



STAND MIXER SKM 600 F1

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
09/2025 ID: SKM 600 F1_25_V1.1

GB IE NI
STAND MIXER
Operating instructions

FR BE
ROBOT MULTIFONCTION
Mode d'emploi

NL BE
KEUKENMACHINE
Gebruiksaanwijzing

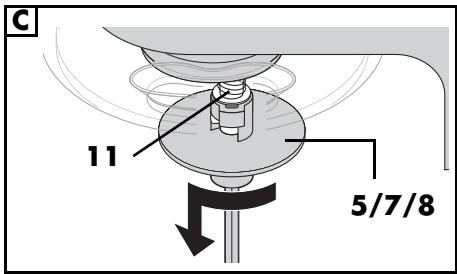
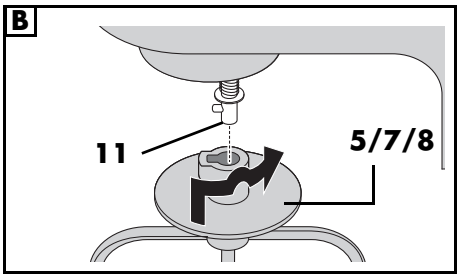
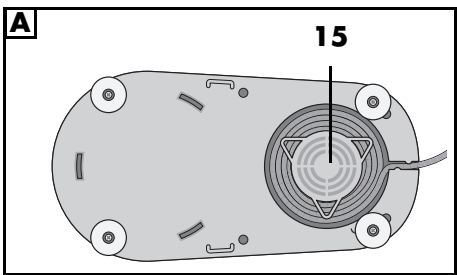
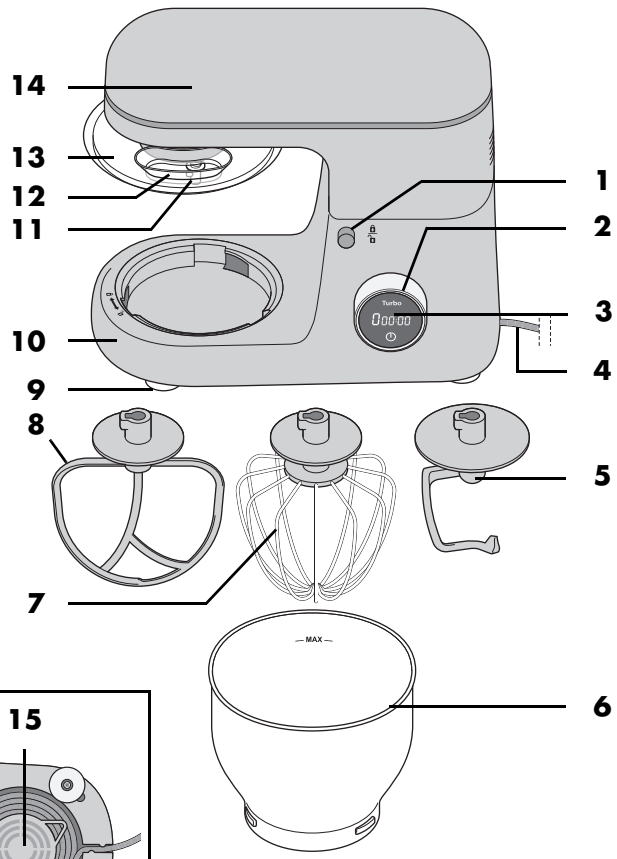
DE CH
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung



English	2
Français	24
Nederlands	46
Deutsch	68



Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. Unpacking and setting up	8
6. Overview of functions	9
7. Using the mixing tools	10
8. Basic operation	11
8.1 Power supply.....	11
8.2 Safety functions	11
8.3 Switching the device on/off and selecting speed	12
8.4 Turbo function	12
9. Dismantling the device	12
10. Cleaning and servicing the device	13
10.1 Cleaning the base unit.....	13
10.2 Cleaning in the dishwasher	13
10.3 Cleaning the accessories	13
10.4 Storage	13
11. Recipes	14
11.1 Mascarpone cream	14
11.2 Pear tarte tatin	14
11.3 Pizza dough.....	15
11.4 Basic batter recipe	15
11.5 Basic yeast dough recipe	16
11.6 Basic waffle recipe.....	16
11.7 Basic cocoa sponge recipe	17
11.8 Crumb cake with sour cherries.....	17
11.9 Basic shortcrust pastry recipe.....	18
11.10 Baby carrot cupcakes with orange frosting	18
12. Trouble-shooting	19
13. Disposal	20
14. Technical specifications	20
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	21

1. Overview

- 1  Unlock button (for the drive arm)
- 2 Speed control 0 - 8
- 3 Touch display:
Display: speed and time (minutes and seconds from 00:01 to 09:59)
Button : switch device on and off
Button *Turbo*: switches immediately to the highest setting (8) when pressed.
- 4 Power cable with mains plug
- 5 Dough hook
- 6 Mixing bowl
- 7 Whisk
- 8 Beater
- 9 Suction foot
- 10 Base unit
- 11 Axle for holding mixing tools
- 12 Filling opening
- 13 Splash guard
- 14 Drive arm
- 15 Cable spool

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on the purchase of your new food processor.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We wish you a lot of joy with your new food processor!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



This symbol warns of possible hand injuries.

The food processor is used to whisk, beat, stir, knead, and mix food.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously for longer than 10 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
-

NOTE: the device is supplied in different colours. The operation is identical for all colour variants.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device,
 - ... before changing accessories or attachments, and
 - ... before cleaning.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
 - max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools.After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 13).
- ⊙ Misuse of the device may result in injury.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.

- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.

- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary equipment or accessories that move while in operation.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than

10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

- ⊙ The device must never be operated without the container.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astrigent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, scourer).
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 food processor, base unit **10**
- 1 splash guard **13**
- 1 mixing bowl **6**
- 1 dough hook **5**
- 1 whisk **7**
- 1 beater **8**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Disassemble the device (see "Disassembling the device" on page 12).
4. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 13).
5. **Figure A:** wind the excess power cable **4** around the cable spool **15** on the underside of the base unit **10**.
6. Place the base unit **10** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **9** can stick firmly in place and ensure a secure grip.

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
-

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 5	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity yeast dough: 1657 g Processing time pastry dough*: approx. 3 minutes max. operating time: 10 minutes
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater 8	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity batter: 1216 g Processing time batter*: approx. 5 minutes max. operating time: 10 minutes
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
	6	- Dough with dried fruit	max. total weight: 950 g Fold in sensitive fruit at speed 1 - 2. max. operating time: 10 minutes
Whisk 7	7 - 8	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	min. quantity: The working tool should be immersed at least 1 cm deep in the material to be mixed. max. quantity cream: 1000 ml max. operating time: 10 minutes

***NOTE:** the processing time varies depending on the quantity and properties of the ingredients.

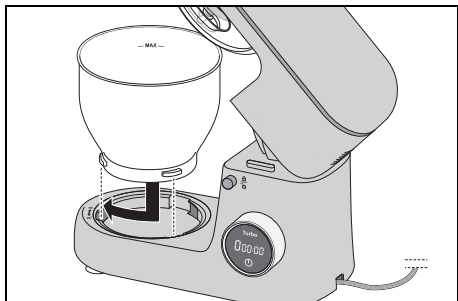
7. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **14** until it engages and the unlock button **1** pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl **6** into the base unit **10** in such a way that the metal pins on the lower edge fit into the recesses in the base unit.



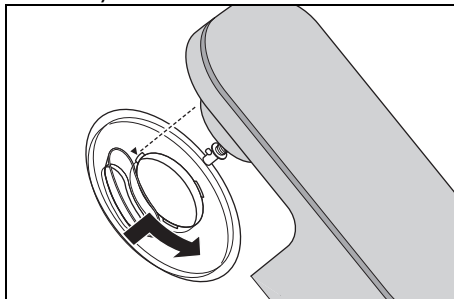
3. Lock the mixing bowl **6** by turning it towards the closed lock symbol until it is firmly seated.

Mounting the splash guard

CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl **6** without the splash guard **13** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard **13** onto the drive arm **14** from below. The arrow (▲) on the splash guard **13** points to the open lock symbol on the drive arm **14**.



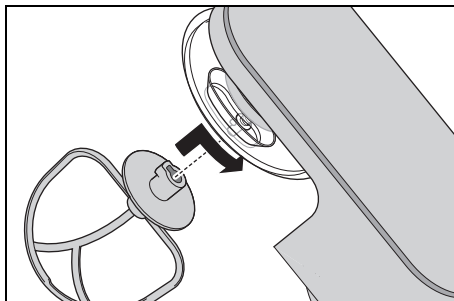
5. Rotate the splash guard **13** in the direction of the closed lock symbol until it clicks into place.

Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
 - Dough hook **5**: for heavy doughs, e.g. bread dough
 - Whisk **7**: for whipping cream, egg white etc.
 - Beater **8**: for medium to light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.

For further information: see "Overview of functions" on page 9.

7. Place the mixing tool **5/7/8** onto the axle **11** from below.



Ensure that the metal pin on the axle **11** slots into the recess in the mixing tool.

8. **Figure B**: press the mixing tool **5/7/8** upwards slightly and rotate it in the direction of the arrow until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **6** while the drive arm **14** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **12** in the splash guard **13**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Add the ingredients.

Lowering the drive arm



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hand between the drive arm **14** and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.
9. Press the unlock button **1** and move the drive arm **14** all the way down. The unlock button **1** pops out again.

The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation" on page 11.

8. Basic operation

8.1 Power supply



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only connect the mains plug **4** to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Assemble the device for the desired function.
2. Plug the mains plug **4** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection. The button  appears on the touch display **3**.
3. Pull out the mains plug **4** before cleaning the device.

8.2 Safety functions

The device has several safety functions, which are described below.

Functions only when the drive arm is lowered

The device will only work if the drive arm **14** is correctly engaged in the lower position and the unlock button **1** has fully popped out.

Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug **4**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

8.3 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.

NOTE: the device may move slightly while you are processing large quantities of dough.

1. Turn on the device by pressing the symbol  on the touch display. The display shows:
 - Speed: 0
 - Minutes and seconds: 0000
2. To start, turn the speed control **2** slightly clockwise. The display shows 1.
 - To increase the speed: turn the speed control **2** slightly clockwise for each level.
 - To reduce the speed: turn the speed control **2** slightly anticlockwise for each level.
3. Reduce the speed to speed 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **12**.
4. Turn the speed control **2** anticlockwise in increments until 0 appears on the touch display.

5. Turn off the device by pressing the symbol  on the touch display.

NOTE: above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.

8.4 Turbo function

- By pressing *Turbo*, you can temporarily increase the speed to the highest setting (8). The turbo function ends when released.

9. Dismantling the device



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Turn off the device and unplug the mains plug **4** from the wall socket before disassembling the device.

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **14** until it engages and the unlock button **1** pops out again.

Removing the mixing tool

2. **Figure C:** Push the mixing tool **5/7/8** slightly upwards and turn it anticlockwise until it can be pulled off the axle **11**.

Removing the splash guard

3. Turn the splash guard **13** towards the open lock symbol until it can be removed.

Removing the mixing bowl

4. Turn the mixing bowl **6** towards the open lock symbol until it can be removed.

Lowering the drive arm

5. Press the unlock button **1** and move the drive arm **14** all the way down. The unlock button **1** pops out again.

10. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **4** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **10** in water.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.

NOTES:

- Certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic parts (e.g. the splash guard **13**). This is not a device error and is harmless to health.
- Please note that water drops may still be present on the accessories after drying. Allow all parts to air dry completely.

10.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **10** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean cloth with clear water.
3. Do not use the base unit **10** until it has completely dried.

10.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **6**
- Dough hook **5**
- Whisk **7**
- Beater **8**
- Splash guard **13**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **10**

10.3 Cleaning the accessories

1. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
2. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
3. Allow all parts to dry completely before reassembling, putting them away or re-using them.

10.4 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure A:** you can wind up the power cable **4** in the cable spool **15** on the underside of the base unit **10**.

11. Recipes

11.1 Mascarpone cream

Ingredients:

2	eggs
2 tablespoons	fine sugar
1 tablespoon	sweet wine (e.g. Madeira)
250 g	mascarpone
½	untreated orange (juice and some grated orange peel)

Preparation

1. Separate the eggs.
2. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to speed 8.
3. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
4. In the mixing bowl, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with the whisk at speed 6 until foamy.
5. Reduce the speed to speed 3 and alternately add spoonfuls of mascarpone and orange juice.
6. Fold in the grated orange peel and the whipped egg whites by hand.
7. For decoration, sprinkle a few thin strips of orange peel onto the finished cream.
8. Place the cream in the refrigerator until you are ready to enjoy it. Consume the mascarpone cream within 24 hours.

Tip: layer the mascarpone cream with fresh seasonal fruit or compote in dessert glasses.

11.2 Pear tarte tatin

Ingredients for the dough:

200 g	wheat flour
1 pinch	salt
100 g	cold butter (in flakes)
3 teaspoons	fine sugar
4 tablespoons	cold water

For blind baking:
dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

100 g	soft butter
100 g	sugar
2	eggs (room temperature)
100 g	crushed almonds

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation

1. Place all the ingredients for the batter in the mixing bowl and mix with the beater on speed 3 until large lumps have formed. (If necessary, stop the machine in between and push the ingredients down from the edge with a spatula.)
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork. Place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake the dough at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.

6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with a whisk. Increase the speed to speed 8.
7. Afterwards, remove the whisk and insert the beater. Briefly stir in the almonds using speed 4.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core and cut them into slices.
10. Top the almond paste with the pear slices.
11. Bake the tarte for approx. 35 minutes at 170 °C (convection oven).

11.3 Pizza dough

Ingredients:

250 g	wheat flour
$\frac{3}{4}$ teaspoon	salt
21 g	fresh yeast
120 ml	lukewarm water
$\frac{1}{2}$ teaspoon	brown sugar

some flour for kneading and rolling

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Work the mixture with the dough hook at speed 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead the dough once more, roll it out and top as desired.

11.4 Basic batter recipe

Ingredients for 1 loaf tin (approx. 30 cm):

300 g	soft butter
300 g	sugar
5	large eggs
300 g	plain flour (type 405)
1 teaspoon	baking powder

Additionally soft butter for the tin

Preparation

1. Preheat the oven to 175 °C (top/bottom heat).
2. Grease the loaf tin or line it with baking paper.
3. To make the batter, cut the butter into small pieces and place in the mixing bowl with the sugar.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed 4.
5. Then mix the mixture on speed 6 for approx. 5 minutes to form a soft mass.
6. Stir in the eggs one at a time on speed 2 for approx. 30 seconds.
7. Then continue to stir on speed 6 for approx. 40 seconds.
8. Mix the flour with the baking powder and sieve it over the mass.
9. Mix all the ingredients on speed 3 for approx. 40 seconds to form a smooth batter.
10. Pour the batter into the tin and smooth it out with a spatula.
11. Bake the cake for approx. 65 minutes.
12. Test to see if it is done about 10 minutes before the end of the baking time. To do this, prick the centre of the cake with a wooden skewer. The cake is done when no more batter sticks to the skewer.
13. Before removing the cake from the tin, leave it to cool in the tin for approx. 10 minutes.

11.5 Basic yeast dough recipe

Ingredients:

500 g	wheat flour (type 550)
42 g	fresh yeast
60 g	butter
1 pinch	salt
1 teaspoon	sugar
200 - 250 ml	lukewarm milk
2	eggs

Preparation

1. Mix flour and salt in the mixing bowl and make a depression in the middle.
2. Mash and mix the yeast and sugar in the lukewarm milk with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Add the remaining ingredients to the mixing bowl.
4. Knead the dough with the dough hook for 1 minute on speed 2 and then for 5 minutes on speed 3.
5. Form the dough into a ball and let it rest for 40 minutes in a mixing bowl.
6. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
7. Roll the dough out on a baking tray and top it to taste.
8. Bake the dough at 200 °C for 25 - 30 minutes in the preheated oven.

11.6 Basic waffle recipe

Ingredients for 4 portions:

125 g	room temperature butter
75 g	sugar
1 packet	vanilla sugar
2	large eggs
250 g	wheat flour
½ teaspoon	baking powder
180 ml	buttermilk
2 tablespoons	liquid honey

Preparation

1. Place the butter, sugar and vanilla sugar in the mixing bowl.
2. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients for approx. 30 seconds on speed 4 until smooth.
3. Add eggs, flour and baking powder and mix the mixture for approx. 30 seconds on speed 2.
4. Then stir for 2 minutes on speed 6.
5. Gradually work the buttermilk into the batter on speed 2.
6. Add the honey and continue to mix for approx. 1 minute on speed 5.
7. Pour the batter in portions into a hot, greased waffle iron and spread.
8. Bake the waffles until golden brown.

11.7 Basic cocoa sponge recipe

Ingredients:

4	large eggs
1 pinch	salt
150 g	icing sugar
25 g	cocoa powder
50 g	flour
75 g	cornflour
1 teaspoon	baking powder

Baking paper for the tray

Preparation

1. Preheat the oven to 225 °C (top/bottom heat).
2. Separate the eggs.
3. Add the egg whites to a fat-free mixing bowl and whip them with the whisk until stiff. Increase the speed to speed 8.
4. Add the whipped egg whites to another bowl and store it in a cool place.
5. Add the egg yolks with the icing sugar to a mixing bowl and whip it with the whisk on speed 6 until creamy.
6. Mix cocoa powder, flour, cornflour and baking powder and sieve the mixture over the egg yolk crème.
7. Add 1/3 of the whipped egg whites and mix with a beater until smooth.
8. Fold in the remaining whipped egg whites with a wooden spoon until all ingredients are combined.
9. Line a baking tray with baking paper and spread the batter on it.
10. Bake the dough at 225 °C for 12 minutes in the preheated oven.
11. Turn the sponge out onto a tea towel.
12. Brush the baking paper with a little cold water and carefully peel it off.

11.8 Crumb cake with sour cherries

Ingredients for 26 cm springform cake tin:

250 g	flour
½ teaspoon	baking powder
1	egg yolk
150 g	sugar
150 g	butter
2 packets	vanilla sugar
approx. 700 g	sour cherries, stoned

Preparation

1. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
2. Please the sour cherries into a sieve and drain them.
3. Add the butter with the remaining ingredients into the mixing bowl and mix the ingredients with the beater on speed 4 until the ingredients have been mixed well and small crumbs form.
4. Line the springform cake tin with baking paper and grease the sides.
5. Add half of the crumbs to the form and lightly press everything together to form a soft base.
6. Add the drained sour cherries to the base and crumble the rest of the dough on top.
7. Bake the cake at 200 °C for 30 minutes in the preheated oven.

11.9 Basic shortcrust pastry recipe

Ingredients:

250 g	flour
125 g	cold butter
1 pinch	salt
1	egg
150 g	sugar

Preparation

1. Add all ingredients into the mixing bowl and knead with the beater on speed 3 for approx. 3 - 4 minutes to form a short pastry dough.
2. Place the dough in the refrigerator for 30 minutes.
3. Preheat the oven to 200 °C (top/bottom heat).
4. Grease the springform cake tin and sprinkle lightly with flour.
5. Roll out the dough between two plastic wraps (to a diameter of approx. 30 cm) and place it into the springform cake tin.
6. Bake the dough at 200 °C for 15 minutes in the preheated oven.

11.10 Baby carrot cupcakes with orange frosting

Ingredients for the cupcakes (24 portions):

130 g	walnuts
375 g	flour
1 packet	baking powder
1 pinch	salt
450 g	carrots, peeled
3	organic eggs
80 g	natural yoghurt
1 teaspoon	vanilla sugar
300 g	sugar
335 ml	vegetable oil
1 teaspoon	cinnamon

Peel of an untreated orange
some nutmeg, freshly grated

Ingredients for the frosting:

85 g	room temperature butter
300 g	cream cheese
220 g	icing sugar

Peel of an untreated orange

Preparation

1. Preheat the oven to 180 °C (convection oven) and line the muffin baking tray with muffin liners.
2. Finely grate the carrots and add them to the mixing bowl.
3. Add eggs, yoghurt, vegetable oil, vanilla sugar, sugar, cinnamon, nutmeg and orange peel to the carrots.
4. Insert the beater and splash guard and mix the ingredients on speed 4.
5. Mix flour, baking powder and salt and add these to the carrot mix. Stir on speed 3 until a thick batter forms.
6. Coarsely chop the walnuts and fold them into the batter.
7. Evenly add the batter to 24 muffin liners (each liner should be filled about 2/3).
8. Bake the batter in the oven for approx. 20 - 25 minutes.
9. Take the muffins out of the muffin baking tray and let them cool completely.
10. For the frosting, add the butter with half of the sugar into a mixing bowl. Insert the beater and splash guard and whip everything on speed 6 until frothy.
11. Add cream cheese, the remaining sugar and orange peel and whip everything again until all ingredients have been mixed well.
12. Fill the frosting into a piping bag and decorate the cupcakes.

12. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
Display E2	The device cannot start because the drive arm 14 is not locked in the lower position.

Fault	Possible causes / Action
No function	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection. - Has the overheating protection switched off the device (see "Overheating protection" on page 12)? - Is the drive arm 14 not completely folded down?
Whisk 7 , beater 8 or dough hook 5 will not turn or do so only with great difficulty.	- Switch off immediately, remove the mains plug 4 and check the following: - Blockage in the container? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?
Display E1	There is a defect that must be repaired by a qualified technician.

13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

14. Technical specifications

Model:	SKM 600 F1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Power consumption when switched off:	≤ 0,5 W
Protection class:	II 
Power rating:	600 watt
Mixing bowl Volume:	5000 ml
Max. filling volume (MAX marking):	3700 ml
Maximum load for beater 8 and dough hook 5 :	Batter: max. 1216 g Yeast dough: max. 1657 g
Max. continuous operation (KB):	(indicates how long the device is permitted to run continuously) 10 minutes
Speed (measured on the tool):	40 - 220 rotations/minute

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,

your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 485014_2501 / 485015_2501** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **485014_2501 / 485015_2501** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

IAN: 485014_2501 / 485015_2501



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	25
2. Utilisation conforme	26
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Déballage de l'appareil et mise en place	30
6. Récapitulatif des fonctions	31
7. Utiliser les accessoires mélangeurs	32
8. Commandes de base	33
8.1 Alimentation électrique	33
8.2 Fonctions de sécurité	34
8.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse	34
8.4 Fonction Turbo	34
9. Démontez l'appareil	35
10. Nettoyage et entretien de l'appareil	35
10.1 Nettoyage de l'appareil de base	35
10.2 Nettoyage au lave-vaisselle	36
10.3 Nettoyage des accessoires	36
10.4 Rangement	36
11. Recettes	36
11.1 Crème au mascarpone	36
11.2 Tarte aux poires	37
11.3 Pâte à pizza	37
11.4 Recette de base pour pâte à gâteau	38
11.5 Recette de base pour pâte au levain	38
11.6 Recette de base pour gaufres	39
11.7 Recette de base pour génoise au cacao	39
11.8 Gâteau crumble aux cerises aigres	40
11.9 Recette de base pour pâte brisée	40
11.10 Cupcakes aux carottes avec glaçage à l'orange	40
12. Dépannage	41
13. Mise au rebut	42
14. Caractéristiques techniques	43
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	44

1. *Aperçu de l'appareil*

- 1**  Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
- 2** Bouton de réglage de la vitesse 0-8
- 3** Écran tactile :
Affichage : de la vitesse et du temps (minutes et secondes de 00:01 à 09:59)
Bouton  : mise en marche et arrêt de l'appareil
Bouton *Turbo* : passage immédiat au niveau le plus élevé (8).
- 4** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 5** Crochet pétrisseur
- 6** Bol mélangeur
- 7** Fouet
- 8** Fouet plat
- 9** Pied à ventouse
- 10** Appareil de base
- 11** Axe de fixation des accessoires mélangeurs
- 12** Ouverture de remplissage
- 13** Protection anti-projections
- 14** Bras d'entraînement
- 15** Enrouleur de câble

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

2. Utilisation conforme

Le robot ménager sert à fouetter, battre, remuer, malaxer et mélanger des aliments et ingrédients.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas le robot ménager sans interruption pendant plus de 10 minutes. L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
-

REMARQUE : l'appareil est disponible en différentes couleurs. L'utilisation est identique pour toutes les variantes de couleurs.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION ! risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil,
 - ... avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
 - ... avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
 - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs.

L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 35).
- ⊙ L'utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple ...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent

pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

- ⊙ Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 robot ménager, appareil de base **10**
- 1 protection anti-projections **13**
- 1 bol mélangeur **6**
- 1 crochet pétrisseur **5**
- 1 fouet **7**
- 1 fouet plat **8**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

5. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Désassemblez l'appareil (voir « Démontez l'appareil » à la page 35).
4. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 35).
5. **Figure A :** enroulez l'excédent de câble de raccordement **4** dans l'enrouleur de câble **15** au dessous de l'appareil de base **10**.
6. Placez l'appareil de base **10** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **9** puissent se fixer et assurer un maintien correct.

ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
-

6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 5	1 - 2	- Malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de pâte au levain : 1657 g Temps de préparation pâte brisée*: env. 3 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- Malaxage de pâte au levain - Malaxage de pâte à gâteau épaisse	
Fouet plat 8	2 - 3	- Mélange de pâte à gâteau épaisse - Mélange de beurre et farine - Mélange de pâte au levain	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de pâte à gâteau : 1216 g Temps de préparation pâte à gâteau*: env. 5 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	4 - 6	- Pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	
	6	- Pâte avec fruits secs	Poids total max. : 950 g Incorporer délicatement les fruits délicats à vitesse 1 - 2. Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
Fouet 7	7 - 8	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Pour fouetter le beurre	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de crème : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 10 minutes

***REMARQUE :** le temps de préparation varie selon la quantité et la nature des ingrédients.

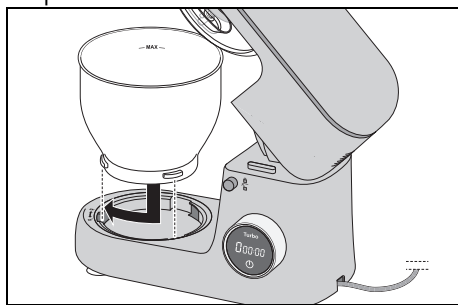
7. Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et relevez le bras d'entraînement **14** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **1** ressorte.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **6** dans l'appareil de base **10** de telle manière que les tiges métalliques sur le bord inférieur rentrent dans les renforcements de l'appareil de base.



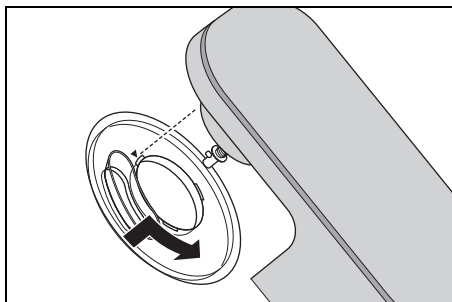
3. Verrouillez le bol mélangeur **6** en le tournant en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **6** sans avoir mis la protection anti-projections **13** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

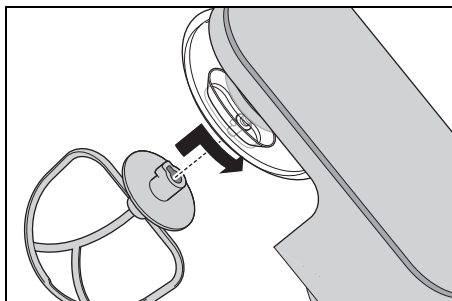
4. Placez la protection anti-projections **13** sous le bras d'entraînement **14**. La flèche (▲) sur la protection anti-projections **13** pointe vers le symbole représentant un cadenas ouvert sur le bras d'entraînement **14**.



5. Tournez la protection anti-projections **13** en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Mettre l'accessoire mélangeur en place

6. Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
 - Crochet pétrisseur **5** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **7** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Fouet plat **8** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 31.
7. Placez l'accessoire mélangeur **5/7/8** sous l'axe **11**.



Veillez à ce que la tige métallique sur l'axe **11** s'insère dans le renforcement de l'accessoire mélangeur.

8. **Figure B** : poussez l'accessoire mélangeur **5/7/8** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **6** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **14** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **12** au niveau de la protection anti-projections **13** :
 - Réduisez la vitesse sur 1 - 2.
 - Versez les ingrédients.

Abaisser le bras d'entraînement



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement **14** et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.
9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et mettez le bras d'entraînement **14** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **1** ressort.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 33.

8. Commandes de base

8.1 Alimentation électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Raccordez la fiche secteur **4** uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Branchez la fiche secteur **4** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
Le bouton  s'affiche sur l'écran tactile **3**.
3. Débranchez la fiche secteur **4** avant de nettoyer l'appareil.

8.2 Fonctions de sécurité

L'appareil dispose de plusieurs fonctions de sécurité décrites ci-après.

Fonctionnement qu'en cas de bras d'entraînement abaissé

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **14** est correctement enclenché en position inférieure et que si le bouton de déverrouillage **1** est complètement sorti.

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur **4**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

8.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'agitateur ne doit pas fonctionner plus de 10 minutes d'affilée. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

REMARQUE : lorsque vous travaillez d'importantes quantités de pâtes, il est possible que l'appareil se déplace quelque peu.

1. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le symbole  sur l'écran tactile. L'écran affiche :
 - Vitesse : 0
 - Minute et secondes : 0000
2. Pour démarrer, tournez légèrement le bouton de réglage de la vitesse **2** dans le sens horaire. Un **1** apparaît à l'écran.

- Augmenter la vitesse : tourner le bouton de réglage de la vitesse **2** d'un petit cran dans le sens horaire pour chaque niveau.
 - Réduire la vitesse : tourner le bouton de réglage de la vitesse **2** d'un petit cran dans le sens antihoraire pour chaque niveau.
3. Réduisez la vitesse au niveau **1 - 2** si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **12** lorsque l'appareil fonctionne.
 4. Tournez progressivement le bouton de réglage de la vitesse **2** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que **0** s'affiche sur l'écran tactile.
 5. Arrêtez l'appareil en appuyant sur le symbole  sur l'écran tactile.

REMARQUE : la vitesse idéale dépend principalement de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

8.4 Fonction Turbo

- En appuyant sur le bouton *Turbo*, vous pouvez augmenter la vitesse en peu de temps au niveau le plus élevé (**8**). La fonction turbo cesse une fois le bouton relâché.

9. Démonter l'appareil



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **4** de la prise de courant avant de démonter l'appareil.

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et relevez le bras d'entraînement **14** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **1** ressorte.

Retirer l'accessoire mélangeur

2. **Figure C** : Poussez l'accessoire mélangeur **5/7/8** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **11**.

Retirer la protection anti-projections

3. Tournez la protection anti-projections **13** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce que vous puissiez la retirer.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **6** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et mettez le bras d'entraînement **14** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **1** ressort.

10. Nettoyage et entretien de l'appareil



Danger ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **4** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **10** dans l'eau.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUES :

- Certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple la protection anti-projections **13**). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.
- Veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau sur les accessoires. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

10.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **10** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **10** que lorsque celui-ci est complètement sec.

10.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mélangeur **6**
- Crochet pétrisseur **5**
- Fouet **7**
- Fouet plat **8**
- Protection anti-projections **13**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **10**

10.3 Nettoyage des accessoires

1. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau de vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
2. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
3. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les assembler à nouveau, de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

10.4 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure A** : vous pouvez enrouler le câble de raccordement **4** sur l'enrouleur de câble **15** au dessous de l'appareil de base **10**.

11. Recettes

11.1 Crème au mascarpone

Ingrédients :

2	œufs
2 cuillères à soupe	de sucre en poudre
1 cuillère à soupe	de vin doux (p. ex. du vin de Madère)
250 g	de mascarpone
½	orange non traitée (jus et une petite quantité de zeste d'orange râpé)

Préparation

1. Séparez les œufs.
2. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur sans graisse et monter les blancs en neige à l'aide du fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau 8.
3. Versez les blancs en neige dans un autre bol et mettez-les au frais.
4. Dans le bol mélangeur, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet au niveau 6, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
5. Réduisez la vitesse au niveau 3 et ajoutez alternativement des cuillerées de mascarpone et de jus d'orange.
6. Incorporez délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs en neige.
7. Saupoudrez quelques fines lamelles d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placez la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster. Consommez la crème dans les 24 heures.

Astuce : recouvrez la crème au mascarpone de fruits frais de la saison ou de compote dans des petits verres à dessert.

11.2 Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte :

200 g	de farine de froment
1 pincée de	sel
100 g	de beurre froid (en flocons)
3 cuillères à café	de sucre en poudre
4 cuillères à soupe	d'eau froide

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

100 g	de beurre ramolli
100 g	de sucre
2	œufs (à température ambiante)
100 g	d'amandes moulues

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients pour la pâte dans un bol mélangeur et travaillez-les au niveau 3 avec le fouet plat jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés. (Arrêtez éventuellement le robot de temps en temps et faites glisser les ingrédients de la paroi vers le bas du bol à l'aide d'une spatule à pâte.)
2. Malaxez rapidement la pâte à la main et formez une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, étalez-la entre deux feuilles de papier cuisson.
3. Étalez la pâte dans un moule à tarte graissé, coupez les bords qui dépassent et placez au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquez plusieurs fois le fond de pâte avec une fourchette. Placez un papier cuisson sur la pâte et versez des pois secs ou du riz dans le moule pour alourdir la pâte.

5. Faites cuire la pâte à 180 °C (chaleur tournante) pendant 15 minutes, puis retirez le papier cuisson et les pois/le riz et faites cuire à nouveau pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouettez le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau 8.
7. Retirez le fouet et mettez en place le fouet plat. Incorporez brièvement les amandes au niveau 4.
8. Versez la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Épluchez les poires, enlevez le trognon et coupez-les en tranches.
10. Garnissez-en la crème d'amandes.
11. Faites cuire la tarte pendant environ 35 minutes à 170 °C (chaleur tournante).

11.3 Pâte à pizza

Ingrédients :

250 g	de farine de froment
¾ cuillère à café	de sel
½ cube	de levure fraîche
120 ml	d'eau tiède
½ cuillère à café	de sucre roux

une petite quantité de farine pour malaxer et étaler la pâte

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur et formez une fontaine au centre.
2. Écrasez la levure et mélangez-la avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Versez ce mélange dans la fontaine.
3. Travaillez la préparation avec le crochet pétrisseur au niveau 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.

4. Continuez à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne malléable.
5. Façonnez-la en une boule, recouvrez-la et laissez-la lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Pour finir, malaxez encore une fois la pâte, étalez-la et garnissez-la selon vos goûts.

11.4 Recette de base pour pâte à gâteau

Ingrédients pour 1 moule à cake (env. 30 cm) :

300 g	de beurre ramolli
300 g	de sucre
5	œufs (taille L)
300 g	de farine (T45)
1 cuillère à café	de levure chimique

En outre, du beurre ramolli pour le moule

Préparation

1. Préchauffez le four à 175 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Graissez un moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.
3. Pour la pâte, coupez le beurre en petits morceaux et mettez-les avec le sucre dans le bol mélangeur.
4. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients pendant env. 30 secondes au niveau 4.
5. Ensuite, mélangez au niveau 6 pendant env. 5 minutes pour obtenir une masse aérée.
6. Incorporez les œufs un par un au niveau 2 pendant env. 30 secondes.
7. Ensuite, continuez à remuer au niveau 6 pendant env. 40 secondes.
8. Mélangez la farine et la levure chimique et tamisez-les sur la masse.
9. Mélangez tous les ingrédients au niveau 3 pendant env. 40 secondes pour obtenir une pâte lisse.

10. Versez la pâte dans le moule et lissez-la à l'aide d'une spatule à pâte.

11. Faites cuire le gâteau pendant env. 65 minutes.
12. Contrôlez la cuisson env. 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Pour ce faire, percez le centre du gâteau à l'aide d'une brochette en bois. Lorsque la pâte ne colle plus à la brochette, le gâteau est cuit.
13. Avant de démouler le gâteau, laissez-le refroidir dans le moule pendant env. 10 minutes.

11.5 Recette de base pour pâte au levain

Ingrédients :

500 g	de farine de froment (T55)
1 cube	de levure fraîche
60 g	de beurre
1 pincée de	sel
1 cuillère à café	de sucre
200 - 250 ml	de lait tiède
2	œufs

Préparation

1. Mélangez la farine et le sel dans le bol mélangeur et formez une fontaine au centre.
2. Écrasez la levure et mélangez-la avec le sucre dans du lait tiède à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Versez ce mélange dans la fontaine.
3. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol mélangeur.
4. Malaxez la pâte avec le crochet pétrisseur pendant 1 minute au niveau 2, puis pendant 5 minutes au niveau 3.
5. Façonnez la pâte en boule et laissez-la lever dans le bol mélangeur pendant 40 minutes.
6. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).

7. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson et garnissez-la selon vos goûts.
8. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 200 °C pendant 25 à 30 minutes.

11.6 Recette de base pour gaufres

Ingrédients pour 4 portions :

125 g	de beurre à température ambiante
75 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
2	œufs (taille L)
250 g	de farine de froment
½ cuillère à café	de levure chimique
180 ml	de babeurre
2 cuillères à soupe	de miel liquide

Préparation

1. Ajoutez le beurre, le sucre et le sucre vanillé au bol mélangeur.
2. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients pendant env. 30 secondes au niveau 4 jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
3. Ajoutez les œufs, la farine et la levure chimique et mélangez le tout pendant env. 30 secondes au niveau 2.
4. Puis remuez au niveau 0 pendant 2 minutes.
5. Ajoutez peu à peu le babeurre et incorporez-le au niveau 2 à la pâte.
6. Ajoutez le miel et continuez à mélanger au niveau 5 pendant env. 1 minute.
7. Versez la pâte par portions dans un gaufrier chaud et graissé et répartissez-la uniformément.
8. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

11.7 Recette de base pour génoise au cacao

Ingrédients :

4	œufs (taille L)
1 pincée de	sel
150 g	de sucre glace
25 g	de cacao en poudre
50 g	de farine
75 g	de fécule
1 cuillère à café	de levure chimique

En outre, du papier cuisson pour la plaque

Préparation

1. Préchauffez le four à 225 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Séparez les œufs.
3. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur sans graisse et monter les blancs en neige à l'aide du fouet. Ce faisant, augmentez la vitesse jusqu'au niveau 8.
4. Versez les blancs en neige dans un autre bol et mettez-les au frais.
5. Mettez les jaunes d'œufs avec le sucre glace dans le bol mélangeur et battez-les avec le fouet au niveau 6 jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.
6. Mélangez le cacao en poudre, la farine, la fécule et la levure chimique et tamisez le mélange sur la crème de jaunes d'œufs.
7. Ajoutez 1/3 des blancs en neige et mélangez avec le fouet plat jusqu'à obtenir une pâte lisse.
8. Incorporez délicatement le reste des blancs en neige à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
9. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson et étalez la pâte dessus.
10. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 225 °C pendant 12 minutes.
11. Renversez la génoise sur un torchon.

12. Badigeonnez le papier cuisson d'un peu d'eau froide et retirez-le délicatement.

11.8 Gâteau crumble aux cerises aigres

Ingrédients pour un moule amovible de 26 cm :

250 g	de farine
½ cuillère à café	de levure chimique
1	jaune d'œuf
150 g	de sucre
150 g	de beurre
2 sachets	de sucre vanillé
env. 700 g	de cerises aigres, dénoyautées

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).
2. Mettez les cerises aigres dans une passoire et faites-les égoutter.
3. Mettez le beurre avec le reste des ingrédients dans le bol mélangeur et mélangez le tout avec le fouet plat au niveau 4 jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée et à ce qu'il se forme du crumble.
4. Tapissez le moule amovible de papier cuisson et graissez-le sur les côtés.
5. Émiettez la moitié de la pâte à crumble dans le moule et pressez légèrement le tout pour obtenir un fond aéré.
6. Déposez les cerises aigres égouttées sur le fond et émiettez le reste de la pâte par-dessus.
7. Faites cuire le gâteau dans le four préchauffé à 200 °C pendant 30 minutes.

11.9 Recette de base pour pâte brisée

Ingrédients :

250 g	de farine
125 g	de beurre froid
1 pincée de	sel
1	œuf
150 g	de sucre

Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur et malaxer avec le fouet plat au niveau 3 pendant environ 3 à 4 minutes pour obtenir une pâte friable.
2. Mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Préchauffez le four à 200 °C (chaleur de voûte et de sole).
4. Graissez le moule amovible et saupoudrez-le légèrement de farine.
5. Étalez la pâte entre deux films alimentaires (sur un diamètre d'env. 30 cm) et placez-la dans le moule amovible.
6. Faites cuire la pâte dans le four préchauffé à 200 °C pendant 15 minutes.

11.10 Cupcakes aux carottes avec glaçage à l'orange

Ingrédients pour les cupcakes (24 portions) :

130 g	de noix
375 g	de farine
1 sachet	de levure chimique
1	pincée de sel
450 g	de carottes, épluchées
3	œufs biologiques
80 g	de yaourt nature
1 cuillère à café	de sucre vanillé
300 g	de sucre
335 ml	d'huile végétale
1 cuillère à café	de cannelle

Zeste d'une orange non traitée
un peu de noix de muscade fraîchement râpée

Ingrédients pour le glaçage :

85 g	de beurre, à température ambiante
300 g	de fromage frais
220 g	de sucre glace

Zeste d'une orange non traitée

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante) et placez des moules à muffins sur la plaque à muffins.
2. Râpez finement les carottes et mettez-les dans le bol mélangeur.
3. Ajoutez les œufs, le yaourt, l'huile végétale, le sucre vanillé, le sucre, la cannelle, la noix de muscade et le zeste d'orange aux carottes.
4. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et mélangez les ingrédients au niveau 4.
5. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel et ajoutez-les au mélange de carottes. Remuez au niveau 3 jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
6. Hachez grossièrement les noix et incorporez-les à la pâte.
7. Répartissez la pâte uniformément dans 24 petits moules (chaque petit moule sera bien rempli aux 2/3).
8. Faites cuire la pâte au four pendant environ 20 à 25 minutes.
9. Retirez les muffins de la plaque de cuisson et laissez-les refroidir complètement.
10. Pour le glaçage, mettez le beurre avec la moitié du sucre dans le bol mélangeur. Placez le fouet plat et la protection anti-projections et battez le tout en mousse au niveau 6.
11. Ajoutez le fromage frais, le reste du sucre et le zeste d'orange et battez à nouveau brièvement le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
12. Versez le glaçage dans une poche à douille et décorez les cupcakes avec.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • La protection contre la surchauffe a-t-elle éteint l'appareil (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 34) ? • Le bras d'entraînement 14 est-il complètement rabattu vers le bas ?
Le fouet 7 , le fouet plat 8 ou le crochet pétrisseur 5 ne tournent plus ou tournent difficilement.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 4 et vérifier : - Un obstacle encombre-t-il le récipient ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

Problème	Cause possible / solution
Affichage E1	Il y a un défaut qui doit être réparé professionnellement.
Affichage E2	L'appareil ne peut pas démarrer, car le bras d'entraînement 14 n'est pas encliqueté en position basse.

13. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier



FR
Cet appareil
se recycle



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKM 600 F1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Classe de protection :	II 
Puissance :	600 watts
Bol mélangeur Volume :	5000 ml
Contenance max. (repère MAX) :	3700 ml
Charge maximale pour le fouet plat 8 et le crochet pétrisseur 5 :	Pâte à gâteau : max. 1216 g Pâte au levain : max. 1657 g
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue) 10 minutes
Vitesse de rotation (mesurée sur l'accès- soire) :	40 - 220 rotations/ minute

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée) : les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

15. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 485014_2501 / 485015_2501 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)

485014_2501 / 485015_2501.



Centre de service

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 485014_2501 / 485015_2501



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	47
2. Correct gebruik	48
3. Veiligheidsinstructies	49
4. Leveringsomvang	52
5. Uitpakken en plaatsen	52
6. Een overzicht van de functies	53
7. Roerhulpstukken gebruiken	54
8. Basisbediening	55
8.1 Stroomvoorziening	55
8.2 Beveiligingsfuncties	55
8.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen	56
8.4 Turbo-functie	56
9. Apparaat uit elkaar halen	56
10. Apparaat reinigen en onderhouden	57
10.1 Basisapparaat reinigen	57
10.2 Reinigen in de vaatwasmachine	57
10.3 Onderdelen reinigen	57
10.4 Bewaren	57
11. Recepten	58
11.1 Mascarponecrème	58
11.2 Perentaart	58
11.3 Pizzadeeg	59
11.4 Basisrecept voor roerdeeg	59
11.5 Basisrecept voor gistdeeg	60
11.6 Basisrecept voor wafels	60
11.7 Basisrecept voor cacao-koekjesdeeg	61
11.8 Kruideltaart met zure kersen	61
11.9 Basisrecept voor zandtaartdeeg	62
11.10 Rübli-cupcakes met sinaasappelglazuur	62
12. Problemen oplossen	63
13. Weggooien	63
14. Technische gegevens	64
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	65

1. Overzicht

- | | | |
|-----------|---|--|
| 1 |  | Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm) |
| 2 | | Snelheidsregelaar 0 - 8 |
| 3 | | Touchdisplay:
Weergave: van snelheid en tijd (minuten en seconden van 00:01 tot 09:59)
Toets  : apparaat in- en uitschakelen
Toets <i>Turbo</i> : schakelt onmiddellijk naar de hoogste stand (8), wanneer erop wordt gedrukt. |
| 4 | | Aansluitsnoer met stekker |
| 5 | | Kneedhaak |
| 6 | | Roerkom |
| 7 | | Eiwitklopper |
| 8 | | Garde |
| 9 | | Zuignap |
| 10 | | Basisapparaat |
| 11 | | As als houder voor de roerhulpstukken |
| 12 | | Vulopening |
| 13 | | Spatbescherming |
| 14 | | Aandrijfarm |
| 15 | | Kabelopwikkeling |

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe keukenmachine.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keukenmachine!

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.



Dit symbool waarschuwt voor handletsel.

2. Correct gebruik

De keukenmachine is bestemd voor het klutsen, kloppen, roeren, kneden en mengen van levens- en voedingsmiddelen.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenhuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de keukenmachine zonder onderbreking niet langer dan 10 minuten. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
-

AANWIJZING: het apparaat wordt geleverd in verschillende kleuren. De bediening is voor alle kleurvarianten identiek.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... als er geen toezicht aanwezig is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt,
 - ... voor het vervangen van onderdelen of accessoires en
 - ... voor het reinigen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
 - max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken.Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 57) in acht.
- ⊙ Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
... in landbouwbedrijven;
... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
... in ontbijtpensions.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



GEVAAR voor en door huisdieren en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten zijn. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct

uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.

- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.

- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voor- doet,
 - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
 - ... voordat u de keukenmachine mon- teert of demonteert,
 - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het ap- paraat, de accessoires of het aansluit- snoer te zien zijn.
- ⊙ Om een gevaarlijke situatie te voorko- men, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm en de behuizing. Bij het omlaag klappen be- staat gevaar voor verwondingen door beknellen.



GEVAAR door draaiende delen!

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
- ⊙ Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stek- ker uit het stopcontact voordat u accessoi- res of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Het roermechanisme mag min. 10 minu- ten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder reservoir worden gebruikt.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het appa- raat bevinden.
- ⊙ Vul de roerkom niet te vol, omdat de in- houd er anders uit kan worden geslin- gerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het appa- raat daarom op een waterdichte onder- grond.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoi- res.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende rei- nigingsmiddelen.
- ⊙ De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwer- pen (bijv. mes, pannenspons).
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheiden- heid van lakken en kunststoffen en wor- den behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een an- tislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 keukenmachine, basisapparaat **10**
- 1 spatbescherming **13**
- 1 roerkom **6**
- 1 kneedhaak **5**
- 1 eiwitklopper **7**
- 1 garde **8**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar (zie "Apparaat uit elkaar halen" op pagina 56).
4. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 57).
5. **Afbeelding A:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **4** in de kabelopwikkeling **15** aan de onderkant van het basisapparaat **10** op.
6. Plaats het basisapparaat **10** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **9** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

- ⊙ Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
-

6. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Kneedhaak 5	1 - 2	- Kneeden en mengen van stevig deeg of stevigere ingrediënten	Min. hoeveelheid: Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. Max. hoeveelheid gistdeeg: 1657 g
	2 - 3	- Kneeden van gistdeeg - Kneeden van dik roerdeeg	Verwerkingstijd kneeddeeg*: ca. 3 minuten Max. gebruiksduur: 10 minuten
Garde 8	2 - 3	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg	Min. hoeveelheid: Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. Max. hoeveelheid roerdeeg: 1216 g
	4 - 6	- Gebaksdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg	Verwerkingstijd roerdeeg*: ca. 5 minuten Max. gebruiksduur: 10 minuten
	6	- Deeg met gedroogde vruchten	Max. totaalgewicht: 950 g Spatel gevoelige vruchten op stand 1 - 2 erdoor. Max. gebruiksduur: 10 minuten
Eiwitklopper 7	7 - 8	- Slagroom - Eiwitten - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	Min. hoeveelheid: Steek het werkgereedschap ten minste 1 cm in het mixproduct. Max. hoeveelheid slagroom: 1000 ml Max. gebruiksduur: 10 minuten

***AANWIJZING:** de verwerkingstijd varieert afhankelijk van de hoeveelheid en aard van de ingrediënten.

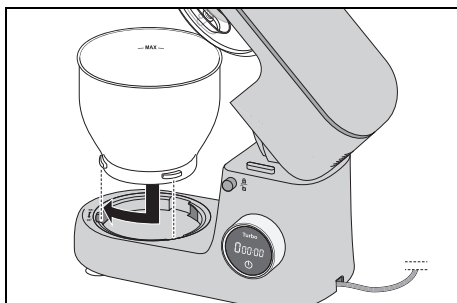
7. Roerhulpstukken gebruiken

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en klap de aandrijfarm **14** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **1** weer eruit springt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **6** zodanig in het basisapparaat **10**, dat de metalen pennen aan de onderste rand in de uitsparingen van het basisapparaat passen.



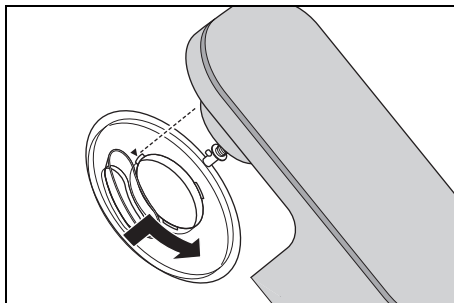
3. Vergrendel de roerkom **6** door deze in de richting van het gesloten slotsymbool te draaien, totdat deze vastzit.

Spatbescherming monteren

LET OP:

- ⊙ Gebruik de roerkom **6** nooit zonder geplaatste spatbescherming **13**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

4. Zet de spatbescherming **13** van onderaf op de aandrijfarm **14**. De pijl (▲) op de spatbescherming **13** wijst naar het open slotsymbool aan de aandrijfarm **14**.



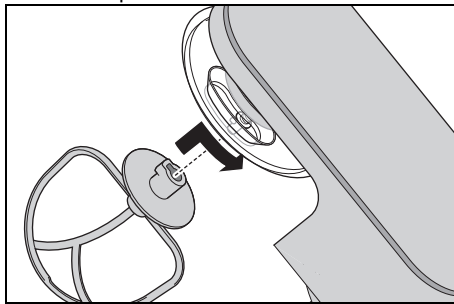
5. Draai de spatbescherming **13** in de richting van het gesloten slotsymbool, totdat deze vastklikt.

Roerhulpstuk plaatsen

6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
 - Kneedhaak **5**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
 - Eiwitklopper **7**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
 - Garde **8**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebakserdeeg of pannenkoekenbeslag.

Voor meer informatie: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 53.

7. Plaats het roerhulpstuk **5/7/8** van onderaf op de as **11**.



Let erop dat de metalen pen in de as **11** in de uitsparing van het roerhulpstuk grijpt.

8. **Afbeelding B:** druk het roerhulpstuk **5/7/8** iets omhoog en draai het in de richting van de pijl tot aan de aanslag.

Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **6** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **14** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **12** in de spatbescherming **13** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
 - Voeg de ingrediënten toe.

Aandrijfarm neerlaten



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm **14** en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.
9. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en verplaats de aandrijfarm **14** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **1** springt er weer uit.

Het apparaat is nu gemonteerd. Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 55.

8. Basisbediening

8.1 Stroomvoorziening



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Sluit de stekker **4** alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Steek de stekker **4** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
Op het touchdisplay **3** verschijnt de toets .
3. Trek de stekker **4** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

8.2 Beveiligingsfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingsfuncties die hierna worden beschreven.

Werking bij een neergelaten aandrijfarm

Het apparaat werkt alleen wanneer de aandrijfarm **14** correct in de onderste positie is vergrendeld en de ontgrendelingsknop **1** er volledig is uitgesprongen.

Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Als de motor te heet is geworden, schakelt het apparaat automatisch uit:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker **4** uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.

Wanneer het apparaat voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

8.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het roermechanisme mag niet langer dan 10 minuten zonder onderbreking werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.

AANWIJZING: wanneer u grote hoeveelheden deeg verwerkt, kan het apparaat zich iets verplaatsen.

1. Schakel het apparaat in door op het touchdisplay op het symbool  te drukken. Het display toont:
 - Snelheid: 0
 - Minuten en seconden: 0000
2. Om te starten draait u de snelheidsregelaar **2** een stukje met de wijzers van de klok mee. Op het display verschijnt 1.
 - Snelheid verhogen: draai de snelheidsregelaar **2** voor elke stand een stukje met de wijzers van de klok mee.
 - Snelheid verlagen: draai de snelheidsregelaar **2** voor elke stand een stukje tegen de wijzers van de klok in.
3. Verlaag de snelheid tot stand 1 - 2, wanneer u tijdens het werkproces ingre-

diënten door de vulopening **12** toevoegt.

4. Draai de snelheidsregelaar **2** trapsgevijs zo vaak tegen de wijzers van de klok in tot 0 op het touchdisplay verschijnt.
5. Schakel het apparaat uit door op het touchdisplay op het symbool  te drukken.

AANWIJZING: de ideale snelheid is vooral afhankelijk van de consistentie van het mixproduct. Hoe vloeibaarder de inhoud is, des te sneller kunt u mixen.

8.4 Turbo-functie

- Door op *Turbo* te drukken, kunt u de snelheid tijdelijk tot de hoogste stand (8) verhogen. Na het loslaten eindigt de turbo-functie.

9. Apparaat uit elkaar halen



GEVAAR door draaiende delen!

- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker **4** uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en klap de aandrijfarm **14** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **1** weer eruit springt.

Roerhulpstuk verwijderen

2. **Afbeelding C:** Druk het roerhulpstuk **5/7/8** iets omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in tot het van de as **11** kan worden afgetrokken.

Spatbescherming verwijderen

3. Draai de spatbescherming **13** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Roerkom verwijderen

4. Draai de roerkom **6** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Aandrijfarm neerlaten

5. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en verplaats de aandrijfarm **14** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **1** springt er weer uit.

10. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **4** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **10** nooit in water.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

AANWIJZING:

- Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry, wortelen) kunnen de kunststof onderdelen (bijv. de spatbescherming **13**) verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.
- Let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels aan de accessoires kunnen zitten. Laat alle delen volledig drogen aan de lucht.

10.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **10** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **10** pas weer wanneer het volledig droog is.

10.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Roerkom **6**
- Kneedhaak **5**
- Eiwitklopper **7**
- Garde **8**
- Spatbescherming **13**

De volgende delen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **10**

10.3 Onderdelen reinigen

1. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
2. Spoel alle delen met schoon water na bij reinigen met de hand.
3. Laat alle delen volledig drogen voordat u deze weer monteert, opbergt of opnieuw gebruikt.

10.4 Bewaren

- Laat alle delen volledig drogen voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding A:** het aansluitsnoer **4** kunt u in de kabelopwikkeling **15** aan de onderkant van het basisapparaat **10** opwickelen.

11. Recepten

11.1 Mascarponecrème

Ingrediënten:

2	eieren
2 eetlepels	fijne suiker
1 eetlepel	zoete wijn (bijv. Madeira)
250 g	mascarpone
½	onbewerkte sinaasappel (sap en een beetje geraspte sinaasappelschil)

Bereiding

1. Breek de eieren.
2. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom en maak er met een eiwitklopper geklopt eiwit van. Stel daarbij de snelheid in op stand 8.
3. Stop het eiwit in een andere kom en zet het koud.
4. Klop de eierdooier met suiker en zoete wijn in de roerkom met de eiwitklopper op stand 6 totdat het schuimt.
5. Verlaag de snelheid naar stand 3 en voeg om beurten met een lepel mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Roer de geraspte sinaasappelschil en het geklopte eiwit er met de hand door.
7. Strooi ter decoratie enkele dunne sinaasappelschilstrookjes over de crème.
8. Zet de crème tot het moment suprême in de koelkast. Eet het binnen 24 uur op.

Tip: vul dessertglasjes met laagjes mascarponecrème en vers fruit van het seizoen of compote.

11.2 Perentaart

Ingrediënten voor het deeg:

200 g	tarwebloem
1 snufje	zout
100 g	koude boter (in vlokjes)
3 theelepels	fijne suiker
4 eetlepels	koud water

Voor blindbakken:

droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelspijs:

100 g	zachte boter
100 g	suiker
2	eieren (op kamertemperatuur)
100 g	gemalen amandelen

Als beleg:

ca. 3 rijpe peren

Bereiding

1. Vul de roerkom met alle ingrediënten voor het deeg en verwerk ze met de garde op stand 3 totdat er zich grotere klonten hebben gevormd. (Evt. tussendoor de machine stoppen en de ingrediënten met een spatel van de rand naar onder schuiven.)
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bol en rol het met een beetje meel uit tussen twee vellen bakpapier.
3. Vul een ingevette taartvorm met het deeg, snijd de uitstekende rand af en zet de vorm ten minste 30 minuten in de koelkast.
4. Prik met een vork meerdere gaatjes in de bodem. Leg een vel bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg zwaarder te maken.
5. Bak het deeg op 180 °C hetelucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak nog een keer voor 10 tot 15 minuten.

6. Klop boter, suiker en eieren met de eiwitklopper voor de amandelspijs. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 8.
7. Leg de eiwitklopper vervolgens weg en ga verder met een garde. Roer de amandelen kort op stand 4.
8. Leg de amandelspijs op de afgekoelde taartbodem.
9. Schil de peren, haal de klokhuizen eruit en snijd ze in de plakjes.
10. Beleg de amandelspijs met de plakjes.
11. Bak de taart ongeveer 35 minuten op 170 °C hetelucht.

11.3 Pizzadeeg

Ingrediënten:

250 g	tarwebloem
¾ theelepel	zout
½ dobbelsteentje	verse gist
120 ml	lauwwarm water
½ theelepel	bruine suiker

een beetje meel voor kneden en uitrollen

Bereiding

1. Meng het meel en het zout in de roerkom en maak een kuiltje in het midden.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in het water en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Bewerk het mengsel met de kneedhaak op stand 2 totdat er zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed het deeg vervolgens met de hand verder, totdat het soepel is.
5. Maak een bal van deeg en laat deze op een warme plaats rijzen, totdat het volume is verdubbeld.
6. Kneed het deeg nog goed door elkaar, rol het uit en beleg het naar wens.

11.4 Basisrecept voor roerdeeg

Ingrediënten voor één bakvorm (ca. 30 cm):

300 g	zachte boter
300 g	suiker
5	eieren (maat L)
300 g	meel (type 405)
1 theelepel	bakpoeder

Daarnaast zachte boter voor de vorm

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Vet een bakvorm in of leg er bakpapier in.
3. Snijd de boter in kleine stukjes en doe deze in de roerkom, samen met de suiker.
4. Gebruik de garde en de spatbescherming en roer de ingrediënten 30 seconden op stand 4.
5. Meng het geheel vervolgens ong. 5 minuten op stand 6 tot het een zacht mengsel is.
6. Roer de eieren geleidelijk ong. 30 seconden lang op stand 2.
7. Roer daarna nog ong. 40 seconden verder op stand 6.
8. Mengen het meel met het bakpoeder en zeef het over het mengsel.
9. Mix alle ingrediënten ong. 40 seconden op stand 3 tot het een egaal beslag is.
10. Doe het beslag in de bakvorm en strijk het met een spatel glad.
11. Bak het gebak ongeveer 65 minuten.
12. Doe ong. 10 minuten vóór het einde van het bakken de gaartest. Prik hiervoor met een houten stokje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar als er geen beslag meer aan het stokje blijft plakken.
13. Laat het gebak ong. 10 minuten afkoelen in de bakvorm voordat u het eruit haalt.

11.5 Basisrecept voor gist-deeg

Ingrediënten:

500 g	tarwebloem type 550
1 dobbelsteentje	verse gist
60 g	boter
1 snufje	zout
1 theelepel	suiker
200 - 250 ml	lauwwarme melk
2	eieren

Bereiding

1. Meng het meel en het zout in de roer-
kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Druk met een vork het gist en de suiker
fijn in lauwwarme melk en roer het
mengsel door totdat alles is opgelost.
Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Doe de overgebleven ingrediënten in
de roerkom.
4. Kneed het deeg met een kneedhaak ge-
durende 1 minuut op stand 2 en vervol-
gens 5 minuten op stand 3.
5. Maak een deegbal en laat die 40 minu-
ten in de roerkom rijzen.
6. Verwarm de oven voor op 200 °C (on-
der-/bovenwarmte).
7. Rol het deeg op een bakplaat uit en be-
leg het naar wens.
8. Bak het deeg in een voorverwarmde
oven op 200 °C voor 25 - 30 minuten.

11.6 Basisrecept voor wafels

Ingrediënten voor 4 porties:

125 g	boter op kamertemperatuur
75 g	suiker
1 pakje	vanillesuiker
2	eieren (maat L)
250 g	tarwebloem
½ theelepel	bakpoeder
180 ml	karnemelk
2 eetlepels	vloeibare honing

Bereiding

1. Doe de boter, suiker en vanillesuiker in
de roerkom.
2. Gebruik de garde en de spatbescher-
ming en roer de ingrediënten 30 secon-
den op stand 4 tot het soepel is.
3. Voeg de eieren, het meel en het bak-
poeder toe en mix het mengsel ong.
30 seconden op stand 2.
4. Roer daarna nog 2 minuten op stand 6.
5. Meng geleidelijk de karnemelk met het
beslag op stand 2.
6. Voeg de honing toe en roer gedurende
1 minuut op stand 5.
7. Giet het beslag in porties in een opge-
warmd en ingevet wafelijzer, en smeer
het erover uit.
8. Bak de wafels goudbruin.

11.7 Basisrecept voor cacao-koekjesdeeg

Ingrediënten:

4	eieren (maat L)
1 snufje	zout
150 g	poedersuiker
25 g	cacaopoeder
50 g	bloem
75 g	zetmeel
1 theelepel	bakpoeder

Daarnaast bakpapier voor op de bakplaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 225 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Breek de eieren.
3. Doe het eiwit in de vetvrije roerkom en maak er met een eiwitklopper geklopt eiwit van. Stel daarbij de snelheid in op stand 8.
4. Stop het geklopte eiwit in een andere kom en zet het koud.
5. Doe de eierdooier samen met de poedersuiker in de roerkom en roer het met de eiwitklopper op stand 6 tot een romig geheel.
6. Mix de cacaopoeder, het meel, het zetmeel en het bakpoeder en zeef het mengsel over de eierdooiercrème.
7. Voeg 1/3 van het geklopte eiwit toe en maak hier met de garde een egaal beslag van.
8. Roer het overgebleven geklopte eiwit met een houten lepel door het beslag, totdat alle ingrediënten gemengd zijn.
9. Pak een bakplaat met bakpapier en leg het deeg daarop.
10. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 225 °C voor 12 minuten.
11. Laat het deeg inzakken op een theedoek.
12. Smeer het bakpapier met een beetje koud water in en verwijder het voorzichtig.

11.8 Kruimeltaart met zure kersen

Ingrediënten voor een bakvorm van 26 cm:

250 g	meel
½ theelepel	bakpoeder
1	eierdooier
150 g	suiker
150 g	boter
2 pakjes	vanillesuiker
ca. 700 g	zure kersen zonder pit

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
2. Doe de zure kersen in een zeef en laat ze uitlekken.
3. Doe de boter met de overgebleven ingrediënten in de roerkom en meng dit met een garde op stand 4 totdat alles goed vermengd is en er geen kruimels meer zijn.
4. Pak de springvorm, leg er bakpapier in en vet deze aan de zijkanten in.
5. Verkruimel de helft van het deeg in de vorm en druk alles voorzichtig aan om er een losse bodem van te maken.
6. Leg de uitgelekte zure kersen op de bodem en verkruimel het overgebleven deeg eroverheen.
7. Bak het gebak in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 30 minuten.

11.9 Basisrecept voor zand-taartdeeg

Ingrediënten:

250 g	meel
125 g	koude boter
1 snufje	zout
1	ei
150 g	suiker

Bereiding

1. Voeg alle ingrediënten in de roerkom en kneed ze met een garde op stand 3 voor ong. 3 - 4 minuten tot een kruimelig deeg.
2. Zet het 30 minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C (onder-/bovenwarmte).
4. Vet de springvorm in en strooi hier een klein beetje meel overheen.
5. Rol het deeg tussen twee vellen vershoudfolie uit (op een diameter van ong. 30 cm) en doe dit in de springvorm.
6. Bak het deeg in een voorverwarmde oven op 200 °C voor 15 minuten.

11.10 Rübli-cupcakes met sinaasappelglazuur

Ingrediënten voor de cupcakes (24 stuks):

130 g	walnoten
375 g	meel
1 pakje	bakpoeder
1 snufje	zout
450 g	wortels, geschild
3	biologische eieren
80 g	naturelyoghurt
1 theelepel	vanillesuiker
300 g	suiker
335 ml	plantaardige olie
1 theelepel	kaneel

Schil van een onbewerkte sinaasappel een beetje nootmuskaat, versgemalen

Ingrediënten voor het glazuur:

85 g	boter, op kamertemperatuur
300 g	roomkaas
220 g	poedersuiker

Schil van een onbewerkte sinaasappel

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180 °C hetelucht voor en maak de bakplaat met muffin-vormpjes klaar.
2. Rasp de wortels fijn en stop dit in de roerkom.
3. Voeg eieren, yoghurt, plantaardige olie, vanillesuiker, suiker, kaneel, nootmuskaat en sinaasappelschillen aan de wortels toe.
4. Gebruik de garde en de spatbeschermer en roer de ingrediënten dertig seconden op stand 4.
5. Meng het meel, bakpoeder en zout met elkaar en voeg dit aan het wortelmengsel toe. Meng dit op stand 3 tot er een dik beslag ontstaat.
6. Breek de walnoten grof en stop ze in het beslag.
7. Verdeel het beslag gelijkmatig over 24 vormpjes (elk vormpje moet voor 2/3 gevuld zijn).
8. Bak het beslag voor ong. 20 - 25 minuten in de oven.
9. Haal de muffins van de bakplaat af en laat ze volledig afkoelen.
10. Doe de boter met de helft van de suiker in de roerkom voor het glazuur. Gebruik de garde en de spatbeschermer en roer alles op stand 6 totdat het schuimt.
11. Voeg de roomkaas, overgebleven suiker en sinaasappelschillen toe en roer alles nog kort door, totdat de ingrediënten goed vermengd zijn.
12. Stop het glazuur in een spuitzak en versier daarmee de cupcakes.

12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 56)? • Is de aandrijfarm 14 niet volledig omlaag geklapt?
Eiwitklopper 7 , garde 8 of kneedhaak 5 draaien niet of slechts heel stroef rond.	• Direct uitschakelen, stekker 4 uit het stopcontact trekken en controleren: - Obstakel in het reservoir? - Voedsel te taai of te hard? - Apparaat niet goed in elkaar gezet?
Weergave <i>E1</i>	• Er is een defect opgetreden dat vakkundig moet worden gerepareerd.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Weergave <i>E2</i>	• Het apparaat kan niet starten, omdat de aandrijfarm 14 niet in de onderste positie is vergrendeld.

13. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaal als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

14. Technische gegevens

Model:	SKM 600 F1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Verbruik in uitgeschakelde toestand:	$\leq 0,5$ W
Vermogen:	600 watt
Roerkom Volume:	5000 ml
Max. vulhoeveelheid (markering MAX):	3700 ml
Maximale belasting voor garde 8 en kneedhaak 5 :	Roerdeeg: max. 1216 g Gistdeeg: max. 1657 g
Max. continuegebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat onon- derbroken mag wer- ken) 10 minuten
Toerental (gemeten aan het gereed- schap):	40 - 220 omwente- lingen/minuut

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	G eproefde S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het kooppbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 485014_2501 / 485015_2501** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **485014_2501** / **485015_2501** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 485014_2501 / 485015_2501

Inhalt

1. Übersicht	69
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	70
3. Sicherheitshinweise	71
4. Lieferumfang	74
5. Auspacken und aufstellen	74
6. Funktionen im Überblick	75
7. Rührwerkzeuge verwenden	76
8. Grundbedienung	77
8.1 Stromversorgung	77
8.2 Sicherheitsfunktionen	77
8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	78
8.4 Turbo-Funktion	78
9. Gerät auseinanderbauen	78
10. Gerät reinigen und warten	79
10.1 Grundgerät reinigen	79
10.2 Reinigen in der Spülmaschine	79
10.3 Zubehör reinigen	79
10.4 Aufbewahren	80
11. Rezepte	80
11.1 Mascarponecreme	80
11.2 Birnen-Tarte	81
11.3 Pizzateig	81
11.4 Rührteig Grundrezept	82
11.5 Hefeteig Grundrezept	82
11.6 Waffeln Grundrezept	83
11.7 Kakao-Biskuitteig Grundrezept	83
11.8 Streuselkuchen mit Sauerkirschen	84
11.9 Mürbeteig Grundrezept	84
11.10 Rübli-Cupcakes mit Orangen-Frosting	84
12. Problemlösung	85
13. Entsorgung	86
14. Technische Daten	87
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	88

1. Übersicht

- 1  Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 2 Geschwindigkeitsregler 0 - 8
- 3 Touch-Display:
Anzeige: von Geschwindigkeit und Zeit (Minuten und Sekunden von 00:01 bis 09:59)
Taste : Gerät ein- und ausschalten
Taste *Turbo*: Schaltet beim Drücken umgehend auf die höchste Stufe (8).
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Knethaken
- 6 Rührschüssel
- 7 Schneebesen
- 8 Rührbesen
- 9 Saugfuß
- 10 Grundgerät
- 11 Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 12 Einfüllöffnung
- 13 Spritzschutz
- 14 Antriebsarm
- 15 Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.

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

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

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

- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 79).
- ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haus-haltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispiels-weise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ge-werblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinder-spielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Er-stickungsgefahr.



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 ei-ner Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ge-taucht werden.

- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuch-tigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät ge-langen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuch-ten 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 kom-plett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Span-nung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschluss-leitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.

Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

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



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **10**
- 1 Spritzschutz **13**
- 1 Rührschüssel **6**
- 1 Knethaken **5**
- 1 Schneebesen **7**
- 1 Rührbesen **8**
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung (beiliegend)

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 78).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 79).
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **4** in der Kabelaufwicklung **15** auf der Unterseite des Grundgerätes **10** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **10** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **9** festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 5	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festen Zutaten	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Hefeteig: 1657 g Verarbeitungszeit Knetteig*: ca. 3 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 8	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Rührteig: 1216 g Verarbeitungszeit Rührteig*: ca. 5 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	max. Gesamtgewicht: 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Schneebeesen 7	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten

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

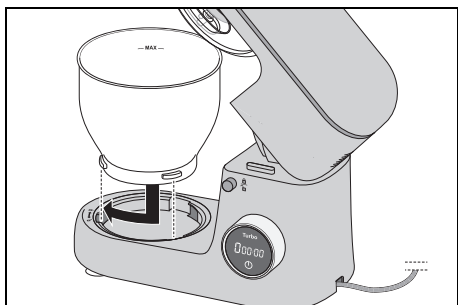
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **14** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **1** wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **6** so in das Grundgerät **10**, dass die Metallerhebungen am unteren Rand in die Aussparungen am Grundgerät passen.



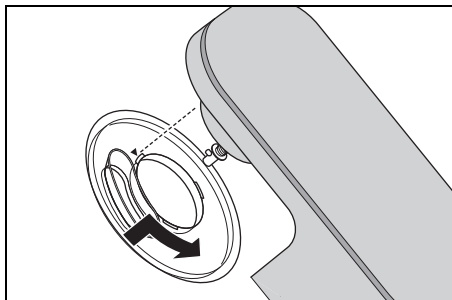
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **6**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **6** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **13**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **13** von unten auf den Antriebsarm **14**. Der Pfeil (▲) am Spritzschutz **13** zeigt auf das offene Schlosssymbol am Antriebsarm **14**.



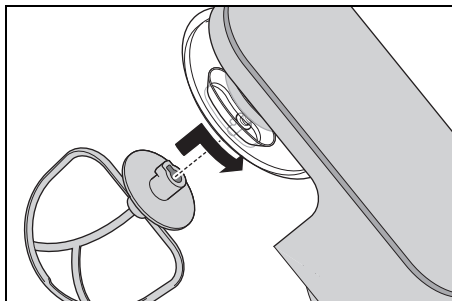
5. Drehen Sie den Spritzschutz **13** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Knethaken **5**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **7**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **8**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 75.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug **5/7/8** von unten auf die Achse **11**.



Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse **11** in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.

8. **Bild B:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **5/7/8** etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **6** füllen, während der Antriebsarm **14** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **12** am Spritzschutz **13** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **14** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **14** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 77.

8. Grundbedienung

8.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **4** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Stecken Sie den Netzstecker **4** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein. Im Touch-Display **3** erscheint die Taste .
3. Ziehen Sie den Netzstecker **4**, bevor Sie das Gerät reinigen.

8.2 Sicherheitsfunktionen

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

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **14** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **1** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **4**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

8.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEIS: Während Sie große Teigmen-gen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf dem Touch-Display auf das Symbol  drücken. Das Display zeigt:
 - Geschwindigkeit: 0
 - Minuten und Sekunden: 0000
2. Zum Starten drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn. Im Display erscheint die 1.
 - Geschwindigkeit erhöhen: den Geschwindigkeitsregler **2** für jede Stufe ein kleines Stück im Uhrzeigersinn drehen.
 - Geschwindigkeit reduzieren: den Geschwindigkeitsregler **2** für jede Stufe ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **12** zugeben.

4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** stufenweise so oft gegen den Uhrzeigersinn, bis 0 im Touch-Display erscheint.
5. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf dem Touch-Display auf das Symbol  drücken.

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

8.4 Turbo-Funktion

- Durch Drücken auf *Turbo* können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (8) erhöhen. Nach dem Loslassen endet die Turbofunktion.

9. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **14** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **1** wieder herausspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. **Bild C:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **5/7/8** etwas nach oben und drehen es in Pfeilrichtung, bis es sich von der Achse **11** abziehen lässt.

Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **13** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **6** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **14** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

10. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **10** nie in Wasser.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

HINWEISE:

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **13**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
 - Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.
-

10.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **10** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **10** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **6**
- Knethaken **5**
- Schneebesen **7**
- Rührbesen **8**
- Spritzschutz **13**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **10**

10.3 Zubehör reinigen

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

10.4 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild A:** Die Anschlussleitung **4** können Sie in der Kabelaufwicklung **15** auf der Unterseite des Grundgerätes **10** aufwickeln.

11. Rezepte

11.1 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.

11.2 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.

11.3 Pizzateig

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
$\frac{3}{4}$ Teelöffel	Salz
$\frac{1}{2}$ Würfel	frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
$\frac{1}{2}$ Teelöffel	brauner Zucker

etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Bearbeiten Sie die Mischung mit dem Knethaken auf Stufe 2, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Kneten Sie den Teig von Hand weiter, bis er geschmeidig wird.
5. Formen Sie eine Teigkugel und lassen diese an einem warmen Ort abgedeckt gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

6. Zum Schluss kneten Sie den Teig noch einmal durch, rollen ihn aus und belegen ihn nach Belieben.

11.4 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.

11.5 Hefeteig Grundrezept

Zutaten:

500 g	Weizenmehl Type 550
1 Würfel	frische Hefe
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Teelöffel	Zucker
200 - 250 ml	lauwarme Milch
2	Eier

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker in lauwarmen Milch mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Rührschüssel.
4. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken 1 Minute auf Stufe 2 und anschließend 5 Minuten auf Stufe 3.
5. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen ihn in der Rührschüssel 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Rollen Sie den Teig auf einem Backblech aus und belegen Sie ihn nach Belieben.
8. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 25 - 30 Minuten.

11.6 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.

11.7 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.

11.8 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 vermenget 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.

11.9 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.

11.10 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	Friskkäse
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 Friskkäse, 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 78)? • Antriebsarm 14 nicht vollständig herunter geklappt?
Schneebesen 7 , Rührbesen 8 oder Knethaken 5 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker 4 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?
Anzeige E1	• Es liegt ein Defekt vor, der fachgerecht repariert werden muss.
Anzeige E2	• Das Gerät kann nicht starten, weil der Antriebsarm 14 nicht in der unteren Position eingerastet ist.

13. