

OBSERVERA: apparaten levereras i olika färger. Alla färgvarianter används identiskt.

2. Avsedd användning

Matberedaren är till för att röra om, vispa, röra, knåda och blanda livsmedel och födoämnen.
Apparaten är utformad för privat hemmabruk. Apparaten får endast användas inomhus.
Apparaten får inte användas för yrkesbruk.

Förutsebart missbruk

VARNING för sakskador!

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

3. Säkerhetsanvisningar

Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:

 **FARA!** Hög risk: icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.
VARNING! Medelhög risk: om varningen ignoreras kan allvarliga personskador eller sakskador inträffa.
SE UPP: låg risk: om varningen ignoreras kan lättare personskador eller sakskador inträffa.
OBSERVERA: sakförhållanden och speciella saker som man måste tänka på när apparaten hanteras.

Anvisningar för säker användning

- ⊙ Den här apparaten får inte användas av barn.
- ⊙ Barn får inte leka med apparaten.
- ⊙ Håll barn borta från apparaten och anslutningskabeln.
- ⊙ Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått undervisning i säker användning av apparaten och har förstått farorna som kan uppstå.
- ⊙ Om nätanslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Apparaten får inte doppas ner i vatten.
- ⊙ Dra ut stickproppen från uttaget, …
  … om uppsikt saknas,
  … innan apparaten sätts samman eller plockas isär
  … innan tillbehör eller extradelar byts och
  … innan rengöring.
- ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller något separat fjärrstyrningssystem.
- ⊙ Apparaten är avsedd att användas följande maximala körtider utan avbrott:
  - max 10 minuter vispa/knåda med visptillbehören.
  Därefter måste apparaten vara avstängd tills den har svalnat till rumstemperatur.
- ⊙ Innan man byter tillbehör eller extra delar som rör på sig när de används, måste apparaten stängas av och frånskiljas från nätet.
- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se “Rengöra och underhålla apparaten” på sida 34).

⊙ Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador.
⊙ Den här apparaten är även avsedd att användas på ställen som liknar hushåll, som exempelvis …
… i personalkök i affärer, på kontor och inom andra kommersiella områden;
… inom lantbruk;
… av kunder på hotell, motell och andra boendeinrättningar;
… på frukostpensionat.

⚠ *FARA för barn!*

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

⚠ *FARA för och på grund av hus- och nyttodjur!*

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

⚠ *FARA för elektrisk stöt genom fuktighet!*

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

⚠ *FARA för elektrisk stöt!*

⊙ Sätt in stickproppen i ett uttag först när apparaten har monterats komplett.
⊙ Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, lättåtkomligt uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste fortfarande vara lättåtkomligt efter att apparaten har anslutits.
⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas genom vassa kanter eller heta platser. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
⊙ Apparaten är inte helt strömlös även om den är avstängd. Dra ut stickproppen för att göra den helt strömlös.
⊙ Håll anslutningskabeln borta från heta ytor (t.ex. spisplattor).
⊙ Se till att anslutningskabeln inte kommer i kläm när apparaten används.
⊙ Dra alltid i själva stickproppen, aldrig i kabeln, för att dra ut stickproppen ur uttaget.
⊙ Dra ut stickproppen från uttaget, …
… när en störning föreligger,
… när du inte använder matberedaren,
… innan du monterar eller demonterar matberedaren,
… innan du rengör matberedaren och
… vid åskväder.
⊙ Använd inte apparaten om det finns synliga skador på apparaten, tillbehörsdelar eller anslutningskabeln.
⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger.



FARA för handskador genom att bli klämd!

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



FARA från roterande delar!

- Håll inte skedar eller liknande in i de roterande delarna. Håll också långt hår eller löst sittande kläder borta från de roterande delarna.
- Se alltid till att hastighetsreglaget står på *0* innan du sätter in stickproppen i uttaget.
- Stäng av apparaten och dra ut stickproppen från uttaget innan du byter tillbehör eller extra delar som rör sig vid användningen.

VARNING för sakskador!

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

4. Leveransomfattning

1 matberedare, basenhet **9**
1 stänkskydd **12**
1 bunke **5**
1 degkrok **4**
1 gräddvisp **6**
1 visp **7**
1 bruksanvisning

5. Packa upp och uppställning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Kontrollera att alla delar finns och är oskadade.
3. Plocka isär apparaten (se “Plocka isär apparaten” på sida 33).
4. **Rengör apparaten innan den används första gången!** (se “Rengöra och underhålla apparaten” på sida 34).
5. **Bild A:** linda upp överflödig anslutningskabel **3** på kabelupplindningen **14** på basenhetens **9** undersida.
6. Ställ basenheten **9** på en jämn, torr och vattenfast yta så att apparaten varken kan välta eller halka ner.
   Välj ett slätt, rent underlag så att sugfötterna **8** kan få grepp och ge säkert fäste.

SE UPP:

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

6. Översikt funktioner

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

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

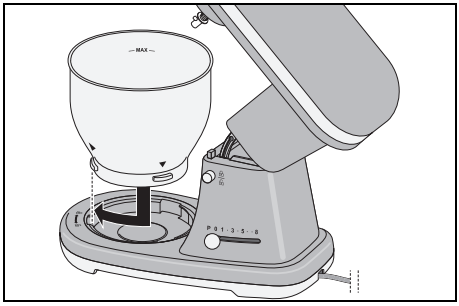
7. Använda visptillbehör

Fälla upp drivarmen

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

Sätta i bunken

2. Sätt i bunken **5** i basenheten **9**, så att en av pilarna (▼) på bunken pekar på den öppna låssymbolen 🔓 på basenheten.

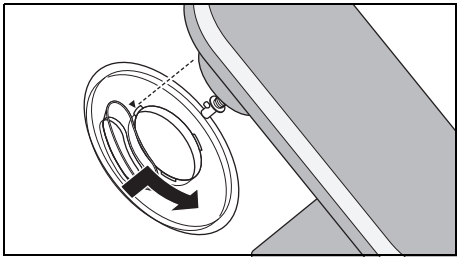


3. För att låsa, vrider du bunken tills denna pil (▼) på bunken pekar på den stängda låssymbolen 🔒 på basenheten och bunken sitter fast.

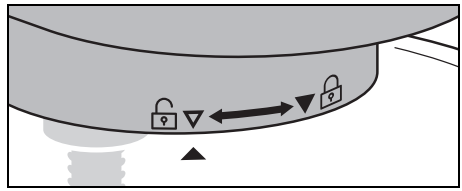
Montera stänkskydd

SE UPP:

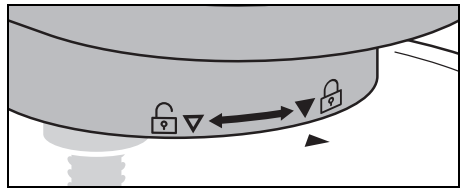
⊙ Använd aldrig bunken **5** utan påsatt stänkskydd **12**. I annat fall kan livsmedel stänka ut.



4. Sätt stänkskyddet nedifrån på drivarmen **13**. Pilen på stänkskyddet (▲) pekar på pilen med den öppna låssymbolen (🔓▽) på drivarmen.



5. Vrid på stänkskyddet tills pilen på stänkskyddet (▲) pekar på pilen med den stängda låssymbolen (▼🔒) och stänkskyddet hakar in.

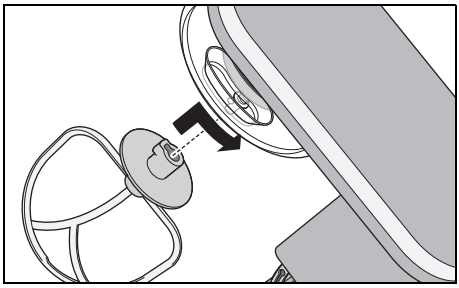


Sätta i visptillbehör

6. Välj det passande visptillbehöret:
   - Degkrok **4**: för tunga degar, t.ex. bröddeg
   - Gräddvisp **6**: för att vispa grädde, äggvita etc.
   - Visp **7**: för medeltunga till lätta degar, t.ex. kaksmet eller pannkakssmet.

   För mer information: se "Översikt funktioner" på sida 30.

7. Sätt visptillbehöret nedifrån på axeln **10**.



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

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

Fylla i ingredienser

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

Sänka ner drivarmen

FARA för handskador genom att bli klämd!

⊙ Ta aldrig mellan drivarmen **13** och höljet. När man fäller ner finns fara för skador genom att bli klämd.

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

Apparaten är nu färdigmonterad.

8. Grundanvändning

8.1 Strömförsörjning

FARA för elektrisk stöt!

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

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

1. Sätt samman apparaten för den önskade funktionen.
2. Sätt in stickproppen **3** i ett lämpligt uttag. Det måste alltid gå att komma åt uttaget väl också efter anslutningen.
3. Dra ut stickproppen innan du rengör apparaten.

8.2 Säkerhetsfunktioner

Apparaten har flera säkerhetsfunktioner som beskrivs nedan.

Funktion endast med nedsänkt drivarm

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

Överhettningsskydd

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

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

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

8.3 Sätta på/stänga av apparaten och välja hastighet

VARNING för materialskador!

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

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

1. Sätt på apparaten genom att skjuta hastighetsreglaget **2** åt höger.
2. Börja med en något lägre hastighet och öka långsamt till den önskade hastigheten (steglöst *1 - 8*).
3. Minska hastigheten till steg *1 - 2*, när du fyller på ingredienser genom påfyllningsöppningen **11** vid arbetet.
4. Stäng av apparaten genom att ställa hastighetsreglaget **2** i läget *0*.

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

8.4 Pulsfunktion

- Skjut hastighetsreglaget **2** åt vänster till läget *P* och håll det där för att arbeta kortvarigt på högsta hastighetssteg.
- När du släpper slutar pulsfunktionen.

9. Plocka isär apparaten

⚠ **FARA från roterande delar!**

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

Fälla upp drivarmen

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

Ta bort visptillbehör

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

Ta bort stänkskyddet

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

Ta bort bunken

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

Sänka ner drivarmen

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

10. Rengöra och underhålla apparaten

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Dra ut stickproppen **3** från uttaget innan varje rengöring.

⊙ Doppa aldrig ner basenheten **9** i vatten.

VARNING för sakskador!

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

OBSERVERA:

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

10.1 Rengöra basenheten

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

10.2 Rengöra i diskmaskin

Följande delar är lämpade att diskas i maskin:

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

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

- Basenhet **9**

10.3 Rengöra tillbehör

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

10.4 Förvaring

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

11. Recept

Mascarponekräm

Ingredienser:

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

Tillagning

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

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

Päronpaj

Ingredienser för degen:

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

För förgräddningen:

	torkade ärtor eller ris

Ingredienser för mandelmassan:

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

Läggs på pajen:

ca 3	mogna päron

Tillagning

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

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

Pizzadeg

Ingredienser:

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

lite mjöl för att knåda och kavla ut

Tillagning

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

Grundrecept för smet

Ingredienser för 1 brödform (ca 30 cm):

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

Mjukt smör för formen

Tillagning

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

Grundrecept för jästdeg

Ingredienser:

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

Tillagning

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

Grundrecept för våfflor

Ingredienser för 4 portioner:

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

Tillagning

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

Grundrecept för kaksmet med kakao

Ingredienser:

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

Bakplåtspapper för plåten

Tillagning

1. Förvärm ugnen till 225 °C (under-/övervärme).
2. Separera äggen.
3. Häll äggvitan i den fettfria bunken och vispa äggvitorna styva med gräddvisp. Öka då hastigheten till steg *8*.
4. Häll den vispade äggvitan i en annan skål och ställ den kallt.
5. Häll äggulan med florsockret i bunken och vispa så det blir krämigt med gräddvispen på steg *6*.
6. Blanda kakaopulver, mjöl, majsstärkelse och bakpulver och sikta blandningen över äggulekrämen.

7. Tillsätt 1/3 av den vispade äggvitan och vispa till en slät smet med vispen.
8. Vänd ner resten av den vispade äggvitan med en matlagningssked i smeten tills alla ingredienser är blandade.
9. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och sprid ut smeten på den.
10. Grädda smeten i föruppvärmd ugn 12 minuter på 225 °C.
11. Vänd kaksmeten på en kökshandduk.
12. Pensla lite kallt vatten på bakplåtspappret och dra försiktigt bort det.

Smulkaka med surkörsbär

Ingredienser för en springform på 26 cm:

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

Tillagning

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

Grundrecept för mördeg

Ingredienser:

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

Tillagning

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

Morotscupcakes med apelsinfrosting

Ingredienser för cupcakes (24 portioner):

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

Skalet från en obehandlad apelsin
lite muskotnöt, färskriven

Ingredienser för frostingen:

85 g	smör, rumsvarmt
300 g	färskost
220 g	florsocker

Skalet från en obehandlad apelsin

Tillagning

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

12. Problemlösning

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

FARA för elektrisk stöt!

⊙ Försök aldrig att reparera apparaten på egen hand.

Fel	Möjliga orsaker / åtgärder
Ingen funktion	• Är strömförsörjningen upprättad? • Kontrollera anslutningen. • Har överhettningsskyddet stängt av apparaten (se "Överhettningsskydd" på sida 32)? • Drivarmen **13** inte helt nedfälld?
Gräddvisp **6**, visp **7** eller degkrok **4** roterar inte eller endast trögt.	• Stäng av direkt, dra ut stickproppen **3** och kontrollera: - Något som blockerar i behållaren? - För tjocka eller hårda ingredienser? - Apparaten inte rätt sammansatt?
Angivelse *E1*	• Det finns en defekt som måste repareras fackmässigt.
Angivelse *E2*	• Apparaten kan inte starta eftersom drivarmen **13** inte har hakat in i det nedre läget.

13. Avfallshantering



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



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

Förpackning

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

14. Tekniska data

Modell:	SKML 600 D2
Nätspänning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Effektförbrukning i avstängd läge:	≤ 0,5 W
Skyddsklass:	II ⧈
Effekt:	600 watt
Bunke Volym: Max. påfyllningsmängd (markering **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maximal belastning för visp ***7*** och degkrok **4**:	**Smet:** max 1216 g **Jäsdeg:** max 1657 g
Max kontinuerlig drift (KB):	(anger hur länge apparaten får gå oavbrutet) 10 minuter
Varvtal (mätt vid verktygets drivaxel):	51 - 227 varv/minut

Symboler som används

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

Med förbehåll för tekniska ändringar.

15. Garanti från HOYER Handel GmbH

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

Garantivillkor

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.
Om något material- eller tillverkningsfel inträffar på den här produkten inom tre år fr.o.m. inköpsdatum, reparerar vi, byter ut eller återbetalar köpepriset på det sätt vi väljer kostnadsfritt. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.
Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

Garantitid och juridiska garantikrav

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

Garantins omfattning

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

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

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.
Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

Tillvägagångssätt vid skadefall

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

- Ha artikelnummer **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret hittar du på typskylten, en ingravering, på titelbladet till bruksanvisningen (nere till vänster) eller som dekal på bak- eller undersidan av apparaten.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.

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



Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) och kan öppna din bruksanvisning genom att ange artikelnumret (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**.

Service-Center

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

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Leverantör

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Inhold

1. Oversigt 45
2. Tilsigtet anvendelse 46
3. Sikkerhedsanvisninger 47
4. Leveringsomfang 49
5. Udpakning og montering 49
6. Overblik over funktioner 50
7. Brug af omrøringsredskaber 51
8. Betjening 52
8.1 Strømforsyning 52
8.2 Sikkerhedsfunktioner 53
8.3 Tænd/sluk af apparatet og valg af hastighed 53
8.4 Impulsfunktion 53
9. Adskillelse af apparatet 53
10. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet 54
10.1 Rengøring af motorapparatet 54
10.2 Rengøring i opvaskemaskine 54
10.3 Rengøring af tilbehør 54
10.4 Opbevaring 54
11. Opskrifter 55
12. Problemløsning 59
13. Bortskaffelse 60
14. Tekniske data 60
15. HOYER Handel GmbHs garanti 61

1. Oversigt

1 🔓/🔒 Oplåsningsknap (for drivarmen)

2 *P / 0 - 8* Hastighedsregulator (med tænd-/sluk-funktion):

P:	Impulsfunktion: drej og hold på position *P*, for at kortvarigt øge hastigheden til højeste trin
0:	Slukket
1 - 8:	Hastighedstrin (trinløs regulerbar)

3 Tilslutningsledning med netstik

4 Dejkrog

5 Røreskål

6 Piskeris

7 Omrører

8 Sugefod

9 Motorapparat

10 Aksel til omrøringsredskaber

11 Påfyldningsåbning

12 Sprøjtebeskyttelse

13 Drivarm

14 Kabeloprulning

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye køkkenmaskine.

Foranstaltninger til sikker brug af produktet og til at lære alle funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig held og lykke med din nye køkkenmaskine!

Symboler på apparatet


Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.


Dette symbol advarer om tilskadekomst med hånden.

ANVISNING: apparatet leveres i forskellige farver. Alle farvevarianter betjenes på samme måde.

2. Tilsigtet anvendelse

Køkkenmaskinen er beregnet til at piske, omrøre, ælte og blande fødevarer- og fødevareprodukter.
Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.
Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Brug ikke køkkenmaskinen i længere end 10 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller dødsfald.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskade eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Apparatet må ikke dyppes i vand.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, …
  … ved manglende opsyn,
  … inden du samler eller skiller apparatet ad,
  … inden udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele,
  … inden rengøring.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Apparatet er alt efter anvendelse beregnet til følgende maksimale brugstider uden afbrydelse:
  - maks. 10 minutter ved omrøring/ældtning med omrøringsredskaberne.

  Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller af reservedele, som er i bevægelse under driften, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.

⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring og vedligeholdelse af apparatet" på side 54).
⊙ Misbrug af apparatet kan medføre kvæstelser.
⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som for eksempel …
… i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
… i landbrugsejendomme;
… af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
… i bed and breakfast.

⚠ *FARE for børn!*

⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.

⚠ *FARE for og på grund af kæle- og husdyr!*

⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.

⚠ *FARE for elektrisk stød på grund af fugtighed!*

⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
⊙ Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
⊙ Beskyt motorapparatet mod fugt og stænkvand.
⊙ Træk netstikket med det samme, hvis der trænger væske ind i motorapparatet. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.

⚠ *FARE for elektrisk stød!*

⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, …
… hvis der opstår en fejl,
… hvis du ikke bruger køkkenmaskinen,
… inden du monterer eller demonterer køkkenmaskinen,
… inden du rengør køkkenmaskinen samt
… i tordenvejr.
⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på selve apparatet, tilbehør eller tilslutningsledningen.
⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.



FARE for håndskader på grund af klemning!

- Grib aldrig ind mellem drivarm og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.



FARE på grund af roterende dele!

- Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- Sørg altid for, at hastighedsregulatoren står på *0*, før du sætter netstikket ind i stikkontakten.
- Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.

ADVARSEL mod materielle skader!

- Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- Røreværket må højst køre 10 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet have lov til at køle af til stuetemperatur.
- Apparatet må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Flyt ikke rundt på apparatet, så længe der er madvarer eller dej i den.
- Overfyld ikke røreskålen, da indholdet ellers kan slynges ud. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.
- Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- Anvend kun originalt tilbehør.
- Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- Omrører og dejkrog har en non-stick-belægning. Beskadig ikke denne med skarpe, spidse eller ridsende genstande (f.eks. kniv, grydesvamp).
- Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugefødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastsugefødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

1 køkkenmaskine, motorapparat **9**
1 sprøjtebeskyttelse **12**
1 røreskål **5**
1 dejkrog **4**
1 piskeris **6**
1 omrører **7**
1 betjeningsvejledning

5. Udpakning og montering

1. Fjern al emballage.
2. Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. Skil apparatet ad (se "Adskillelse af apparatet" på side 53).
4. **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring og vedligeholdelse af apparatet" på side 54).
5. **Fig. A:** vikl den overskydende tilslutningsledning **3** op på kabeloprulningen **14** på undersiden af motorapparatet **9**.
6. Stil motorapparatet **9** på en plan, tør og vandfast overflade, så apparatet hverken kan vælte eller glide ned. Vælg et glat, rent underlag, så sugefødderne **8** kan suge sig fast og holde sikkert.

FORSIGTIG:

- Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.

6. Overblik over funktioner

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Dejkrog **4**	*1 - 2*	- Ældtning og blanding af fast dej og fastere ingredienser	**Min. mængde:** Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. **Maks. mængde gærdej:** 1657 g **Forarbejdningstid ældtedej*:** ca. 3 minutter **Maks. køretid:** 10 minutter **Til brøddej:** Kom først de flydende ingredienser i røreskålen og derefter de tørre ingredienser i portioner.
	2 - 3	- Ældtning af gærdej - Ældtning af tyk røredej	
Omrører **7**	*2 - 3*	- Blanding af tyk røredej - Blanding af smør og mel - Blanding af gærdej	**Min. mængde:** Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. **Maks. mængde røredej:** 1216 g **Forarbejdningstid røredej*:** ca. 5 minutter **Maks. køretid:** 10 minutter
	4 - 6	- Kagedej - Røring af smør med sukker - Småkagedej	
	6	- Dej med tørrede frugter	**Maks. totalvægt:** 950 g Vend følsomme frugter i på trin *1 - 2*. **Maks. køretid:** 10 minutter
Piskeris **6**	*7 - 8*	- Piskefløde - Æggehvide - Mayonnaise - Opskumning af smør	**Min. mængde:** Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. **Maks. mængde fløde:** 1000 ml **Maks. køretid:** 10 minutter

***ANVISNING:** forarbejdningstiden varierer alt efter ingrediensernes mængde og beskaffenhed.

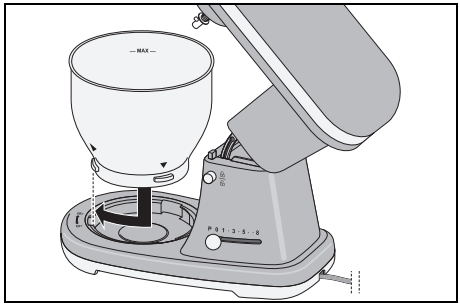
7. Brug af omrøringsredskaber

Opklapning af drivarm

1. Tryk på oplåsningsknappen **1** og klap drivarmen **13** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen springer ud igen.

Indsætning af røreskålen

2. Sæt røreskålen **5** i motorapparatet **9**, så en af pilene (▼) på røreskålen peger på det åbne låsesymbol 🔓 på motorapparatet.

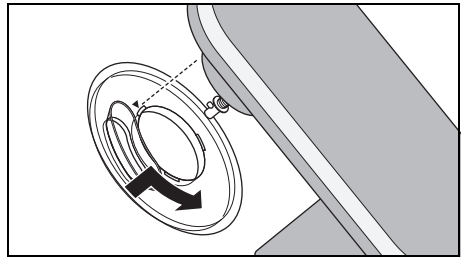


3. For at låse skal du dreje røreskålen, indtil denne pilen (▼) på røreskålen peger på det lukkede låsesymbol 🔒 på motorapparatet, og røreskålen sidder godt fast.

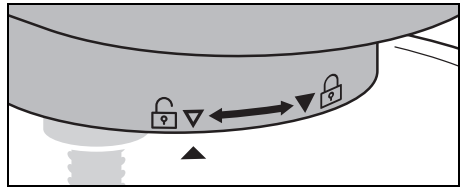
Montering af sprøjtebeskyttelse

FORSIGTIG:

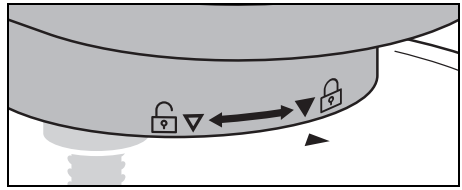
⊙ Anvend aldrig røreskålen **5**, uden at sprøjtebeskyttelsen **12** er monteret. Hvis det ikke er monteret, kan noget af blandingen blive slynget ud.



4. Sæt sprøjtebeskyttelsen på drivarmen **13** nedefra. Pilen på sprøjtebeskyttelse (▲) peger på pilen med det åbne låsesymbol (🔓▽) på drivarmen.



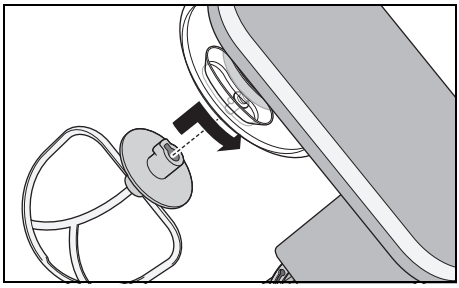
5. Drej sprøjtebeskyttelsen, indtil pilen på sprøjtebeskyttelsen (▲) peger på pilen med det lukkede låsesymbol (▼🔒), og sprøjtebeskyttelsen går i indgreb.



Isætning af omrøringsredskaber

6. Vælg det korrekte omrøringsredskab:
   - Dejkrog **4**: til tung dej, brøddej f.eks.
   - Piskeris **6**: til piskning af fløde, æggehvide mm.
   - Omrører ***7***: til moderate til lette deje, f.eks. kagedej eller pandekagedej.

   For flere informationer: se "Overblik over funktioner" på side 50.
7. Sæt omrøringsredskabet nedefra på akslen **10**.



   Sørg for, at metalstiften på akslen griber i udsparingen på omrøringsredskabet.
8. **Fig. B:** tryk omrøringsredskabet lidt opad, og drej det i pilens retning til anslag.

Ifyldning af ingredienser

- Når drivarmen **13** er klappet op, kan du påfylde ingredienser i røreskålen **5**.
- Du kan også tilføje ingredienser under omrøringen gennem påfyldningsåbningen **11** ved sprøjtebeskyttelsen **12**:
  - Sænk hastigheden til *1 - 2*.
  - Fyld ingredienserne i.

Sænkning af drivarm

FARE for håndskader på grund af klemning!

⊙ Grib aldrig ind mellem drivarm **13** og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.

9. Tryk på oplåsningsknappen **1** og bevæg drivarmen **13** helt ned. Oplåsningsknappen springer ud igen.

Nu er apparatet færdigmonteret.

8. Betjening

8.1 Strømforsyning

FARE for elektrisk stød!

⊙ Sæt kun netstikket **3** i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

ANVISNING: apparatet kan lugte lidt, når motoren varmes op, de første gange apparatet bruges. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

1. Saml apparatet, så det passer til den ønskede funktion.
2. Sæt netstikket **3** i en egnet stikkontakt. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
3. Træk netstikket ud af kontakten, inden du rengør apparatet.

8.2 Sikkerhedsfunktioner

Apparatet har flere sikkerhedsfunktioner, som følgende beskrives.

Funktion kun ved sænket drivarm

Apparatet fungerer kun, når drivarmen **13** er klikket korrekt fast i nederste position og oplåsningsknappen **1** er sprunget helt ud.

Overophedningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overophedningsbeskyttelse. Apparatet slukker automatisk, hvis motoren bliver for varm:

1. Sluk for apparatet.
2. Træk netstikket **3** ud.
3. Lad apparatet køle af til stuetemperatur.

Apparatet kan tændes igen, når den er blevet tilstrækkeligt afkølet.

8.3 Tænd/sluk af apparatet og valg af hastighed

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Omrøringsredskabet må højst køre i 10 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet have lov til at køle af til rumtemperatur.

ANVISNING: når du forarbejder store mængder dej, kan apparatet eventuelt bevæge sig lidt.

1. Tænd for apparatet ved at skubbe hastighedsregulatoren **2** mod højre.
2. Start med lav hastighed og øg gradvis til den ønskede hastighed (trinløs *1 - 8*).
3. Hvis du vil tilsætte ingredienser gennem påfyldningsåbningen **11**, mens arbejdet er i gang, skal du sænke hastigheden til trin *1 - 2*.
4. Sluk for apparatet, ved at stille hastighedsregulatoren **2** på position *0*.

ANVISNING: det afhænger først og fremmest af konsistensen af de fødevarer, der skal blandes, hvad den rigtige hastighed er. Jo mere flydende konsistens, jo højere kan hastigheden være.

8.4 Impulsfunktion

- Skub hastighedsregulatoren **2** til venstre på position *P* og hold den der for kortvarigt at arbejde på det højeste hastighedstrin.
- Impulsfunktionen slutter, når knappen slippes.

9. Adskillelse af apparatet

FARE på grund af roterende dele!

⊙ Sluk for apparatet, og træk netstikket **3** ud af stikkontakten, før du skiller apparatet ad.

Opklapning af drivarm

1. Tryk på oplåsningsknappen **1** og klap drivarmen **13** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen springer ud igen.

Aftagning af omrøringsredskaber

2. **Fig. C:** Tryk omrøringsredskabet **4**/**6**/**7** lidt opad, og drej det mod uret, indtil det kan trækkes af akslen **10**.

Aftagning af sprøjtebeskyttelse

3. Drej sprøjtebeskyttelsen **12** i retning mod det lukkede låsesymbol, indtil den kan tages af.

Fjernelse af røreskålen

4. Drej røreskålen **5** i retning mod det åbnede låsesymbol, indtil den kan tages af.

Sænkning af drivarm

5. Tryk på oplåsningsknappen **1** og bevæg drivarmen **13** helt ned. Oplåsningsknappen springer ud igen.

10. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet

FARE for elektrisk stød!

⊙ Træk netstikket **3** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.

⊙ Nedsænk aldrig motorapparatet **9** i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Det vil kunne beskadige apparatet.

ANVISNINGER:

- Bestemte levnedsmidler eller krydderier (f.eks. karry, gulerødder) kan misfarve kunststofdelene (f.eks. sprøjtebeskyttelsen **12**). Det skyldes ikke en fejl i apparatet og indebærer ikke nogen sundhedsrisiko.
- Vær opmærksom på, at der efter aftørring stadig kan være vanddråber på tilbehørsdelene. Lad alle dele lufttørre helt.

10.1 Rengøring af motorapparatet

1. Rengør motorapparatet **9** med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud med rent vand.
3. Benyt først motorapparatet igen, når den er helt tør.

10.2 Rengøring i opvaskemaskine

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- Røreskål **5**
- Dejkrog **4**
- Piskeris **6**
- Omrører **7**
- Sprøjtebeskyttelse **12**

Disse dele må **under ingen omstændigheder** komme i opvaskemaskine:

- Motorapparat **9**

10.3 Rengøring af tilbehør

1. Rengør alt tilbehør med hånden i en håndvask med opvaskevand eller i opvaskemaskinen.
2. Skyl derefter med hånden delene af med rent vand.
3. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du samler dem igen, rydder dem væk eller bruger dem igen.

10.4 Opbevaring

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du rydder dem til side for opbevaring.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.
- **Fig. A:** tilslutningsledningen **3** kan du vikle ind i kabeloprulningen **14** på undersiden af motorapparatet **9**.

11. Opskrifter

Mascarponecreme

Ingredienser:

2	æg
2 spiseskefulde	fint sukker
1 spiseskefuld	sød vin (f.eks. Madeira)
250 g	mascarpone
½	ubehandlet appelsin (saft og en smule revet appelsinskal)

Tilberedning

1. Adskil æggene.
2. Tilsæt æggehviderne i den fedtfri røreskål og pisk dem med et piskeris, indtil de er stive. Forøg derved hastigheden til trin *8*.
3. Hæld de piskede æggehvider i en anden skål, og sæt dem på køl.
4. Pisk nu æggeblommerne skummende i røreskålen sammen med sukker og den søde vin med piskeriset på trin *6*.
5. Sænk hastigheden til trin *3* og tilsæt skiftevis en skefuld mascarpone og appelsinsaft.
6. Vend den revne appelsinskal og de piskede æggehvider i.
7. Strø til dekoration nogle tynde appelsinskalstrimler på den færdige creme.
8. Stil cremen i køleskabet indtil den skal nydes. Spis cremen inden for 24 timer.

Tip: anret mascarponecremen skiftevis i lag med frisk sæsonfrugt eller kompot i dessertglas.

Pæretærte

Ingredienser til dejen:

200 g	hvedemel
1 knivspids	salt
100 g	koldt smør (i små stykker)
3 teskefulde	fint sukker
4 spiseskefulde	koldt vand

Til blindbagning:

tørre ærter eller ris

Ingredienser til mandelmassen:

100 g	blødt smør
100 g	sukker
2	æg (stuetemperatur)
100 g	malede mandler

Til belægning:

ca. 3	modne pærer

Tilberedning

1. Kom alle ingredienserne til dejen i røreskålen og forarbejd disse med omrøreren på trin *3*, indtil der danner sig større klumpe. (Stop om nødvendigt af og til maskinen og skrab ingredienserne ned fra kanten med en dejskraber.)
2. Ælt dejen hurtigt med hånden til en kugle, og rul den ud mellem to ark bagepapir med lidt mel.
3. Udlæg dejen i en smurt tærteform, skær den overskydende kant af og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter.
4. Prik dejbunden flere gange med en gaffel. Læg et stykke bagepapir på dejen, og fyld formen med tørre ærter eller ris for at tynge dejen ned.
5. Bag dejen ved 180 °C cirkulationsluft i 15 minutter, fjern derefter bagepapir og ærter/ris og bag igen 10 til 15 minutter.
6. Pisk til mandelmassen smør, sukker og æg med piskeriset. Forøg derved hastigheden til trin *8*.
7. Fjern derefter piskeriset og indsæt omrøreren. Rør mandlerne kort i på trin *4*.

8. Kom mandelmassen på den afkølede tærtebund.
9. Skræl pærerne, fjern kernehuset og skær dem i skiver.
10. Belæg mandelmassen med den.
11. Bag tærten i ca. 35 minutter ved 170 °C varmluft.

Pizzadej

Ingredienser:

250 g	hvedemel
¾ teskefuld	salt
21 g	frisk gær
120 ml	lunkent vand
½ teskefuld	brun farin

lidt mel til ældtning og udrulning

Tilberedning

1. Bland mel og salt i røreskålen og lav en lille fordybning i midten.
2. Mos gær og sukker i vand med en gaffel og rør, indtil alt er opløst. Kom denne blanding i fordybningen.
3. Bearbejd blandingen med dejkrogen på trin *2*, indtil der danner sig store dejklumper.
4. Fortsæt med at ælte dejen i hånden, indtil den bliver glat.
5. Form en dejkugle og lad den hæve tildækket på et varmt sted, indtil den har fordoblet sin størrelse.
6. Ælt til sidst dejen igen, rul den ud, og belæg den, som du ønsker.

Grundopskrift på røredej

Ingredienser til 1 brødform (ca. 30 cm):

300 g	blødt smør
300 g	sukker
5	æg (str. L)
300 g	hvedemel (type 405)
1 teskefuld	bagepulver

Desuden blødt smør til formen

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til 175 °C (over-/undervarme).
2. Smør en brødform eller beklæd den med bagepapir.
3. Til dejen skæres smørret i små stykker og tilsættes i røreskålen med sukkeret.
4. Sæt omrøreren og sprøjtebeskyttelsen i, og rør ingredienserne på trin *4* i ca. 30 sekunder.
5. Bland derefter blandingen på trin *6* i ca. *5* minutter for at danne en løst sammenblandet masse.
6. Rør æggene i lidt efter lidt på trin *2* i ca. 30 sekunder.
7. Fortsæt derefter med at røre ved trin *6* i ca. 40 sekunder.
8. Bland melet med bagepulveret og sigt det over blandingen.
9. Rør alle ingredienser på trin *3* i ca. 40 sekunder for at danne en glat dej.
10. Hæld dejen i formen og glat den ud med en dejskraber.
11. Bag kagen i ca. 65 minutter.
12. Ca. 10 minutter for bagetiden er slut bør du undersøge om kagen er gennembagt. Dette gøres ved at stikke en lille træpind ned i midten af kagen. Hvis der ikke er dej, der klistrer til pinden, er kagen færdigbagt.
13. Inden du tager kagen ud af formen, skal den køle af i formen i cirka 10 minutter.

Grundopskrift på gærdej

Ingredienser:

500 g	hvedemel (type 550)
42 g	frisk gær
60 g	smør
1 knivspids	salt
1 teskefuld	sukker
200 - 250 ml	lunken mælk
2	æg

Tilberedning

1. Bland mel og salt i røreskålen og lav en lille fordybning i midten.
2. Mos gær og sukker i lunken mælk med en gaffel og rør, indtil alt er opløst. Kom denne blanding i fordybningen.
3. Kom de resterende ingredienser i røreskålen.
4. Ælt dejen med dejkrogen i 1 minut på trin *2* og derefter *5* minutter på trin *3*.
5. Form dejen til en kugle og lad den hæve i røreskålen i 40 minutter.
6. Forvarm ovnen til 200 °C (under-/overvarme).
7. Rul dejen ud på en bageplade, og belæg den efter ønske.
8. Bag dejen i forvarmet ovn ved 200 °C i 25 - 30 minutter.

Grundopskrift på vafler

Ingredienser til 4 portioner:

125 g	smør (stuetemperatur)
75 g	sukker
1,5 teskefulde	vaniljesukker
2	æg (str. L)
250 g	hvedemel
½ teskefuld	bagepulver
180 ml	kærnemælk
2 spiseskefulde	flydende honning

Tilberedning

1. Tilsæt smør, sukker og vaniljesukker i røreskålen.
2. Sæt omrøreren og sprøjtebeskyttelsen i, og rør ingredienserne på trin *4* i ca. 30 sekunder, indtil de er glatte.
3. Tilsæt æg, mel og bagepulver, og bland blandingen i ca. 30 sekunder på trin *2*.
4. Rør derefter ved trin *6* i 2 minutter.
5. Arbejd gradvist kærnemælken ind i dejen på trin *2*.
6. Tilsæt honningen, og fortsæt med at røre på trin *5* i ca. 1 minut.
7. Hæld dejen i et varmt, smurt vaffeljern en portion ad gangen og fordel den ud.
8. Bag vaflerne til de er gyldenbrune.

Grundopskrift på kakaosukkerbrødsdej

Ingredienser:

4	æg (str. L)
1 knivspids	salt
150 g	flormelis
25 g	kakaopulver
50 g	hvedemel
75 g	majsstivelse
1 teskefuld	bagepulver

Desuden bagepapir til pladen

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til 225 °C (under-/overvarme).
2. Adskil æggene.
3. Tilsæt æggehviderne i den fedtfri røreskål og pisk dem med et piskeris, indtil de er stive. Forøg derved hastigheden til trin *8*.
4. Hæld de piskede æggehvider i en anden skål, og sæt dem på køl.
5. Kom æggeblommerne i røreskålen med flormelis, og pisk med piskeriset på trin *6*, indtil de er cremede.

6. Bland kakaopulver, mel, majsstivelse og bagepulver og sigt blandingen over æggeblommecremen.
7. Tilsæt 1⁄3 af de piskede æggehvider og bland med omrøreren for at danne en glat dej.
8. Fold de resterende æggehvider i dejen med en grydeske, indtil alle ingredienser er blandet.
9. Beklæd en bageplade med bagepapir og fordel dejen på den.
10. Bag dejen i forvarmet ovn ved 225 °C i 12 minutter.
11. Vend sukkerbrødsdejen ud på et viskestykke.
12. Pensl bagepapiret med lidt koldt vand og træk det forsigtigt af.

Smuldrekage med surkirsebær

Ingredienser til en springform på 26 cm:

250 g	hvedemel
½ teskefuld	bagepulver
1	æggeblomme
150 g	sukker
150 g	smør
3 teskefulde	vaniljesukker
ca. 700 g	surkirsebær, udstenede

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til 200 °C (under-/overvarme).
2. Kom surkirsebærrene i en si og lad dem dryppe af.
3. Tilsæt smørret i røreskålen med de resterende ingredienser, og bland ingredienserne med omrøreren på trin *4*, indtil ingredienserne er godt blandet, og der dannes små smuldrer.
4. Beklæd springformen med bagepapir og smør den på siderne.
5. Smuldr halvdelen af smuldredejen i formen og tryk det hele let sammen til en luftig bund.
6. Læg de afdryppede surkirsebær på bunden og smuldr den resterende dej over dem.
7. Bag kagen i forvarmet ovn ved 200 °C i 30 minutter.

Grundopskrift på mørdej

Ingredienser:

250 g	hvedemel
125 g	koldt smør
1 knivspids	salt
1	æg
150 g	sukker

Tilberedning

1. Kom alle ingredienserne i røreskålen, og ælt dem med omrøreren på trin *3* i ca. 3 - 4 minutter til en smuldrende dej.
2. Stil på køl i køleskabet i 30 minutter.
3. Forvarm ovnen til 200 °C (under-/overvarme).
4. Smør springformen og drys let med mel.
5. Rul dejen ud mellem to ark husholdningsfilm (til en diameter på ca. 30 cm), og læg den i springformen.
6. Bag dejen i forvarmet ovn ved 200 °C i 15 minutter.

Gulerodscupcakes med appelsinfrosting

Ingredienser til cupcakes (24 portioner):

130 g	valnødder
375 g	hvedemel
1,5 spiseskefulde	bagepulver
1	knivspids salt
450 g	gulerødder, skrællede
3	økologiske æg
80 g	yoghurt naturel
1 teskefuld	vaniljesukker
300 g	sukker
335 ml	vegetabilsk olie
1 teskefuld	kanel

Skal af en ubehandlet appelsin
lidt muskatnød, friskrevet

Ingredienser til frostingen:

85 g	smør (stuetemperatur)
300 g	flødeost
220 g	flormelis

Skal af en ubehandlet appelsin

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til 180 °C varmluft, og beklæd muffinsbagepladen med muffinsforme.
2. Riv gulerødderne fint og kom dem i røreskålen.
3. Tilsæt æg, yoghurt, vegetabilsk olie, vaniljesukker, sukker, kanel, muskatnød og appelsinskal til gulerødderne.
4. Sæt omrøreren og sprøjtebeskyttelsen i, og rør ingredienserne på trin *4*.
5. Bland mel, bagepulver og salt sammen og tilsæt det til gulerodsblandingen. Rør på trin *3*, indtil der dannes en tyk dej.
6. Hak valnødderne groft og fold dem i dejen.
7. Del dejen jævnt i 24 muffinsforme (hver form fyldes godt til 2/3).
8. Bag dejen i ovnen i ca. 20 - 25 minutter.
9. Fjern muffinsene fra bagepladen og lad dem køle helt af.
10. Til frostingen kommes smørret og halvdelen af sukkeret i en røreskål. Sæt omrøreren og sprøjtebeskyttelsen i, og rør ingredienserne på trin *6*, til det er skummende.
11. Tilsæt flødeost, resten af sukkeret og appelsinskal, og pisk igen kort, indtil ingredienserne er blandet sammen.
12. Fyld frostingen i en sprøjtepose og pynt cupcakes med den.

12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gennemgå den følgende tjekliste. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.

FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen. • Har overophedningsbeskyttelsen slukket apparatet (se "Overophedningsbeskyttelse" på side 53)? • Drivarm **13** ikke klappet helt ned?
Piskeris **6**, omrører **7** eller dejkrog **4** drejer ikke eller kun meget trægt.	• Sluk omgående, træk netstikket **3** ud og kontrollér: - Hindring i beholderen? - Er madvaren for sej eller for hård? - Apparat ikke sat korrekt sammen?
Indikation *E1*	• Der er en defekt, som skal repareres professionelt.
Indikation *E2*	• Apparatet kan ikke starte, fordi drivarmen **13** ikke er låst i den nederste position.

13. Bortskaffelse



Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.

Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

14. Tekniske data

Model:	SKML 600 D2
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Effektforbrug i slukket tilstand:	≤ 0,5 W
Beskyttelsesklasse:	II ⧈
Effekt:	600 watt
Røreskål Volumen: Max. påfyldningsmængde (markering **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maksimal belastning for omrører ***7*** og dejkrog **4**:	**Røredej:** maks. 1216 g **Gærdej:** maks. 1657 g
Maks. kontinuerlig køretid (KB):	(angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt) 10 minutter
Omdrejningstal (målt på værktøjets drivaksel):	51 - 227 omdrejninger/minut

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	**G**eprüfte **S**icherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummmeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.
Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.
Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.
Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse, med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** åbne din betjeningsvejledning.

Service-center

(DK) Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Spis treści

1. Przegląd 65
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 66
3. Wskazówki bezpieczeństwa 67
4. Zawartość zestawu 70
5. Rozpakowanie i ustawienie 70
6. Przegląd funkcji 71
7. Stosowanie widełek 72
8. Podstawowe operacje 74
8.1 Zasilanie 74
8.2 Funkcje bezpieczeństwa 74
8.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości 74
8.4 Funkcja pulsacyjna 75
9. Demontaż urządzenia 75
10. Czyszczenie i konserwacja urządzenia 75
10.1 Czyszczenie urządzenia głównego 75
10.2 Mycie w zmywarce do naczyń 76
10.3 Czyszczenie akcesoriów 76
10.4 Przechowywanie 76
11. Przepisy 76
12. Rozwiązywanie problemów 81
13. Utylizacja 82
14. Dane techniczne 82
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH 83

1. Przegląd

1 🔓/🔒 Dźwignia zwalniająca (ramienia napędowego)

2 *P / 0–8* Regulator prędkości (z funkcją wł./wył.):

P:	Funkcja pulsacyjna: ustawić w pozycji *P* i przytrzymać, aby na krótko przełączyć na najwyższy poziom
0:	Wył.
1–8:	Poziomy prędkości (regulowane stopniowo)

3 Przewód zasilający z wtyczką sieciową

4 Widełki ugniatające

5 Miska do mieszania

6 Trzepaczka

7 Widełki miksujące

8 Przyssawka

9 Urządzenie główne

10 Oś do wkładania widełek

11 Otwór wlewowy

12 Osłona przed pryskaniem

13 Ramię napędowe

14 Podstawa do nawijania przewodu

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego robota kuchennego.

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

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

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowego robota kuchennego!

Symbole na urządzeniu


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


Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem dłoni.

WSKAZÓWKA: Urządzenie jest dostępne w różnych wariantach kolorystycznych. Obsługa urządzenia wygląda identycznie we wszystkich wariantach kolorystycznych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Robot kuchenny służy do ubijania, mieszania i wyrabiania produktów spożywczych. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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

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

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

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

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

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

⊙ Urządzenie przeznaczone jest, w zależności od wybranego zastosowania, do pracy w następujących maksymalnych przedziałach czasowych:
- maks. 10 minut mieszania/zagniatania z wykorzystaniem widełek. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia" na stronie 75).
⊙ Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może prowadzić do zranienia.
⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
… w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
… w gospodarstwach rolnych;
… przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
… w pensjonatach.

⚠ *NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!*

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

⚠ *NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!*

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

⚠ *NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!*

⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.
⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wy-

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiażdżenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO skaleczenia obracającymi się elementami!

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

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsunięcie.
- Czas pracy mieszadła nie może być dłuższy niż 10 minut bez przerwy. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.
- Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- Nie napełniać nadmiernie miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby z niej wypaść. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- Widełki miksujące i widełki ugniatające mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zwracać uwagę na to, aby nie uszkodzić jej ostrymi, szpiczastymi lub powodującymi zarysowania przedmiotami (np. nóż, gąbka).
- Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zawartość zestawu

1 robot kuchenny – urządzenie główne **9**
1 osłona przed pryskaniem **12**
1 miska do mieszania **5**
1 widełki ugniatające **4**
1 trzepaczka **6**
1 widełki miksujące **7**
1 instrukcja obsługi

5. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. Rozmontować urządzenie (patrz „Demontaż urządzenia" na stronie 75).
4. **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia" na stronie 75).
5. **Rys. A:** Nadmiar kabla sieciowego **3** zawinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **14** na spodzie urządzenia głównego **9**.
6. Urządzenie główne **9** musi być ustawione na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsunięcie się urządzenia.
   Wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przyssawki **8** antypoślizgowe mogły przylgnąć i tym samym zapewniać stabilność.

OSTROŻNIE:

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

6. Przegląd funkcji

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

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

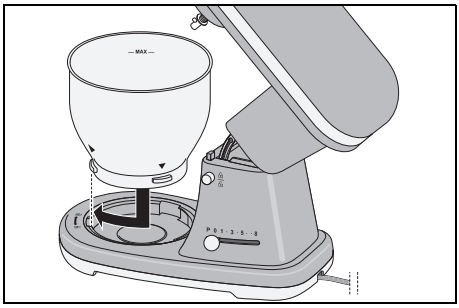
7. Stosowanie widełek

Składanie ramienia napędowego

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

Mocowanie miski do mieszania

2. Włożyć miskę do mieszania **5** do urządzenia podstawowego **9** w taki sposób, aby jedna ze strzałek (▼) na misce do mieszania wskazywała symbol otwartej kłódki 🔓 na urządzeniu podstawowym.

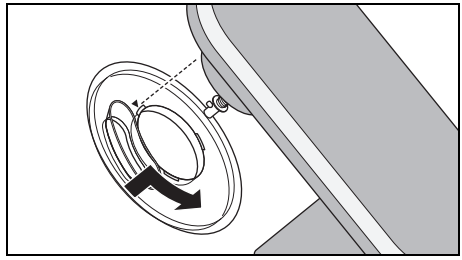


3. Aby zablokować miskę do mieszania, należy obrócić ją tak, aby ta strzałka (▼) na misce do mieszania wskazywała symbol zamkniętej kłódki 🔒 na urządzeniu podstawowym, a miska się nie poruszała.

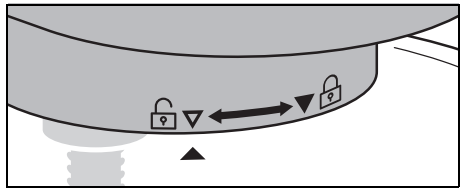
Montaż osłony przed pryskaniem

OSTROŻNIE:

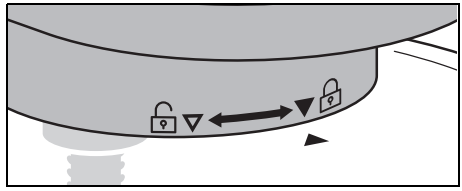
⊙ Nigdy nie używać miski do mieszania **5** bez założonej osłony przed pryskaniem **12**. W przeciwnym razie mieszanka mogłaby zostać wyrzucona z miski.



4. Założyć osłonę przed pryskaniem od dołu na ramię napędowe **13**. Strzałka na osłonie przed pryskaniem (▲) wskazuje na strzałkę z symbolem otwartej kłódki (🔓▽) na ramieniu napędowym.



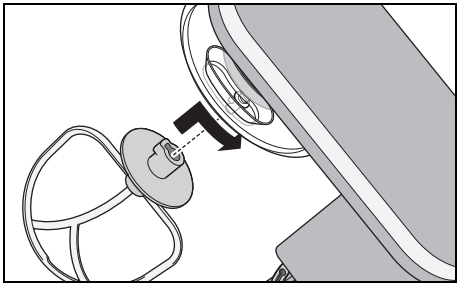
5. Obrócić osłonę przed pryskaniem tak, aby strzałka na osłonie przed pryskaniem (▲) wskazywała na strzałkę z symbolem zamkniętej kłódki (▼🔒), a osłona została zablokowana.



Wkładanie widełek

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

   Więcej informacji: patrz „Przegląd funkcji" na stronie 71.
7. Włożyć widełki na osi **10** od dołu.



   Upewnić się, że metalowy kołek przy osi sięga do wgłębienia na widełkach.
8. **Rys. B:** Delikatnie wcisnąć widełki do góry i obrócić je w kierunku wskazanym przez strzałkę do oporu.

Wlewanie składników

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

Opuszczanie ramienia napędowego

NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiażdżenia!

⊙ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe **13** i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiażdżenie.

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

Urządzenie jest teraz w pełni zmontowane.

8. Podstawowe operacje

8.1 Zasilanie

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

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

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

1. Zmontować urządzenie pod kątem wybranej funkcji.
2. Włożyć wtyczkę sieciową **3** do odpowiedniego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
3. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową.

8.2 Funkcje bezpieczeństwa

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

Funkcja tylko przy opuszczonym ramieniu napędowym

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

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

Po wystarczającym schłodzeniu się urządzenie można ponownie włączyć.

8.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

1. Włączyć urządzenie, przesuwając regulator prędkości **2** w prawo.
2. Rozpoczynać od nieco niższej prędkości i powoli zwiększać wartość do żądanej prędkości (stopniowo *1–8*).
3. W razie dodawania składników przez otwór wlewowy **11** podczas procesu miksowania zmniejszyć prędkość do poziomu *1–2*.
4. Wyłączyć urządzenie, ustawiając regulator prędkości **2** na pozycji *0*.

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

8.4 Funkcja pulsacyjna

- Przesunąć regulator prędkości **2** w lewo do pozycji *P* i przytrzymać, aby urządzenie przez krótki czas pracowało na najwyższym poziomie prędkości.
- Po zwolnieniu przycisku funkcja pulsacyjna zostaje wyłączona.

9. Demontaż urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO wskutek obecności wirujących elementów!

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

Składanie ramienia napędowego

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

Zdejmowanie widełek

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

Zdejmowanie osłony przed pryskaniem

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

Zdejmowanie miski do mieszania

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

Opuszczanie ramienia napędowego

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

10. Czyszczenie i konserwacja urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **3** z gniazdka.

⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **9** w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

WSKAZÓWKI:

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

10.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **9** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.

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

10.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:
- miska do mieszania **5**,
- widełki ugniatające **4**,
- trzepaczka **6**,
- widełki miksujące **7**,
- osłona przed pryskaniem **12**.

Następujących elementów **nie wolno** myć w zmywarkach:
- Urządzenie główne **9**

10.3 Czyszczenie akcesoriów

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

10.4 Przechowywanie

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

11. Przepisy

Krem z mascarpone

Składniki:

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

Przygotowanie

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

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

Tarta z gruszkami

Składniki na ciasto:

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

Pieczenie spodu z obciążeniem:
Suszony groch lub ryż

Składniki na masę migdałową:

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

Do obłożenia:

ok. 3	dojrzałe gruszki

Przygotowanie

1. Umieścić wszystkie składniki na ciasto w misce do mieszania i miksować widełkami miksującymi na obrotach ustawionych na poziomie *3*, aż utworzą się większe grudki. (W razie potrzeby zatrzymać urządzenie w trakcie miksowania i za pomocą łopatki ściągnąć znajdujące się na krawędzi ciasto w dół miski).
2. Energicznie ugnieść rękoma ciasto w kulkę i rozwałkować je z niewielkim dodatkiem mąki między dwoma arkuszami papieru do pieczenia.
3. Wyłożyć ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy na tartę, odciąć wystające krawędzie i wstawić do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Nakłuć spód ciasta kilka razy widelcem. Wyłożyć ciasto papierem do pieczenia i wypełnić formę suszonym grochem lub ryżem, aby obciążyć ciasto.
5. Piec na termoobiegu w temperaturze 180°C przez 15 minut, następnie usunąć papier do pieczenia i groch/ryż i piec ponownie przez 10 do 15 minut.
6. Do masy migdałowej ubić trzepaczką masło, cukier i jajka. Zwiększyć przy tym obroty miksera do poziomu *8*.
7. Następnie wyjąć trzepaczkę i w jej miejsce włożyć widełki miksujące. Wymieszać z migdałami i miksować przez krótki czas, przy ustawieniu obrotów na poziomie *4*.
8. Wylać masę migdałową na schłodzony spód tarty.
9. Gruszki obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plasterki.
10. Przykryć nimi masę migdałową.
11. Piec tartę na termoobiegu w temperaturze 170°C przez około 35 minut.

Ciasto na pizzę

Składniki:

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

trochę mąki do zagniatania i rozwałkowywania

Przygotowanie

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

przykryciem, aż podwoi swoją objętość.
6. Na koniec ponownie zagnieść ciasto, rozwałkować je i ułożyć na wierzchu składniki według uznania.

Podstawowy przepis na ciasto biszkoptowe

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

300 g	miękkiego masła
300 g	cukru
5	jaj o rozmiarze L
300 g	mąki (typ 405)
1 łyżeczka	proszku do pieczenia

Dodatkowe masło do wysmarowania formy

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do 175°C (grzanie górne/dolne).
2. Natłuścić formę lub wyłożyć ją papierem do pieczenia.
3. Aby przygotować ciasto, należy pokroić masło na małe kawałki i dodać do miski do mieszania. Dodać następnie cukier.
4. Zamontować widełki miksujące i osłonę przed pryskaniem, następnie mieszać składniki przez ok. 30 sekund, ustawiając obroty na poziomie *4*.
5. Następnie miksować na obrotach ustawionych na poziomie *6* przez około *5* minut do uzyskania luźnej masy.
6. Zmniejszyć obroty do poziomu *2*, a następnie, mieszając przez około 30 sekund, dodać jajka.
7. Zwiększyć obroty do poziomu *6* i mieszać przez około 40 sekund.
8. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać nad masą.
9. Wszystkie składniki miksować na poziomie *3* przez ok. 40 sekund aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
10. Ciasto wlać do formy i wygładzić szpatułką.
11. Ciasto piec przez około 65 minut.
12. Na około 10 minut przed końcem pieczenia sprawdzić, czy ciasto nie jest surowe. Aby to zrobić, należy wbić w ciasto drewniany patyczek. Jeśli ciasto przestanie kleić się do patyczka, oznacza to, że ciasto jest gotowe.
13. Przed wyjęciem ciasta z formy powinno ono ostygnąć w formie około 10 minut.

Podstawowy przepis na ciasto drożdżowe

Składniki:

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

Przygotowanie

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

Podstawowy przepis na gofry

Składniki na 4 porcje:

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

Przygotowanie

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

Podstawowy przepis na kakaowe ciasto biszkoptowe

Składniki:

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

Również papier do pieczenia może się przydać

Przygotowanie

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

Ciasto z kruszonką i wiśniami

Składniki na tortownicę o średnicy 26 cm:

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

Przygotowanie

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

Podstawowy przepis na ciasto kruche

Składniki:

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

Przygotowanie

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

Babeczki marchewkowe z pomarańczowym lukrem

Składniki na babeczki (24 porcje):

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

Skórka z nieprzetworzonej pomarańczy
trochę świeżo startej gałki muszkatołowej

Składniki na lukier:

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

Skórka z nieprzetworzonej pomarańczy

Przygotowanie

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

12. Rozwiązywanie problemów

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Czy urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie *74*)? • Ramię napędowe **13** nie jest całkowicie złożone?
Trzepaczka **6**, widełki miksujące **7** lub widełki ugniatające **4** nie obracają się lub obracają się z trudem.	• Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową **3** z gniazda i sprawdzić: - Czy nie ma przeszkody w pojemniku? - Czy potrawa nie jest zbyt ciągliwa lub twarda? - Czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane?

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Wskazanie *E1*	• Wystąpiła usterka, która wymaga profesjonalnej naprawy.
Wskazanie *E2*	• Nie można uruchomić urządzenia, ponieważ ramię napędowe **13** nie jest zatrzaśnięte w dolnej pozycji.

13. Utylizacja



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



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążyć środowisko naturalne.

Opakowanie

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

14. Dane techniczne

Model:	SKML 600 D2
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	≤ 0,5 W
Klasa ochronności:	II ⧈
Moc:	600 W
Miska do mieszania Objętość: Maks. pojemność (oznaczenie **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maksymalne obciążenie widełek miksujących ***7*** i widełek ugniatających **4**:	**Ciasto o luźnej konsystencji:** maks. 1216 g **Ciasto drożdżowe:** maks. 1657 g
Maks. ciągła praca (KB):	(wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie) 10 minut
Prędkość obrotowa (mierzona na wale napędowym narzędzia):	 51 – 227 obr./min

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

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

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.
Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.
Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.
Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.
Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Turinys

1. Apžvalga 87
2. Naudojimas pagal paskirtį 88
3. Saugos nurodymai 89
4. Komplekto sudėtis 92
5. Išpakavimas ir pastatymas 92
6. Funkcijų apžvalga 93
7. Plakimo įrankių naudojimas 94
8. Veikimo pagrindai 95
8.1 Maitinimas 95
8.2 Saugumo funkcijos 96
8.3 Prietaiso įjungimas / išjungimas ir greičio pasirinkimas 96
8.4 Pulsavimo funkcija 96
9. Prietaiso išardymas 96
10. Prietaiso valymas ir priežiūra 97
10.1 Bazinio prietaiso valymas 97
10.2 Plovimas indaplovėje 97
10.3 Reikmenų valymas 97
10.4 Laikymas 97
11. Receptai 98
12. Problemų sprendimas 103
13. Šalinimas 103
14. Techniniai duomenys 104
15. HOYER Handel GmbH garantija 105

1. Apžvalga

1 🔓/🔒 Atrakinimo svirtelė (pavaros rankenai)

2 *P / 0–8* Greičio reguliatorius (su įjungimo / išjungimo funkcija):

P:	Pulsavimo funkcija: nustatykite į *P* padėtį ir laikykite, kad laikinai įjungtumėte aukščiausią pakopą
0:	išj.
1–8:	Greičio pakopos (reguliuojamos pakopomis)

3 Elektros laidas su kištuku

4 Minkymo spiralės

5 Plakimo dubuo

6 Plakimo antgalis

7 Plakimo velenėliai

8 Prilimpanti kojelė

9 Bazinis prietaisas

10 Ašis plakimo įrankiams tvirtinti

11 Pildymo anga

12 Nuo taškymo saugantis dangtis

13 Pavaros rankena

14 Laido apvija

Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują virtuvinį kombainą.

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

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

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naujuoju virtuviniu kombainu!

Simboliai ant prietaiso


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


Šis simbolis įspėja apie rankų sužalojimus.

PASTABA: Tiekiamos skirtingos prietaiso spalvos. Visų spalvų variantų prietaisų valdymas yra toks pats.

2. Naudojimas pagal paskirtį

Virtuvinis kombainas naudojamas maisto produktams plakti, smulkinti, tarkuoti, emulsijos iš jų ruošti ir trinti.
Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą galima naudoti tik uždarose patalpose. Prietaiso nenaudokite komercinėms reikmėms.

Naudojimas ne pagal paskirtį

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

3. Saugos nurodymai

Įspėjimai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojami toliau nurodyti įspėjamieji žodžiai:

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

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

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

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

Saugaus veikimo nurodymai

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

⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Prietaiso valymas ir priežiūra“ 97 psl.).
⊙ Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.
⊙ Prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose, pavyzdžiui:
… parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų personalo virtuvėse,
… ūkiuose,
… viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose, kai jį naudoja klientai,
… nakvynę ir pusryčius siūlančiuose svečių namuose.

PAVOJUS vaikams!

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

Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS!

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

Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės!

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

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Į elektros lizdą maitinimo laidą kiškite tik tada, kai prietaisas yra iki galo sumontuotas.
⊙ Kištuką įunkite tik prie tvarkingai įrengto, lengvai prieinamo elektros lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
⊙ Pasirūpinkite, kad maitinimo laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos. Nevyniokite maitinimo laido aplink prietaisą.
⊙ Net ir išjungtas prietaisas nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Norėdami tai padaryti, ištraukite kištuką iš lizdo.
⊙ Elektros laidą laikykite atokiai nuo karštų plokštumų (pvz., viryklės kaitlentės).
⊙ Naudodamiesi prietaisu užtikrinkite, kad elektros laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
⊙ Traukdami kištuką iš elektros lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
⊙ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo:
… atsiradus gedimui,
… jei virtuvinio kombaino nenaudojate,
… prieš virtuvinį kombainą surinkdami ar išrinkdami,
… prieš virtuvinį kombainą valydami,
… per perkūniją.

- Nenaudokite prietaiso, jei matyti, kad jis ar jo elektros laidas ar dalys yra pažeistos.
- Siekdami išvengti pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.



Rankų sužeidimo PAVOJUS dėl suspaudimo!

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



PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

- Į besisukančias dalis nekiškite šaukštų ar pan. Plaukus bei laisvus drabužius saugokite nuo besisukančių dalių.
- Prieš įjungdami kištuką į elektros lizdą, visuomet įsitikinkite, kad greičio reguliatorius nustatytas ties *0*.
- Prieš keisdami dalis ar reikmenis, kurie naudojant prietaisą juda, prietaisą išjunkite ir iš elektros lizdo ištraukite kištuką.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

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

4. Komplekto sudėtis

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

5. Išpakavimas ir pastatymas

1. Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
2. Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
3. Pastatykite prietaisą (žr. „Prietaiso išardymas“ 96 psl.).
4. **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išplaukite!** (žr. „Prietaiso valymas ir priežiūra“ 97 psl.).
5. **A pav.** Vyniokite perteklinį jungties laidą **3** ant laido apvijos **14** bazinio prietaiso **9** apatinės dalies.
6. Kad bazinis prietaisas **9** negalėtų nei nuvirsti, nei nuslysti, statykite jį tik ant lygaus, sauso, neslidaus ir vandeniui atsparaus paviršiaus.
   Pasirinkite lygų, švarų paviršių, kad prilimpančios kojelės **8** galėtų tvirtai prilipti ir gerai laikytųsi.

ATSARGIAI:

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

6. Funkcijų apžvalga

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

***PASTABA:** Apdorojimo trukmė priklauso nuo sudedamųjų dalių kiekio ir pobūdžio.

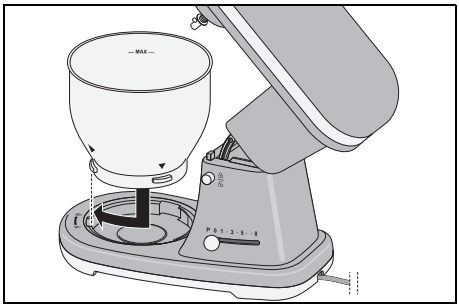
7. Plakimo įrankių naudojimas

Pavaros rankenos atlenkimas

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

Plakimo dubens įstatymas

2. Įstatykite plakimo dubenį **5** į bazinį prietaisą taip **9**, kad viena iš rodyklių (▼) ant plakimo dubens būtų nukreipta į atrakintą spynos simbolį 🔓 ant bazinio prietaiso.

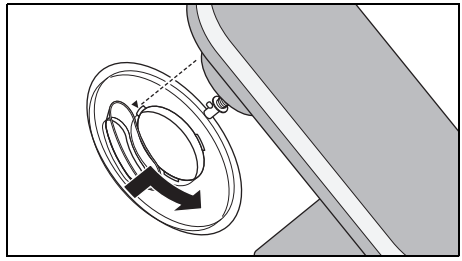


3. Norėdami užfiksuoti plakimo dubenį jį sukite, kol ši rodyklė (▼) ant plakimo dubens bus nukreipta į užrakintos spynos simbolį 🔓 ant bazinio prietaiso ir jis būtų tinkamai užfiksuotas.

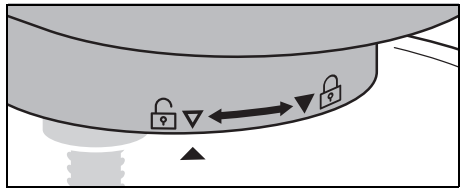
Nuo taškymosi saugančio dangčio montavimas

ATSARGIAI:

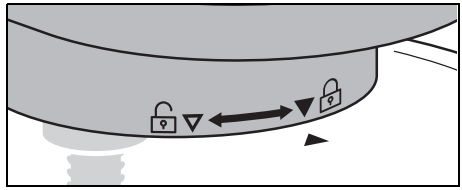
⊙ niekada nenaudokite plakimo dubens **5** be nuo taškymosi saugančio dangčio **12**. Priešingu atveju bus ištaškyta maišoma masė.



4. Iš apačios ant pavaros rankenos **13** uždėkite nuo taškymosi saugantį dangtį. Rodyklė ant nuo taškymosi saugančio dangčio (▲) nukreipta į rodyklę su atrakintos spynos simboliu (🔓▽) ant pavaros rankenos.



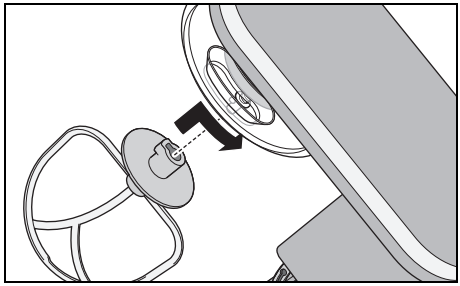
5. Sukite nuo taškymosi saugantį dangtį, kol rodyklė ant jo (▲) bus nukreipta į rodyklę su užrakintos spynos simboliu (▼🔒) ir užsifiksuos nuo taškymosi saugantis dangtis.



Plakimo įrankio įdėjimas

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

   Daugiau informacijos: žr. „Funkcijų apžvalga“ 93 psl.
7. Įstatykite plakimo įrankį iš apačios ant ašies **10**.



   Įsitikinkite, kad metalinis ašies kaištis įkišamas į maišymo įrankio įdubą.
8. **B pav.** Pastumkite plakimo įrankį šiek tiek aukštyn ir sukite rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos.

Maisto produktų supylimas

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

Pavaros rankenos nuleidimas

Rankų sužeidimo PAVOJUS dėl suspaudimo!

⊙ Niekada nekiškite rankų tarp pavaros rankenos **13** ir korpuso. Nulenkiant kyla pavojus susižeisti dėl suspaudimo.

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

Dabar prietaisas yra visiškai surinktas.

8. Veikimo pagrindai

8.1 Maitinimas

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

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

PASTABA: Pirmą kartą naudojant dėl Įkaitusio variklio gali sklisti lengvas specifinis kvapas. Tai nepavojinga. Patalpą išvėdinkite.

1. Surinkite prietaisą norimai funkcijai atlikti.
2. Įkiškite maitinimo kištuką **3** į tinkamą kištukinį lizdą. Kištukinis lizdas turi būti visada lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
3. Prieš valydami prietaisą, ištraukite elektros kištuką.

8.2 Saugumo funkcijos

Prietaise yra kelios toliau aprašytos saugos funkcijos.

Veikia tik nuleidus pavaros rankeną

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

Apsauga nuo perkaitimo

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

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

Prietaisui pakankamai atvėsus, jį galima vėl įjungti.

8.3 Prietaiso įjungimas / išjungimas ir greičio pasirinkimas

ĮSPĖJIMAS apie materialinę žalą!

⊙ Plakimo įrankį galima naudoti ne ilgiau kaip 10 minučių. Tada turite leisti prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

PASTABA: Apdorojant didelį kiekį tešlos, prietaisas gali šiek tiek įsidėti.

1. Įjunkite prietaisą, greičio reguliatorių **2** pasukdami dešinėn.
2. Pradėkite, naudodami šiek tiek mažesnį greitį ir po to lėtai didinkite iki pageidaujamo greičio (pakopomis 1–8).
3. Droseliuokite greitį į *1–2* pakopas, kai darbo metu dedate sudedamąsias dalis per įleidimo angą **11**.
4. Išjunkite prietaisą, greičio reguliatorių **2** nustatydami į *0* padėtį.

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

8.4 Pulsavimo funkcija

- Greičio reguliatorių **2** stumkite kairėn į *P* padėtį ir laikykite jį ten, kad laikinai dirbtumėte didžiausia greičio pakopa.
- Atleidus pulsavimo funkcija užbaigiama.

9. Prietaiso išardymas

PAVOJUS dėl besisukančių dalių!

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

Pavaros rankenos atlenkimas

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

Plakimo įrankio išėmimas

2. **C pav.** Pastumkite maišymo priemonę **4**/**6**/**7** šiek tiek aukštyn ir sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol ją bus galima nutraukti nuo ašies **10**.

Nuo taškymosi saugančio dangčio nuėmimas

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

Plakimo dubens išėmimas

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

Pavaros rankenos nuleidimas

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

10. Prietaiso valymas ir priežiūra

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Prieš valydami, kaskart ištraukite kištuką **3** iš kištukinio lizdo.

⊙ Niekada nenardinkite bazinio prietaiso **9** į vandenį.

ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

⊙ Jokiu būdu nenaudokite aštrių, ėsdinančių arba braižančių valymo priemonių. Taip prietaisą galima pažeisti.

PASTABOS:

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

10.1 Bazinio prietaiso valymas

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

10.2 Plovimas indaplovėje

Indaplovėje gali būti plaunamos šios dalys:

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

Jokiu būdu indaplovėje negali būti plaunamos šios dalys:

- Bazinis prietaisas **9**

10.3 Reikmenų valymas

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

10.4 Laikymas

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

11. Receptai

Maskarponės kremas

Ingredientai:

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

Paruošimas

1. Atskirkite kiaušinius.
2. Kiaušinių baltymus sudėkite į plakimo dubenį ir plakite iki standumo. Padidinkite greitį iki *8* lygio.
3. Supilkite išplaktus baltymus į kitą dubenį ir atšaldykite.
4. Tada dubenyje išplakite kiaušinių trynius su cukrumi ir saldžiu vynu, kol susidarys putos, naudodami plakimo antgalį *6* lygiu.
5. Sumažinkite greitį iki *3* lygio ir šaukštu ir pakaitomis dėkite po šaukštą maskarponės ir apelsinų sulčių.
6. Rankomis sudėkite tarkuotą apelsino žievelę ir plaktus baltymus.
7. Paruoštą kremą papuoškite keliomis plonomis apelsinų juostelėmis.
8. Kremą padėkite į šaldytuvą, kol jis bus paruoštas valgyti. Suvartokite patiekalą per 24 valandas.

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

Kriaušių tortas

Tešlos ingredientai:

200 g	kvietinių miltų
1 žiupsnis	druskos
100 g	šalto sviesto (dribsnių forma)
3 arbat. š.	smulkaus cukraus
4 valg. š.	šalto vandens

Biskvitui kepti:

	džiovinti žirniai arba ryžiai

Migdolų masės ingredientai:

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

Uždėti ant viršaus:

maždaug 3	prisirpusios kriaušės

Paruošimas

1. Visus tešlos ingredientus sudėkite į plakimo dubenį ir plakite plakimo velenėliu *3* lygiu, kol susidarys didesni gabalėliai. (Jei reikia, kartais sustabdykite prietaisą ir nustumkite ingredientus nuo krašto mentele.)
2. Greitai rankomis išminkykite tešlą į rutulį ir su trupučiu miltų iškočiokite ją tarp dviejų kepimo popieriaus lapų.
3. Tešla išklokite riebalais išteptą pyrago formą, nupjaukite išsikišusį kraštą ir įdėkite į šaldytuvą bent 30 minučių.
4. Keletą kartų subadykite tešlos pagrindą šakute. Ant tešlos uždėkite kepimo popieriaus ir pripildykite skardą džiovintų žirnių arba ryžių, kad tešla pasunkėtų.
5. Kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje su ventiliatoriumi 15 minučių, tada nuimkite kepimo popierių, žirnelius ir ryžius ir kepkite dar 10 - 15 minučių.
6. Migdolų mišiniui išplakite sviestą, cukrų ir kiaušinius plakimo antgaliu. Padidinkite greitį iki 8 lygio.

7. Tada išimkite plakimo antgalį ir įdėkite plakimo velenėlį. Trumpai įmaišykite migdolus *4* lygiu.
8. Migdolų mišinį supilkite ant atvėsusio torto pagrindo.
9. Nulupkite kriaušes, išimkite šerdį ir supjaustykite skiltelėmis.
10. Apibarstykite migdolų mišiniu.
11. Tortą kepkite apie 35 minutes 170 °C temperatūros orkaitėje su ventiliatoriumi.

Picos tešla

Ingredientai:

250 g	kvietinių miltų
¾ arbat. š.	druskos
½ kubelio	šviežių mielių
120 ml	drungno vandens
½ arbat. š.	rudojo cukraus

šiek tiek miltų minkyti ir iškočioti

Paruošimas

1. Plakimo dubenyje sumaišykite miltus ir druską ir viduryje padarykite duobutę.
2. Mieles ir cukrų sutrupinkite vandenyje ir maišykite šakute, kol viskas ištirps. Supilkite šį mišinį į dubenį.
3. Mišinį išminkykite minkymo spirale *2* lygiu, kol susidarys dideli tešlos gumulėliai.
4. Toliau minkykite tešlą rankomis, kol ji taps vientisa.
5. Suformuokite tešlos rutulį ir uždengtą palikite šiltoje vietoje, kol tešla padvigubės.
6. Galiausiai dar kartą išminkykite tešlą, iškočiokite ją ir papuoškite, kaip norite.

Pagrindinis biskvitinės tešlos receptas

Ingredientai 1 kepimo skardai (apie 30 min):

300 g	minkšto sviesto
300 g	cukraus
5	kiaušiniai, L dydžio
300 g	miltų (405 tipo)
1 arbat. š.	kepimo miltelių

Taip pat minkštas sviestas kepimo formai

Paruošimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
2. Ištepkite kepimo formą riebalais arba išklokite ją kepimo popieriumi.
3. Tešlai gaminti sviestą supjaustykite nedideliais gabalėliais ir suberkite į dubenį su cukrumi.
4. Įdėkite plakimo velenėlį ir apsaugą nuo purslų ir maždaug 30 sekundžių maišykite ingredientus *4* lygiu.
5. Tada maždaug 5 minutes maišykite mišinį greičiu *6*, kad susidarytų puri masė.
6. Kiaušinius po vieną įmaišykite *2* lygiu maždaug 30 sekundžių.
7. Tada toliau maišykite *6* lygiu maždaug 40 sekundžių.
8. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir persijokite juos ant mišinio.
9. Visus ingredientus maišykite *3* lygiu apie 40 sekundžių, kad gautųsi vientisa tešla.
10. Supilkite tešlą į skardą ir išlyginkite ją mentele.
11. Pyragą kepkite apie 65 minutes.
12. Likus maždaug 10 minučių iki kepimo laiko pabaigos, atlikite kepimo testą. Norėdami tai padaryti, mediniu pagaliuku smeikite į pyrago centrą. Kai tešla nebelimpa prie pagaliuko, pyragas yra iškepęs.
13. Prieš išimdami pyragą iš skardos, leiskite jam maždaug 10 minučių atvėsti.

Pagrindinis mielinės tešlos receptas

Ingredientai:

500 g	550 tipo kvietinių miltų
1 kubelio	šviežių mielių
60 g	sviesto
1 žiupsnis	druskos
1 arbat. š.	cukraus
200 - 250 ml	šilto pieno
2	kiaušiniai

Paruošimas

1. Plakimo dubenyje sumaišykite miltus ir druską ir viduryje padarykite duobutę.
2. Mieles ir cukrų sutrinkite į šilto pieną ir maišykite šakute, kol viskas ištirps. Supilkite šį mišinį į dubenį.
3. Į plakimo dubenį sudėkite likusius ingredientus.
4. Tešlą minkykite minkymo spirale 1 minutę *2* lygiu, o paskui *5* minutes *3* lygiu.
5. Iš tešlos suformuokite rutulį ir palikite jį 40 minučių pakilti plakimo dubenyje.
6. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
7. Tešlą iškočiokite ant kepimo skardos ir uždenkite, kaip pageidaujama.
8. Kepkite tešlą 200 °C temperatūroje 25 - 30 minučių.

Pagrindinis vaflių receptas

Ingredientai 4 porcijoms:

125 g	kambario temperatūros sviesto
75 g	cukraus
1 pakelis	vanilinio cukraus
2	kiaušiniai, L dydžio
250 g	kvietinių miltų
½ arbat. š.	kepimo miltelių
180 ml	pasukų
2 valg. š.	skysto medaus

Paruošimas

1. Į plakimo dubenį sudėkite sviestą ir cukrų su vaniliniu cukrumi.
2. Įdėkite plakimo velenėlį ir apsaugą nuo purslų ir maždaug 30 sekundžių maišykite ingredientus *4* lygiu iki vientisos masės.
3. Sudėkite kiaušinius, miltus ir kepimo miltelius ir maždaug 30 sekundžių maišykite mišinį *2* lygiu.
4. Tada 2 minutes maišykite *6* lygiu.
5. Pamažu įmaišykite pasukas į tešlą *2* lygiu.
6. Supilkite medų ir toliau maišykite *5* lygiu maždaug 1 minutę.
7. Į karštą, riebalais pateptą vaflinę dalimis supilkite tešlą ir paskirstykite.
8. Kepkite vaflius, kol taps auksinės spalvos.

Pagrindinis kakavos biskvito tešlos receptas

Ingredientai:

4	kiaušiniai, L dydžio
1 žiupsnis	druskos
150 g	cukraus pudros
25 g	kakavos miltelių
50 g	miltų
75 g	maistinio krakmolo
1 arbat. š.	kepimo miltelių

Taip pat kepimo popierius dėklui

Paruošimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 225 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
2. Atskirkite kiaušinius.
3. Kiaušinių baltymus sudėkite į plakimo dubenį ir plakite iki standumo. Tada padidinkite greitį iki *8* lygio.
4. Išplaktus baltymus supilkite į kitą dubenį ir atšaldykite.
5. Kiaušinių trynius sudėkite į plakimo dubenį su cukraus pudra ir plakite plakimo antgaliu *6* iki kreminės masės.

6. Sumaišykite kakavos miltelius, miltus, kukurūzų miltus ir kepimo miltelius ir persijokite mišinį ant kiaušinių trynių kremo.
7. Įpilkite 1/3 plakto kiaušinio baltymo ir išmaišykite plakimo velenėliu, kad gautųsi vientisa tešla.
8. Likusius išplaktus baltymus mediniu šaukštu įmaišykite į tešlą, kol visi ingredientai susimaišys.
9. Kepimo skardą išklokite kepimo popieriumi ir paskleiskite ant jos tešlą.
10. Kepkite tešlą iki 225 °C įkaitintoje orkaitėje 12 minučių.
11. Išverskite biskvito tešlą ant rankšluosčio.
12. Pašlakstykite kepimo popierių trupučiu šalto vandens ir atsargiai jį nulupkite.

Trupininis pyragas su vyšniomis

Ingredientai 26 cm skardai:

250 g	miltų
½ arbat. š.	kepimo miltelių
1	kiaušinio trynys
150 g	cukraus
150 g	sviesto
2 pakeliai	vanilinio cukraus
apie 700 g	vyšnių, be kauliukų

Paruošimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
2. Vyšnias sudėkite į sietą ir palikite nuvarvėti.
3. Sudėkite sviestą į dubenį su likusiais ingredientais ir sumaišykite ingredientus plakimo velenėliu *4* lygiu, kol ingredientai gerai susijungs ir susidarys nedideli trupiniai.
4. Skardą išklokite kepimo popieriumi ir patepkite šonus riebalais.
5. Į skardą suberkite pusę trupinių mišinio ir viską lengvai suspauskite, kad susidarytų purus pagrindas.
6. Ant pagrindo sudėkite nusausintas vyšnias, o ant viršaus sutrupinkite likusią tešlą.
7. Pyragą kepkite iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje 30 minučių.

Pagrindinis trapios tešlos receptas

Ingredientai:

250 g	miltų
125 g	šalto sviesto
1 žiupsnis	druskos
1	kiaušinis
150 g	cukraus

Paruošimas

1. Visus ingredientus sudėkite į dubenį ir minkykite plakimo velenėliu *3* lygiu maždaug 3-4 minutes, kad susidarytų trapi tešla.
2. 30 minučių atvėsinkite šaldytuve.
3. Įkaitinkite orkaitę iki 200 °C (viršutinė/apatinė kaitvietė).
4. Ištepkite skardą riebalais ir lengvai pabarstykite miltais.
5. Tešlą iškočiokite tarp dviejų maistinės plėvelės lakštų (iki maždaug 30 cm skersmens) ir įdėkite į skardą.
6. Kepkite tešlą 200 °C temperatūroje maždaug 15 minučių.

Morkų keksiukai su apelsinų glajumi

Ingredientai keksiukams (24 porcijoms):

130 g	graikinių riešutų
375 g	miltų
1 pakelis	kepimo miltelių
1	žiupsnis druskos
450 g	morkų, nuluptų
3	ekologiškų kiaušinių
80 g	natūralaus jogurto
1 arbat. š.	vanilinio cukraus
300 g	cukraus
335 ml	augalinio aliejaus
1 arbat. š.	cinamono

vieno neapdoroto apelsino žievelė
šiek tiek šviežiai tarkuoto muskato riešuto

Ingredientai glajui:

85 g	kambario temperatūros sviesto
300 g	šviežio sūrio
220 g	cukraus pudros

vieno neapdoroto apelsino žievelė

Paruošimas

1. Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C temperatūros su ventiliatoriumi ir išklokite keksiukų kepimo skardą keksiukų formelėmis.
2. Smulkiai sutarkuokite morkas ir sudėkite jas į plakimo dubenį.
3. Į morkas įmaišykite kiaušinius, jogurtą, augalinį aliejų, vanilinį cukrų, cukrų, cinamoną, muskatą ir apelsino žievelę.
4. Įdėkite plakimo velenėlį ir apsaugą nuo purslų ir sumaišykite ingredientus *4* lygiu.
5. Sumaišykite miltus, kepimo miltelius ir druską ir suberkite į morkų masę. Maišykite *3* lygiu, kol susidarys tiršta tešla.
6. Smulkiai sukapokite graikinius riešutus ir įmaišykite juos į tešlą.
7. Tešlą tolygiai padalykite į 24 formeles (kiekviena forma turi būti pripildyta iki 2/3).
8. Kepkite tešlą orkaitėje apie 20 - 25 minutes.
9. Išimkite keksiukus iš kepimo skardos ir palikite visiškai atvėsti.
10. Į plakimo dubenį sudėkite sviestą ir pusę cukraus. Įdėkite plakimo velenėlį ir apsaugą nuo purslų ir plakite viską *6* lygiu, kol susidarys putos.
11. Sudėkite šviežų sūrį, likusį cukrų ir apelsino žievelę ir dar kartą trumpai paplakite, kol ingredientai susijungs.
12. Supilkite glajų į konditerinį maišelį ir juo papuoškite keksiukus.

12. Problemų sprendimas

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

PAVOJUS dėl elektros smūgio!

⊙ Jokiu būdu nebandykite patys remontuoti prietaiso.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia.	• Ar įjungtas elektros tiekimas? • Patikrinkite įjungtį. • Prietaisą išjungė apsaugos nuo perkaitimo įjungiklis (žr. „Apsauga nuo perkaitimo“ 96 psl.)? • Ar pavaros rankena **13** nulenkta iki galo?
Plakimo antgalis **6**, plakimo velenėliai **7** arba minkymo spiralė **4** nesisuka arba sukasi tik labai sunkiai.	• Tuojau pat išjunkite, ištraukite kištuką **3** ir patikrinkite: - Kliūtis talpykloje? - Maistas per klampus ar per kietas? - Prietaisas neteisingai surinktas?
Rodmuo *E1*	• Yra defektas, kurį reikia profesionaliai pašalinti.
Rodmuo *E2*	• Prietaisas negali įsijungti, nes pavaros rankena **13** neįjungta į apatinę padėtį.

13. Šalinimas



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



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

Pakuotė

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

14. Techniniai duomenys

Modelis:	SKML 600 D2
Tinklo įtampa:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Energijos suvartojimas išjungus:	≤ 0,5 W
Apsaugos lygmuo:	II ⧈
Galia:	600 vatų
Plakimo dubuo Tūris: Maks. talpa (žyma **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Didžiausia plakimo velenėlių **7** ir minkymo spiralių **4** apkrova:	**Biskvito tešla:** ne daugiau kaip 1216 g **Mielinė tešla:** ne daugiau kaip 1657 g
Ilgiausias ištisinis veikimas (KB):	(nurodo, kiek laiko prietaisas gali veikti be pertraukų) 10 min.
Apsukų skaičius (išmatuota ant įrankio pavaros veleno):	 51 – 227 aps./min.

Naudojami simboliai

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

Pasiliekame teisę atlikti techninius pakeitimus.

15. HOYER Handel GmbH garantija

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

Garantijos sąlygos

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.
Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisysime, pakeisime arba grąžinsime už jį sumokėtus pinigus. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.
Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisius arba pakeitus gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus

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

Garantijos apimtis

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.
Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams.

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

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

Naudojimasis garantija

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Gaminio numerį rasite yra ant firmos lentelės, išgraviruotą, Jūsų naudojimo instrukcijos tituliniame puslapyje (apačioje kairėje) arba ant lipduko prietaiso galinėje ar apatinėje pusėje.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisiekite su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.

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



Nuskenavę šį QR kodą, pateksite tiesiai į „Lidl“ paslaugų portalą (www.lidl-service.com), kuriame pateikę prekės nr. (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**, galėsite atsidaryti reikiamą naudojimo instrukciją.

Aptarnavimo centras

(LT) Aptarnavimo centras Lietuvoje
Tel. 08 00 33144
El. paštas: hoyer@lidl.lt

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Tiekėjas

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VOKIETIJA

Sisukord

1. Ülevaade 109
2. Otstarbekohane kasutamine 110
3. Ohutusjuhised 111
4. Tarnekomplekt 114
5. Lahtipakkimine ja kohale asetamine 114
6. Funktsioonide ülevaade 115
7. Segamistarvikute kasutamine 116
8. Käsitsemine 117
8.1 Toiteallikas 117
8.2 Ohutusfunktsioonid 118
8.3 Seadme sisse- ja väljalülitamine ning kiiruse valimine 118
8.4 Impulssfunktsioon 118
9. Seadme lahtivõtmine 118
10. Seadme puhastamine ja hooldus 119
10.1 Seadme põhikorpuse puhastamine 119
10.2 Nõudepesumasinas puhastamine 119
10.3 Tarvikute puhastamine 119
10.4 Hoiustamine 119
11. Retseptid 120
12. Tõrkeotsing 124
13. Utiliseerimine 125
14. Tehnilised andmed 125
15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii 126

1. Ülevaade

1 🔓/🔒 (Segamispea) lukustusest vabastamise nupp

2 *P / 0–8* Kiirusregulaator (sisse-/väljalülitusfunktsiooniga):

P:	Impulssfunktsioon: seadke asendisse *P* ja hoidke, et lülitada lühiajaliselt kõrgeimale astmele
0:	välja
1–8:	Kiirusastmed (sujuvalt reguleeritav)

3 Toitepistik

4 Tainakonks

5 Segamiskauss

6 Traatvispel

7 Vispel

8 Imijalg

9 Seadme põhikorpus

10 Telg segamistarvikute kinnitamiseks

11 Täiteava

12 Pritsmekaitse

13 Segamispea

14 Juhtme kokkukerimise seadis

Täname teid usalduse eest!

Õnnitleme teid uue köögiseadme puhul.

Toote ohutuks käsitsemiseks ja selle võimaluste tundmaõppimiseks tehke järgmist.

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

Loodame, et uuest köögiseadmest on teile palju rõõmu.

Seadmel olevad sümbolid


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


See sümbol hoiatab käevigastuste eest.

MÄRKUS. Seade tarnitakse erinevates värvides. Käsitsemine on kõigi värvivariantide puhul identne.

2. Otstarbekohane kasutamine

Köögiseade on mõeldud toiduainete vispeldamiseks, vahustamiseks, segamiseks ja sõtkumiseks.
Seade on mõeldud koduseks kasutamiseks.
Seadet tohib kasutada ainult siseruumides.
Seda seadet ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.

Ettenähtav väärkasutus

Varalise kahju HOIATUS!

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

3. Ohutusjuhised

Hoiatused

Vajaduse korral kasutatakse selles juhendis järgmisi hoiatusi.



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

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

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

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

Juhised ohutuks kasutamiseks

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

⊙ Vaadake puhastamise kohta käivat peatükki (vt “Seadme puhastamine ja hooldus” lk 119).
⊙ Seadme ebakohane kasutamine võib tuua kaasa vigastused.
⊙ See seade on mõeldud kasutamiseks nii koduses majapidamises kui ka kodumajapidamistele sarnastes kasutuskohtades, näiteks...
… köökides, kauplustes, kontorites ja muudel äripindadel asuvates töötajatele mõeldud köökides;
… põllumajanduslikes käitistes;
… klientide poolt hotellides, motellides ja muudes eluruumides;
… hommikusöögiga külalistemajades.

Lastele OHTLIK!

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

OHT lemmikloomadele ja põllumajandusloomadele ning nende poolt!

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

Niiskusest tingitud elektrilöögi OHT!

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

Elektriöögi OHT!

⊙ Sisestage toitepistik pistikupessa alles siis, kui seade on täielikult kokku pandud.
⊙ Ühendage toitepistik ainult nõuetekohaselt paigaldatud, hõlpsasti ligipääsetavasse pistikupessa, mille pinge vastab tüübisildi andmetele. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema hõlpsasti ligipääsetav.
⊙ Veenduge, et ühenduskaablit ei saaks kahjustada teravad servad ega kuumad kohad. Ärge mähkige toitejuhet seadme ümber.
⊙ Seade ei ole pärast väljalülitamist vooluvõrgust täielikult lahti ühendatud. Lahtiühendamiseks tõmmake toitepistik välja.
⊙ Hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest (nt pliidiplaadid).
⊙ Seadme kasutamisel veenduge, et toitejuhe ei ole kuskile kinni jäänud ega muljutud.
⊙ Tõmmates toitepistikut pistikupesast välja, tõmmake alati pistikust, mitte kunagi juhtmest.
⊙ Tõmmake toitepistik pistikupesast välja ...
… rikke ilmnemisel,
… köögiseadme mittekasutamisel,
… enne köögiseadme kokkupanekut ja lahtivõtmist,
… enne köögiseadme puhastamist ja
… äikese ajal.

- Ärge kasutage seadet, kui seadmel, tarvikutel või toitejuhtmel on nähtavaid kahjustusi.
- Ohtude vältimiseks ärge muutke toodet.



Käevigastuste OHT muljumise tõttu!

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



OHT pöörlevate osade tõttu!

- Ärge hoidke lusikat või muud sarnast eset vastu pöörlevaid osi. Vältige pikkade juuste või avarate rõivaste sattumist pöörlevate osade juurde.
- Pöörake alati tähelepanu sellele, et kiiruse regulaator oleks enne toitepistiku pistikupessa ühendamist asendis *0*.
- Enne töötamise ajal liikuvate tarvikute või lisaosade vahetamist lülitage seade välja ja eemaldage toitepistik pistikupesast.

Varalise kahju HOIATUS!

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

4. Tarnekomplekt

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

5. Lahtipakkimine ja kohale asetamine

1. Eemaldage kogu pakkematerjal.
2. Kontrollige, et kõik osad on olemas ja need ei ole kahjustatud.
3. Võtke seade lahti (vt "Seadme lahtivõtmine" lk 118).
4. **Puhastage seade enne esmakordset kasutamist!** (vt "Seadme puhastamine ja hooldus" lk 119).
5. **Pilt A:** Kerige toitejuhtme **3** üleliigne osa juhtme kokkukerimiseks mõeldud seadisele **14** seadme põhikorpuse **9** alaküljel.
6. Asetage seadme põhikorpus **9** ainult tasasele, kuivale ja veekindlale pinnale, et seade ei läheks ümber ega libiseks maha.
   Valige sile, puhas alus, et imijalad **8** saaksid tugevalt kinnituda ja seadet kindlalt toetada.

ETTEVAATUST:
⊙ Ülevoolav vedelik voolab alusele. Seepärast asetage seade veekindlale alusele.

6. Funktsioonide ülevaade

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

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

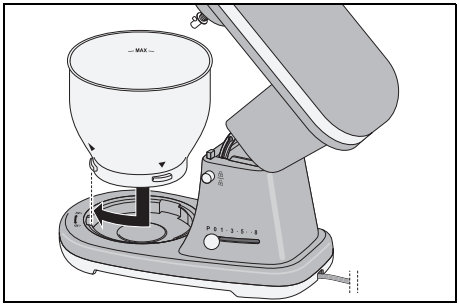
7. Segamistarvikute kasutamine

Segamispea ülestõstmine

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

Segamiskausi kasutamine

2. Asetage segamiskauss **5** selliselt põhiseadmesse **9**, et üks nooltest (▼) segamiskausil oleks suunaga põhiseadmel oleva avatud lukusümboli 🔓 suunas.

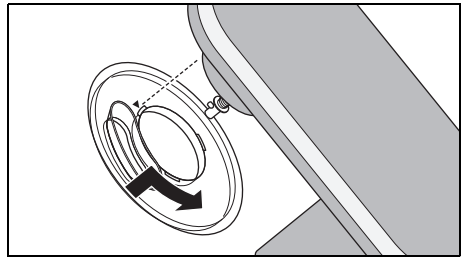


3. Lukustamiseks pöörake segamiskaussi, kuni see nool (▼) segamiskausil on suunaga põhiseadmel oleva suletud lukusümboli 🔓 suunas ja segamiskauss on korralikult paigas.

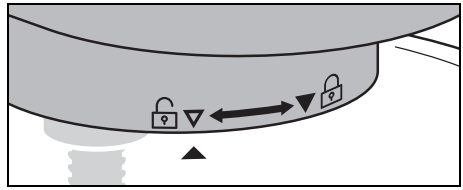
Pritsmekaitse paigaldamine

ETTEVAATUST!

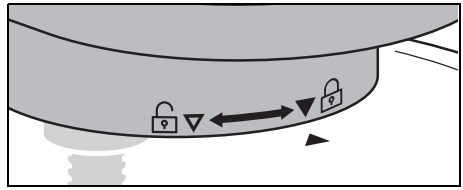
⊙ Ärge kasutage segamiskaussi **5** kunagi ilma paigaldatud pritsmekaitseta **12**. Muidu võib segatav mass välja paiskuda.



4. Asetage pritsmekaitse altpoolt segamispeale **13**. Pritsmekaitsel olev nool (▲) on suunaga segamispeal oleva avatud lukusümboli noole (🔓▽) poole.



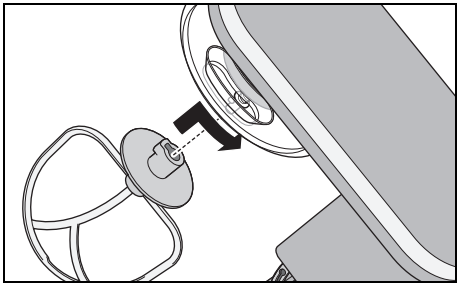
5. Keerake pritsmekaitset, kuni nool pritsmekaitsel (▲) on suunaga suletud lukusümboli noole poole (▼🔓) ja pritsmekaitse lukustub.



Segamistarviku paigaldamine

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

   Lisainfo: vt „Funktsioonide ülevaade“ lk 115.
7. Asetage segamistarvik altpoolt teljele **10**.



   Pöörake tähelepanu sellele, et metallist telje metalltihvt kinnituks segamistarviku avasse.
8. **Pilt B:** suruge segamistarvikut veidi üles ja pöörake seda noole suunas kuni lõpuni.

Koostisainete lisamine

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

Segamispea allalaskmine

Käevigastuste OHT muljumise tõttu!

⊙ Ärge kunagi asetage kätt segamispea **13** ja korpuse vahele. Segamispea langetamisel muljumisvigastuste oht.

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

Seade on nüüd täiesti kokku pandud.

8. Käsitsemine

8.1 Toiteallikas

Elektrilöögi OHT!

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

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

1. Pange seade soovitud otstarbe jaoks kokku.
2. Ühendage toitepistik **3** sobivasse pistikupessa. Pistikupesa peab ka pärast ühendamist olema igal ajal hõlpsasti ligipääsetav.
3. Enne seadme puhastamist tõmmake toitepistik välja.

8.2 Ohutusfunktsioonid

Seadmel on mitu ohutusfunktsiooni, mida alljärgnevalt kirjeldatakse.

Seade töötab ainult allalastud segamispea korral

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

Ülekuumenemiskaitse

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

1. Lülitage seade välja.
2. Tõmmake toitepistik **3** välja.
3. Laske seadmel jahtuda toatemperatuurile.

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

8.3 Seadme sisse- ja väljalülitamine ning kiiruse valimine

HOIATUS varakahjude eest!

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

MÄRKUS. Suurte tainakoguste töötlemisel võib seade veidi liikuda.

1. Lülitage seade sisse, lükates kiirusregulaatorit **2** paremale.
2. Alustage veidi aeglasemal kiirusel ja suurendage seda aeglaselt kuni soovitud kiiruseni (sujuvalt *1–8*).
3. Vähendage kiirust astmeni *1–2*, kui soovite töötamise ajal täiteava **11** kaudu koostisaineid lisada.
4. Lülitage seade välja, keerates kiirusregulaatorit **2** asendisse *0*.

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

8.4 Impulssfunktsioon

- Lükake kiirusregulaator **2** vasakule asendisse *P* ja asendisse, et töötada lühiajaliselt kõrgeimal kiirusastmel.
- Vabastamise järel lõppeb impulssfunktsioon.

9. Seadme lahtivõtmine

OHT pöörlevate osade tõttu!

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

Segamispea ülestõstmine

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

Segamistarviku eemaldamine

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

Pritsmekaitse eemaldamine

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

Segamiskausi eemaldamine

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

Segamispea allalaskmine

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

10. Seadme puhastamine ja hooldus

Elektrilöögi OHT!

⊙ Alati enne puhastamist tõmmake toitepistik **3** pistikupesast välja.

⊙ Ärge kastke seadme põhikorpust **9** kunagi vette.

Varalise kahju HOIATUS!

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

MÄRKUSED.

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

10.1 Seadme põhikorpuse puhastamine

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

10.2 Nõudepesumasinas puhastamine

Nõudepesumasinas võib puhastada järgmisi osi:

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

Mitte mingil juhul ei tohi asetada järgmisi osi nõudepesumasinasse:

- seadme põhikorpus **9**

10.3 Tarvikute puhastamine

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

10.4 Hoiustamine

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

11. Retseptid

Mascarpone kreem

Koostisained:

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

Valmistamine

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

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

Pirnikook

Taina koostisained:

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

Pimeküpsetamiseks:
Kuivatatud herneid või riisi

Mandlimassi koostisained:

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

Katteks:

u 3	küpset pirni

Valmistamine

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

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

Pitsatainas

Koostisained:

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

veidi jahu taina sõtkumiseks ja rullimiseks

Valmistamine

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

Taigna põhiretsept

Koostisained 1 leivavormile (u 30 cm):

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

Samuti pehmendage vormi jaoks võid

Valmistamine

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

Pärmitaigna põhiretsept

Koostisained:

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

Valmistamine

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

Vahvlite põhiretsept

Koostisained 4 portsjonile:

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

Valmistamine

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

Kakaobiskviidi põhiretsept

Koostisained:

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

Aluse jaoks ka küpsetuspaber

Valmistamine

1. Kuumutage ahi 225 °C-ni (alumine/ülemine kuumus).
2. Eraldage munad.
3. Pange munavalge rasvavabasse segamiskaussi ja kloppige traatvispliga kuni munavahu moodustumiseni. Seejuures suurendage kiirust kuni astmeni *8*.
4. Valage munavaht teise kaussi ja hoidke neid külmas.
5. Pange munakollased tuhksuhkruga koos segamiskaussi ja kloppige vispliga astmel *6* kreemjaks.

6. Segage kakaopulber, jahu, maisitärklis ja küpsetuspulber kokku ning sõeluge segu munakollasekreemi peale.
7. Lisa 1/3 munavahust ja segage see vispliga ühtlaseks tainaks.
8. Lisage ülejäänud munavalged puulusikaga tainasse, kuni kõik ained on segunenud.
9. Vooderdage ahjuplaat küpsetuspaberiga ja määrige tainas sellele peale.
10. Küpsetage tainast eelkuumutatud ahjus 12 minutit temperatuuril 225°C.
11. Keerake rullbiskviidi tainas köögirätikule.
12. Pintseldage küpsetuspaberit vähese külma veega ja eemaldage see ettevaatlikult.

Purukook hapukirssidega

26 cm vetruva vormi koostisained:

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

Valmistamine

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

Muretaigna põhiretsept

Koostisained:

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

Valmistamine

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

Rübli koogikesed apelsiniglasuuriga

Koogikeste koostisained (24 portsjonit):

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

Koorige töötlemata apelsini
veidi muskaatpähklit, värskelt riivitud

Glasuuri koostisained:

85 g	võid, toasoe
300 g	toorjuustu
220 g	tuhksuhkrut

Koorige töötlemata apelsini

Valmistamine

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

12. Tõrkeotsing

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

Elektrilöögi OHT!

⊙ Ärge mitte mingil juhul proovige seadet ise parandada.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Seade ei tööta	• Kas toide on olemas? • Kontrollige ühendust. • Kas ülekuumenemiskaitse lülitas seadme välja (vt "Ülekuumenemiskaitse" lk 118)? • Kas segamispea **13** ei ole täiesti all?
Traatvispel **6**, vispel **7** või tainakonks **4** ei pöörle või pöörlevad raskelt?	• Lülitage seade kohe välja, tõmmake toitepistik **3** välja ja kontrollige. - Anumas on takistus? - Konsistents on liiga sitke või liiga kõva? - Seade ei ole õigesti kokku pandud?
Näit *E1*	• Esineb defekt, mille tõttu on vajalik professionaalne parandamine.

Viga	Võimalikud põhjused / meetmed
Näit *E2*	• Seade ei saa käivituda, kuna segamispea **13** ei ole alumisse asendisse lukustatud.

13. Utiliseerimine



Sellele tootele kehtib Euroopa direktiiv 2012/19/EL. Läbikriipsutatud ratastel prügikonteineri sümbol tähendab, et toode kogutakse Euroopa Liidus jäätmekäitluse raames eraldi. See kehtib toote ja selle sümboliga tähistatud tarvikute kohta. Nii tähistatud tooteid ei tohi utiliseerida koos tavalise olmeprügiga, vaid need tuleb viia taaskasutatavate elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti.



See taaskasutuse sümbol tähistab nt väärtuslikku eset või materjale. Taaskasutus aitab vähendada tooraine kulu ja koormust keskkonnale. Jäätmekäitluse alast teavet ja lähima kogumispunkti asukoha leiate oma linna puhastusteenistuse leheküljelt või kollastelt lehekülgedelt.

Pakend

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

14. Tehnilised andmed

Mudel:	SKML 600 D2
Toitepinge:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Voolutarbimine väljalülitatud olekus:	≤ 0,5 W
Kaitseklass:	II □
Võimsus:	600 vatti
Segamiskauss Maht: Maks. Mahutavus (**MAX** märgistus):	 5000 ml 3700 ml
Maksimaalne vispli **7** ja tainakonksu **4** koormus:	**Tainas:** Max 1216 g **Pärmitainas:** Max 1657 g
Max pidev tööaeg (KB):	(näitab kui kaua seade katkestuseta töötada võib) 10 minutit
Pööretearv (mõõdetud tööriista ajamivõlil):	51 – 227 pööret minutis

Kasutatud sümbolid

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

Õigus teha tehnilisi muudatusi reserveeritud.

15. Ettevõtte HOYER Handel GmbH garantii

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

Garantiitingimused

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

Garantiiaeg ja seadusest tulenevad nõudeõigused puuduste korral

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

Garantii maht

Seade toodeti järgides rangeid kvaliteedinõudeid ja seda kontrolliti hoolikalt enne tarnimist.
Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele.

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

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet on kahjustatud, seda pole otstarbekohaselt kasutatud ega hooldatud. Toote otstarbekohase kasutamise jaoks peab täpselt järgima kõiki kasutusjuhendis toodud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja tegevusi, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, peab tingimata vältima.
Toode on mõeldud üksnes eraviisiliseks ja mitte tööstuslikuks kasutamiseks. Väära ja mitteotstarbekohase käsitlemise, toore jõu rakendamise ja sekkumiste, mida ei ole teinud meie volitatud teeninduskeskus, korral kaotab garantii kehtivuse.

Menetlus garantiijuhtumi korral

Teie probleemi kiire töötlemise tagamiseks järgige järgmiseid juhiseid.

- Hoidke kõigi päringute jaoks käepärast tooteartikli number **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** ja ostu tõendav kassatšekk.
- Tooteaartikli numbri leiate tüübisildilt, graveeringult, juhendi esilehelt (all vasakul) või kleebiselt seadme taga- või alumiselt küljelt.
- Kui tekkima peaks talitlushäireid või muid puuduseid, võtke esmalt ühendust järgnevalt toodud teeninduskeskusega **telefoni** või **e-kirja** teel.
- Sel juhul saate lisades ostutõendi (kassatšekk) ja märkides, millises puudus seisneb ja kuna see tekkis, defektseks loetud toote saata Teie jaoks saatekuluta Teile nimetatud teeninduse aadressile.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Selle QR-koodiga jõuate otse Lidli teeninduslehele (www.lidl-service.com) ja saate tooteartikli numbri (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** sisestamise abil avada oma kasutusjuhendi.

Teeninduskeskus

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

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Tarnija

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
SAKSAMAA

Saturs

1. Pārskats 129
2. Paredzētais lietojums 130
3. Drošības norādījumi 131
4. Komplektācija 134
5. Izpakošana un uzstādīšana 134
6. Funkciju pārskats 135
7. Kulšanas darbarīku lietošana 136
8. Pamata lietošana 137
8.1 Elektrības padeve 137
8.2 Drošības funkcijas 138
8.3 Ierīces ieslēgšana/izslēgšana un ātruma atlasīšana 138
8.4 Impulsa funkcija 138
9. Ierīces demontēšana 138
10. Ierīces tīrīšana un apkope 139
10.1 Galvenās ierīces tīrīšana 139
10.2 Tīrīšana trauku mazgāšanas mašīnā 139
10.3 Piederumu tīrīšana 139
10.4 Uzglabāšana 139
11. Receptes 140
12. Problēmas risinājums 145
13. Utilizācija 145
14. Tehniskie dati 146
15. HOYER Handel GmbH garantija 147

1. Pārskats

1 🔓/🔒 Piedziņas bloka atbloķēšanas poga

2 *P / 0 - 8* Ātruma slēdzis (ar ieslēgšanas/izslēgšanas funkciju):

P:	Impulsa funkcija: iestatiet pozīcijā *P* un turiet, lai īslaicīgi pārslēgtos uz augstāko līmeni
0:	izslēgts
1–8:	Ātruma līmeņi (pastāvīgi regulējami)

3 Pieslēguma vads ar kontaktspraudni

4 Mīklas mīcīšanas āķis

5 Kulšanas tvertne

6 Putojamais

7 Kulšanas slotiņa

8 Piesūcekņu kājiņa

9 Galvenā ierīce

10 Ass kulšanas darbarīkam

11 Uzpildes atvere

12 Šļakstu aizsargs

13 Piedziņas bloks

14 Kabeļa tureklis

Pateicamies par jūsu uzticēšanos!

Apsveicam ar jauna virtuves kombaina iegādi.

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

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

Vēlam patīkamu jaunā virtuves kombaina lietošanu!

Simboli uz ierīces


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


Šis simbols brīdina par iespēju savainot rokas.

PIEZĪME. Ierīce tiek piegādāta dažādās krāsās. Ierīces lietošana visiem krāsas variantiem ir vienāda.

2. Paredzētais lietojums

Virtuves kombains tiek lietots pārtikas produktu un ēdienu kulšanai, uzkulšanai, maisīšanai, mīcīšanai un sajaukšanai.
Ierīce paredzēta privātai lietošanai mājsaimniecībā. Ierīci drīkst lietot tikai iekštelpās.
Ierīci nedrīkst lietot komerciāliem mērķiem.

Paredzamā nepareizā lietošana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

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

3. Drošības norādījumi

Brīdinājumi

Vajadzības gadījumā lietošanas instrukcijā tiek izmantoti tālāk norādītie brīdinājumi.



BRIESMAS! Liels risks: brīdinājuma neievērošana var apdraudēt dzīvību.

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

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

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

Drošas lietošanas norādījumi

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

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

- Pirms piederumu vai kustīgu detaļu nomaiņas ierīce ir jāizslēdz un jāatvieno no elektrības tīkla.
- Skatiet nodaļu par tīrīšanu (skatīt "Ierīces tīrīšana un apkope" 139. lpp.).
- Ierīces nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Ierīce ir paredzēta arī lietošanai mājsaimniecībā vai mājsaimniecībai pielīdzināmos nolūkos, piemēram:
  … veikalos, birojos un citās darbavietās esošās darbinieku virtuvēs;
  … lauksaimniecības uzņēmumos;
  … klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;
  … pansijās.

⚠ *BRIESMAS bērniem!*

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

⚠ *BRIESMAS mājdzīvniekiem un mājlopiem!*

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

⚠ *BRIESMAS no mitruma izraisīta elektriskās strāvas trieciena!*

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

⚠ *BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!*

- Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā tikai tad, kad iekārta ir pilnībā montēta.
- Kontaktspraudni drīkst iespraust tikai pareizi uzstādītā, viegli pieejamā kontaktligzdā, kuras spriegums atbilst datiem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes. Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
- Raugieties, lai pieslēguma vads netiktu sabojāts uz asām šķautnēm vai karstām virsmām. Neaptiniet pieslēguma vadu ap ierīci.
- Ierīce, arī tad, kad tā ir izslēgta, nav pilnībā atslēgta no elektrības tīkla. Lai atvienotu ierīci no elektrības tīkla, ir jāizrauj kontaktspraudnis.
- Ierīces vadam jāatrodas drošā attālumā no karstām virsmām (piem., plīts).
- Uzmanieties, lai ierīces lietošanas laikā pieslēguma vads netiktu iespīlēts vai saspiests.

- Lai atvienotu kontaktspraudni no kontaktligzdas, vienmēr satveriet pašu kontaktspraudni, nevis velciet aiz kabeļa.
- Atvienojiet tīkla spraudni no kontaktligzdas ...
  ... ja rodas darbības traucējumi;
  ... ja virtuves kombainu nelietojat,
  ... pirms virtuves kombaina montēšanas vai demontēšanas,
  ... pirms virtuves kombaina tīrīšanas un
  ... negaisa laikā.
- Nelietojiet ierīci, ja ir redzami ierīces, tās piederumu vai vada bojājumi.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, nepārveidojiet ierīci.



BRIESMAS - roku traumas saspiešanas rezultātā!

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



BRIESMAS, ko izraisa rotējošas detaļas!

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

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

- Ierīci drīkst uzstādīt tikai uz līdzenas, sausas, neslīdošas un ūdensizturīgas virsmas, uz kuras ierīce nevar apgāzties vai nokrist.
- Bez pārtraukumiem kulšanas darbarīkus drīkst lietot maksimāli 10 minūtes. Pēc tam ierīcei ļāatļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Ierīci nekādā gadījumā nedrīkst lietot bez ļebkādām tvertnēm.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, piemēram, plīts.
- Nepārvietojiet ierīci, kad tajā atrodas ēdiens vai mīkla.
- Nepārpildiet kulšanas tvertni, jo pretējā gadījumā tās saturs var izšļakstīties. Ja šķidrums pārtek pāri malām, tas notecēs uz pamatnes. Tādēļ novietojiet ierīci uz pamatnes, ko nevar sabojāt šķidrumi.
- Nedarbiniet ierīci tukšgaitā, tas var izraisīt motora pārkaršanu un bojājumus.
- Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus.
- Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Kulšanas slotiņām un mīklas mīcīšanas āķiem ir speciāls pārklājums, kas novērš salipšanu. Nesabojājiet šo pārklājumu ar asiem vai skrāpējošiem priekšmetiem (piem., nazi, sūkli).
- Ierīce ir aprīkota ar neslīdošām plastmasas piesūcekņu kājiņām. Tā kā mēbeles tiek pārklātas ar dažādām lakām un plastmasas materiāliem, kā arī apstrādātas ar dažādiem kopšanas līdzekļiem, nav iespējams pilnībā izslēgt iespēju, ka ierīces plastmasas kājiņas var sabojāt mēbeļu virsmas. Ja nepieciešams, zem ierīces novietojiet neslīdošu paliktni.

4. Komplektācija

1 Virtuves kombains, galvenā ierīce **9**
1 Šļakstu aizsargs **12**
1 Kulšanas tvertne **5**
1 Mīklas mīcīšanas āķis **4**
1 Putojamais **6**
1 Kulšanas slotiņa **7**
1 Lietošanas instrukcija

5. Izpakošana un uzstādīšana

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Pārliecinieties, ka visas detaļas ir piegādātas un nav bojātas.
3. Demontējiet ierīci (skatīt "Ierīces demontēšana" 138. lpp.).
4. **Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet ierīci!** (skatīt "Ierīces tīrīšana un apkope" 139. lpp.).
5. **A attēls:** Uztiniet nevajadzīgo vada **3** daļu uz kabeļa turekļa **14** galvenās ierīces **9** apakšpusē.
6. Ierīce **9** jāuzstāda uz līdzenas, sausas, neslīdīgas un ūdensizturīgas virsmas, uz kuras ierīce nevar apgāzties vai nokrist. Izvēlieties līdzenu, tīru pamatni, lai piesūcekņu kājiņas **8** varētu piesūkties un nodrošināt stingru saķeri.

UZMANĪBU:

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

6. Funkciju pārskats

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

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

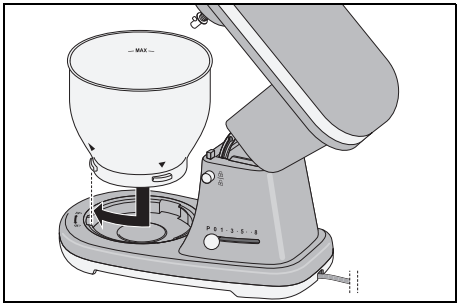
7. Kulšanas darbarīku lietošana

Piedziņas bloka pacelšana

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

Kulšanas tvertnes ievietošana

2. Ievietojiet kulšanas tvertni **5** galvenajā ierīcē tā **9**, lai bultiņa (▼) uz kulšanas tvertnes būtu vērsta pret atvērtas slēdzenes simbolu 🔓 uz galvenās ierīces.

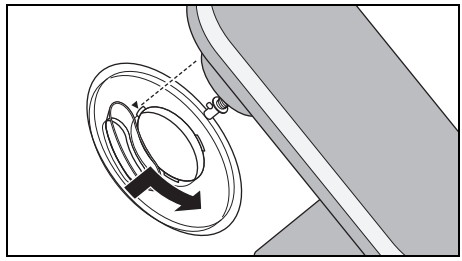


3. Lai nofiksētu, pagrieziet kulšanas tvertni, līdz bultiņa (▼) uz kulšanas tvertnes būtu vērsta pret aizvērtas slēdzenes simbolu 🔓 uz galvenās ierīces un kulšanas tvertne ir stingri nofiksēta savā vietā.

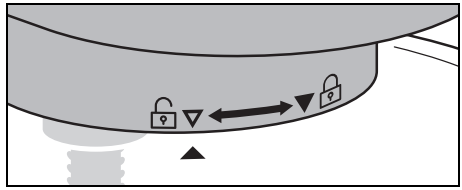
Šļakstu aizsarga uzstādīšana

UZMANĪBU:

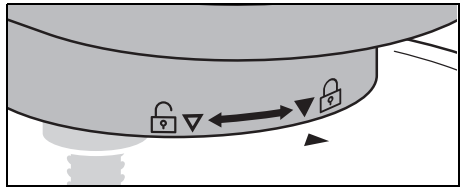
⊙ Kulšanas tvertni **5** nedrīkst lietot bez uzstādīta šļakstu aizsarga **12**. Pretējā gadījumā var izšļakstīties tvertnes saturs.



4. Uzstādiet šļakstu aizsargu uz piedziņas bloka **13** no apakšpuses. Bultiņa uz šļakstu aizsarga (▲) norāda uz bultiņu ar atvērtas slēdzenes simbolu (🔓▽) uz piedziņas bloka.



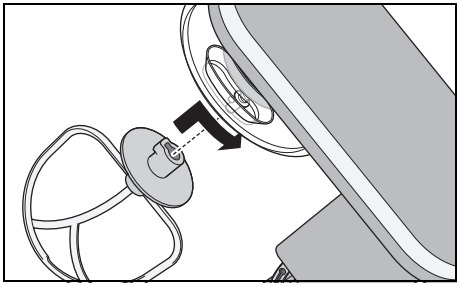
5. Pagrieziet šļakstu aizsargu, līdz bultiņa uz tā (▲) norāda uz bultiņu ar aizvērtas slēdzenes simbolu (▼🔒) un šļakstu aizsargs nofiksējas savā vietā.



Kulšanas darbarīka lietošana

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

   Sīkāka informācija: skatiet „Funkciju pārskats“ 135. lpp..
7. No apakšas uzstādiet kulšanas darbarīku uz ass **10**.



   Pievērsiet uzmanību, lai metāla tapa uz ass saķertos ar gropi uz kulšanas darbarīka.
8. **Attēls B:** Spiediet kulšanas darbarīku nedaudz uz augšu un līdz galam pagrieziet to bultiņas virzienā.

Ingredientu iepildīšana

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

Piedziņas bloka nolaišana

BRIESMAS - roku traumas saspiešanas rezultātā!

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

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

Iekārta ir pilnībā uzstādīta.

8. Pamata lietošana

8.1 Elektrības padeve

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

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

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

1. Uzstādiet ierīci atbilstoši veicamajam darbam.
2. Iespraudiet kontaktspraudni **3** piemērotā kontaktligzdā. Kontaktligzdai jābūt jebkurā laikā viegli pieejamai arī pēc savienojuma izveidošanas.
3. Izraujiet kontaktspraudni pirms iekārtas tīrīšanas.

8.2 Drošības funkcijas

Ierīcei ir vairākas drošības funkcijas, kas ir aprakstītas zemāk.

Darbojas tikai tad, ka ir nolaists piedziņas bloks

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

Pārkaršanas aizsardzība

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

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

Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, to var atkal ieslēgt.

8.3 Ierīces ieslēgšana/ izslēgšana un ātruma atlasīšana

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

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

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

1. Ieslēdziet ierīci, pabīdot ātruma slēdzi **2** pa labi.
2. Sāciet darbu ar mazāku ātrumu, un lēnām to palieliniet līdz vēlamajam ātrumam (bezpakāpju regulēšana 1–8).
3. Samaziniet ātrumu līdz pakāpei 1–2, lai darba laikā ievietotu ingredientus uzpildes atverē **11**.
4. Izslēdziet ierīci, iestatot ātruma slēdzi **2** pozīcijā *0*.

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

8.4 Impulsa funkcija

- Pabīdiet ātruma slēdzi **2** pa kreisi pozīcijā *P* un turiet to šajā pozīcijā, lai īslaicīgi darbotos ar maksimālo ātrumu.
- Pēc atlaišanas impulsa funkcija tiek izbeigta.

9. Ierīces demontēšana

BRIESMAS, ko izraisa rotējošas detaļas!

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

Piedziņas bloka pacelšana

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

Kulšanas darbarīku izņemšana

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

Šļakstu aizsarga noņemšana

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

Kulšanas tvertnes noņemšana

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

Piedziņas bloka nolaišana

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

10. Ierīces tīrīšana un apkope

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Pirms katras tīrīšanas reizes izraujiet kontaktspraudni **3** no kontaktligzdas.

⊙ Nedrīkst iegremdēt galveno ierīci **9** ūdenī.

BRĪDINĀJUMS par mantisku kaitējumu!

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

PIEZĪMES.

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

10.1 Galvenās ierīces tīrīšana

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

10.2 Tīrīšana trauku mazgāšanas mašīnā

Šādas detaļas ir piemērotas tīrīšanai trauku mazgāšanas mašīnā:

- Kulšanas tvertne **5**
- Mīklas mīcīšanas āķis **4**
- Putojamais **6**
- Kulšanas slotiņa **7**
- Šļakstu aizsargs **12**

Nekādā gadījumā nedrīkst trauku mazgāšanas mašīnā mazgāt šādas detaļas:

- Galvenā ierīce **9**

10.3 Piederumu tīrīšana

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

10.4 Uzglabāšana

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

11. Receptes

Mascarpone krēms

Sastāvdaļas:

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

Pagatavošana

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

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

Bumbieru torte

Mīklas ingredienti:

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

Pamatnes cepšanai:

Sausas pupas vai rīsi

Mandeļu masas ingredienti:

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

Pārklājumam:

apm. 3	gavtavi bumbieri

Pagatavošana

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

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

Picas mīkla

Sastāvdaļas:

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

nedaudz miltu mīcīšanai un izrullēšanai

Pagatavošana

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

Biskvītu mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas 1 kārbas formai (apm. 30 cm):

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

Un papildus mīksts sviests formai

Pagatavošana

1. Uzkarsējiet krāsni līdz 175 °C (apakšējā/augšējā karsēšana).
2. Sasmērējiet kārbas formu vai izklājiet to ar cepampapīru.
3. Sagrieziet mīklai paredzēto sviestu mazos gabaliņos un ievietojiet tos kopā ar cukuru kulšanas tvertnē.
4. Izmantojiet kulšanas slotiņu un šļakstu aizsargu un maisiet ingredientus apm. 30 sekundes pie pakāpes *4*.
5. Pēc tam maisiet maisījumu pie pakāpes *6* apm. *5* minūtes, līdz iegūta šķidra masa.
6. Pēc tam pamazām iemaisiet olas un maisiet pie pakāpes *2* apmēram 30 sekundes.
7. Pēc tam vēl maisiet pie pakāpes *6* apmēram 40 sekundes.
8. Samaisiet miltus ar cepamo pulveri un beriet tos pāri sagatavotajai masai.
9. Maisiet ingredientus pie pakāpes *3* apmēram 40 sekundes, līdz iegūta gluda mīkla.
10. Ievietojiet mīklu formā un vienmērīgi apstrādājiet ar mīklas skrāpi.
11. Cepiet kūku apm. 65 minūtes.
12. Apm. 10 minūtes pirms cepšanas laika beigām pārbaudiet mīklas gatavību. Lai to izdarītu, ar kociņu ieduriet kūkas vidū. Ja mīkla nepielīp pie kociņa, kūka ir gatava.

13. Pirms atdalāt kūku no formas, ļaujiet tai apm. 10 minūtes formā atdzist.

Rauga mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas:

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

Pagatavošana

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

Vafeļu pamata recepte

Sastāvdaļas 4 porcijām:

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

Pagatavošana

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

Kakao-biskvītu mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas:

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

Kā arī cepamais papīrs paplātei

Pagatavošana

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

Tradicionālā drupaču kūka (Streuselkuchen) ar skābajiem ķiršiem

Sastāvdaļas 26 cm kūku formai:

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

Pagatavošana

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

Smilšu mīklas pamata recepte

Sastāvdaļas:

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

Pagatavošana

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

6. Cepiet mīklu iepriekš uzkarsētā krāsnī 15 minūtes 200 °C temperatūrā.

Burkānu keksiņi ar apelsīnu glazūru

Sastāvdaļas glazūras keksiņiem (24 porcijām):

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

Neapstrādāta apelsīna miziņa
nedaudz muskatriekstu, svaigi saberzti

Glazūras ingredienti:

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

Neapstrādāta apelsīna miziņa

Pagatavošana

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

12. Problēmas risinājums

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

BRIESMAS, ko rada elektriskās strāvas trieciens!

⊙ Nekādā gadījumā nemēģiniet patvaļīgi labot ierīci.

Kļūda	Iespējamie cēloņi / novēršana
Ierīce nedarbojas	• Vai ir nodrošināta strāvas padeve? • Pārbaudiet pieslēgumu. • Ierīci izslēdza aizsardzība pret pārkaršanu (skatīt "Pārkaršanas aizsardzība" 138. lpp.)? • Piedziņas bloks **13** nav pilnībā noliekts uz leju?
Putojamais **6**, kulšanas slotiņa **7** vai mīklas mīcīšanas āķis **4** negriežas vai griežas ar grūtībām.	• Nekavējoties izslēdziet, izraujiet kontaktspraudni **3** un pārbaudiet: - Traucēkļi tvertnē? - Ēdiens pārāk cietsk? - Ierīce nav pareizi montēta?
Rādījums *E1*	• Ir konstatēts defekts, kas jānovērš, veicot remontdarbus.
Rādījums *E2*	• Ierīce nevar iedarboties, jo piedziņas bloks **13** nav nofiksēts apakšējā pozīcijā.

13. Utilizācija

Uz šo produktu attiecas Eiropas Savienības direktīva 2012/19/ES. Simbols, kurā attēlots nosvītrots atkritumu konteiners ar riteņiem, nozīmē, ka produkta utilizācija Eiropas Savienībā jāveic atkritumu dalītas vākšanas ietvaros. Tas attiecas gan uz produktu, gan uz visiem ar šo simbolu apzīmētajiem piederumiem. Apzīmētos produktus nedrīkst utilizēt parastajos sadzīves atkritumos, tie jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas vietā.

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

Iepakojums

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

14. Tehniskie dati

Modelis:	SKML 600 D2
Tīkla spriegums:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Patērētā jauda izslēgtā stāvoklī:	≤ 0,5 W
Drošības klase:	II ⧈
Jauda:	600 vati
Kulšanas tvertne Tilpums: maks. piepildes tilpums (atzīme **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maksimālā slodze kulšanas slotiņai **7** un mīklas mīcīšanas āķim **4**:	**Biskvītu mīkla:** maks. 1216 g **Rauga mīkla:** maks. 1657 g
Maks. lietošana bez pauzēm (KB):	(norāda, cik ilgi ierīce var darboties bez pauzēm) 10 minūtes
Ātrums (mērīts pie instrumenta piedziņas vārpstas):	51 – 227 apgriezieni/minūtē

Izmantotie simboli

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

Iespējamas tehniskas izmaiņas.

15. HOYER Handel GmbH garantija

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

Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā preces iegādes dienā. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku. Šis dokuments kalpo kā pirkuma pierādījums.
Ja trīs gadu laikā no preces iegādes brīža atklājas tās materiāla vai ražošanas defekts, mēs pēc saviem ieskatiem bez maksas salabosim vai nomainīsim šo preci. Šis garantijas pakalpojums paredz, ka trīs gadu laikā jāuzrāda bojātā ierīce un pirkuma apliecinājums (pirkuma čeks), kā arī īsumā rakstiski jānorāda, kur un kad radies bojājums.
Ja mūsu garantija sedz defekta novēršanu, saņemsiet atpakaļ salabotu vai jaunu preci. Līdz ar preces salabošanu vai nomaiņu netiek piemērots jauns garantijas periods.

Garantijas periods un likumīgās prasības

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

Garantijas segums

Ierīce ir izgatavota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un rūpīgi pārbaudīta pirms izsūtīšanas.
Garantijas pakalpojums attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

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

Šī garantija tiek anulēta, ja prece ir tikusi sabojāta, kā arī nepareizi lietota vai uzturēta. Lai pareizi izmantotu ierīci, ir precīzi jāievēro lietošanas instrukcijā sniegtie norādījumi. Noteikti jāizvairās no tādu darbību veikšanas, kas lietošanas instrukcijā nav ieteiktas vai par kurām ir izteikti brīdinājumi.
Prece paredzēta tikai privātai nevis komerciālai lietošanai. Nepareizas un neatbilstošas izmantošanas, spēka pielietošanas vai tādas iejaukšanās gadījumā, kas netiek veikta mūsu pilnvarotajā servisa centrā, garantija tiek anulēta.

Garantijas noformēšana

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

- Lūdzu, saglabājiet artikula numuru **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**, kā arī pirkuma čeku, kas kalpo kā pirkuma pierādījums.
- Artikula numuru atradīsiet uz datu plāksnītes, gravējuma, instrukcijas titullapā (zemāk pa kreisi) vai kā uzlīmi ierīces aizmugurē vai apakšdaļā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citas kļūmes, vispirms **pa tālruni** vai **e-pastā** sazinieties ar tālāk norādīto servisa centru.
- Pēc tam par defektīvu atzīto preci varat bez maksas nosūtīt uz norādīto servisa centra adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (čeku) un informāciju par defektu un tā rašanās brīdi.

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



Noskenējot šo kvadrātkodu, nonāksiet uzreiz Lidl servisa lapā (www.lidl-service.com), kur, ievadot preces artikula numuru (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510**, varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju.

☎ *Servisa centrs*

(LV) Serviss Latvijā
Tālr.: 80005808
E-pasts: hoyer@lidl.lv

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Piegādātājs

Lūdzam ņemt vērā, ka šī adrese **nav pakalpojuma sniegšanas adrese**. Vispirms sazinieties ar minēto servisa centru.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
VĀCIJA

Inhalt

1. Übersicht 151
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 152
3. Sicherheitshinweise 153
4. Lieferumfang 156
5. Auspacken und aufstellen 157
6. Funktionen im Überblick 157
7. Rührwerkzeuge verwenden 159
8. Grundbedienung 161
8.1 Stromversorgung 161
8.2 Sicherheitsfunktionen 161
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen 161
8.4 Pulsfunktion 162
9. Gerät auseinanderbauen 162
10.Gerät reinigen und warten 163
10.1 Grundgerät reinigen 163
10.2 Reinigen in der Spülmaschine 163
10.3 Zubehör reinigen 163
10.4 Aufbewahren 163
11.Rezepte 164
12.Problemlösung 170
13.Entsorgung 171
14.Technische Daten 172
15.Garantie der HOYER Handel GmbH 173

1. Übersicht

1 🔓/🔒 Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)

2 *P / 0 - 8* Geschwindigkeitsregler (mit Ein-/Ausfunktion):

P:	Pulsfunktion: auf die Position *P* stellen und halten, um kurzfristig auf die höchste Stufe zu schalten
0:	aus
1 - 8:	Geschwindigkeitsstufen (stufenlos regelbar)

3 Anschlussleitung mit Netzstecker

4 Knethaken

5 Rührschüssel

6 Schneebesen

7 Rührbesen

8 Saugfuß

9 Grundgerät

10 Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge

11 Einfüllöffnung

12 Spritzschutz

13 Antriebsarm

14 Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.
Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine!

Symbole am Gerät


Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.


Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

HINWEIS: Das Gerät wird in verschiedenen Farben geliefert. Die Bedienung ist für alle Farbvarianten identisch.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten und Mischen von Lebens- und Nahrungsmitteln.
Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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

⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
- max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen.
Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 163).

⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.

⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
... in landwirtschaftlichen Anwesen;
... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
... in Frühstückspensionen.

GEFAHR für Kinder!

⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.

GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.

⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.

⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.

- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
  - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
  - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
  - bei Gewitter
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

- Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf *0* steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.

WARNUNG vor Sachschäden!

- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Rührbesen und Knethaken haben eine Antihaftbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

1 Küchenmaschine, Grundgerät **9**
1 Spritzschutz **12**
1 Rührschüssel **5**
1 Knethaken **4**
1 Schneebesen **6**
1 Rührbesen **7**
1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 162).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 163).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **3** in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
   Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken **4**	*1 - 2*	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	**min. Menge:** Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. **max. Menge Hefeteig:** 1657 g **Verarbeitungszeit Knetteig*:** ca. 3 Minuten **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten **Für Brotteig:** Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten und dann portionsweise die trockenen Zutaten in die Rührschüssel.
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	

Arbeits-werkzeug	Geschwin-digkeit	Funktion	Hinweise
Rühr-besen **7**	*2 - 3*	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	**min. Menge:** Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. **max. Menge Rührteig:** 1216 g **Verarbeitungszeit Rührteig*:** ca. 5 Minuten **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	**max. Gesamtgewicht:** 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe *1 - 2* unterheben. **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten
Schnee-besen **6**	*7 - 8*	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	**min. Menge:** Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. **max. Menge Sahne:** 1000 ml **max. Betriebsdauer:** 10 Minuten

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

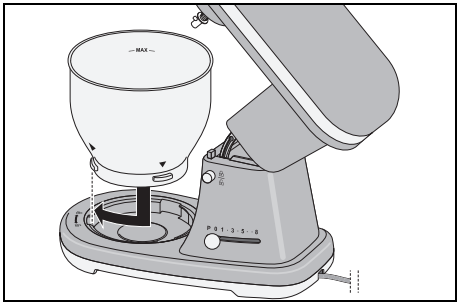
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

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

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **5** so in das Grundgerät **9**, dass einer der Pfeile (▼) an der Rührschüssel auf das geöffnete Schlosssymbol 🔓 am Grundgerät zeigt.

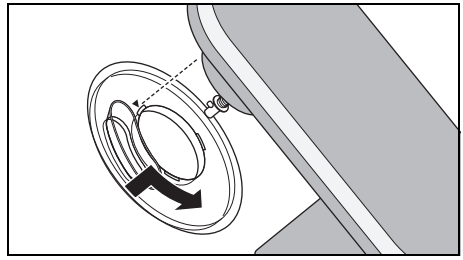


3. Zum Verriegeln drehen Sie die Rührschüssel, bis dieser Pfeil (▼) an der Rührschüssel auf das geschlossene Schlosssymbol 🔒 am Grundgerät zeigt und die Rührschüssel fest sitzt.

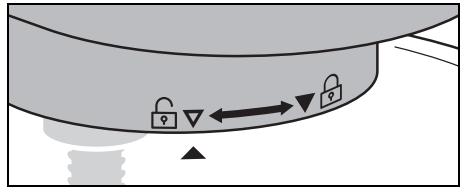
Spritzschutz montieren

VORSICHT:

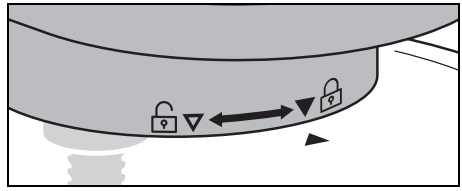
⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **5** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **12**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.



4. Setzen Sie den Spritzschutz von unten auf den Antriebsarm **13**. Der Pfeil am Spritzschutz (▲) zeigt auf den Pfeil mit dem geöffneten Schlosssymbol (🔓▽) am Antriebsarm.



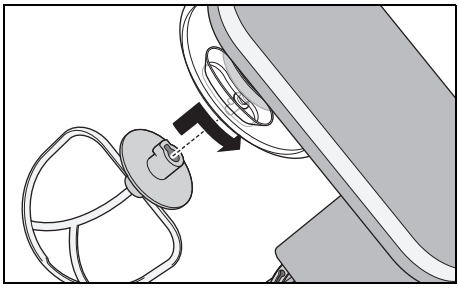
5. Drehen Sie den Spritzschutz, bis der Pfeil am Spritzschutz (▲) auf den Pfeil mit dem geschlossenen Schlosssymbol (▼🔒) zeigt und der Spritzschutz einrastet.



Rührwerkzeug einsetzen

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

   Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite *157*.
7. Setzen Sie das Rührwerkzeug von unten auf die Achse **10**.



   Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.
8. **Bild B:** Drücken Sie das Rührwerkzeug etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **5** füllen, während der Antriebsarm **13** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **11** am Spritzschutz **12** zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf *1 - 2*.
  - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken

GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **13** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.

9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

8. Grundbedienung

8.1 Stromversorgung

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Schließen Sie den Netzstecker **3** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
3. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

8.2 Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **13** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **1** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **3**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **2** nach rechts schieben.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (stufenlos *1 - 8*).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe *1 - 2*, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **11** zugeben.
4. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **2** auf die Position *0* stellen.

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

8.4 Pulsfunktion

- Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **2** nach links auf die Position *P* und halten Sie ihn dort, um kurzfristig auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe zu arbeiten.
- Nach dem Loslassen endet die Pulsfunktion.

9. Gerät auseinanderbauen

GEFAHR durch drehende Teile!

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

Antriebsarm hochklappen

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

Rührwerkzeug abnehmen

2. **Bild C:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **4**/**6**/**7** etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung, bis es sich von der Achse **10** abziehen lässt.

Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **5** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf springt wieder heraus.

10. Gerät reinigen und warten

GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **3** aus der Steckdose.

⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **9** nie in Wasser.

WARNUNG vor Sachschäden!

⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEISE:

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **12**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
- Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **9** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **5**
- Knethaken **4**
- Schneebesen **6**
- Rührbesen **7**
- Spritzschutz **12**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **9**

10.3 Zubehör reinigen

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

10.4 Aufbewahren

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

11. Rezepte

Mascarponecreme

Zutaten:

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

Zubereitung

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

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

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

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

Zum Blindbacken:
Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

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

Zum Belegen:

ca. 3	reife Birnen

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel und verarbeiten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe *3*, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Kneten Sie den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen und rollen ihn mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
3. Legen Sie mit dem Teig eine gefettete Tarteform aus, schneiden den

überstehenden Rand ab und stellen ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Stechen Sie den Teigboden mehrfach mit einer Gabel ein. Legen Sie ein Backpapier auf den Teig und füllen Sie die Form mit Trockenerbsen oder Reis, um den Teig zu beschweren.
5. Backen Sie den Teig bei 180 °C Umluft 15 Minuten, entfernen dann Backpapier und Erbsen/Reis und backen noch einmal 10 bis 15 Minuten.
6. Für die Mandelmasse schlagen Sie Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen auf. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe *8* steigern.
7. Nehmen Sie anschließend den Schneebesen ab und setzen Sie den Rührbesen ein. Rühren Sie die Mandeln kurz auf Stufe *4* unter.
8. Geben Sie die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden.
9. Schälen Sie die Birnen, befreien Sie sie vom Kerngehäuse und schneiden sie in Scheiben.
10. Belegen Sie die Mandelmasse damit.
11. Backen Sie die Tarte ca. 35 Minuten bei 170 °C Umluft.

Pizzateig

Zutaten:

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

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

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

Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

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

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Fetten Sie eine Kastenform ein oder legen diese mit Backpapier aus.
3. Schneiden Sie für den Teig die Butter in kleine Stücke und geben diese mit dem Zucker in die Rührschüssel.

4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und verrühren Sie die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe *4*.
5. Verrühren Sie danach die Mischung auf Stufe *6* ca. *5* Minuten zu einer lockeren Masse.
6. Rühren Sie die Eier nach und nach jeweils auf Stufe *2* ca. 30 Sekunden ein.
7. Rühren Sie danach auf Stufe *6* ca. 40 Sekunden weiter.
8. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und sieben es über die Masse.
9. Verrühren Sie alle Zutaten auf Stufe *3* ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig.
10. Geben Sie den Teig in die Form und streichen ihn mit einem Teigschaber glatt.
11. Backen Sie den Kuchen ca. 65 Minuten.
12. Ca.10 Minuten vor Ende der Backzeit machen Sie die Garprobe. Hierzu stechen Sie mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.
13. Bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.

Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

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

Zubereitung

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

Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten:

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

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

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

10. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen 12 Minuten bei 225 °C.
11. Stürzen Sie den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch.
12. Bepinseln Sie das Backpapier mit etwas kaltem Wasser und ziehen es vorsichtig ab.

Streuselkuchen mit Sauerkirschen

Zutaten für eine 26 cm Springform:

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

Zubereitung

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

Mürbeteig Grundrezept

Zutaten:

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

Zubereitung

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

Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting

Zutaten für die Cupcakes (24 Portionen):

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

Schale von einer unbehandelten Orange
etwas Muskatnuss, frisch gerieben

Zutaten für das Frosting:

85 g	Butter, zimmerwarm
300 g	Frischkäse
220 g	Puderzucker

Schale von einer unbehandelten Orange

Zubereitung

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

12. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 161)? • Antriebsarm **13** nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen **6**, Rührbesen ***7*** oder Knethaken **4** drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker **3** ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?
Anzeige *E1*	• Es liegt ein Defekt vor, der fachgerecht repariert werden muss.
Anzeige *E2*	• Das Gerät kann nicht starten, weil der Antriebsarm **13** nicht in der unteren Position eingerastet ist.

13. Entsorgung



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Technische Daten

Modell:	SKML 600 D2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W
Schutzklasse:	II ⧈
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen: max. Füllmenge (Markierung **MAX**):	 5000 ml 3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen ***7*** und Knethaken **4**:	**Rührteig:** max. 1216 g **Hefeteig:** max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen an der Antriebswelle des Werkzeugs):	51 - 227 Umdrehungen/Minute

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem

Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 516938_2510 / 516939_2510 / 516946_2510

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland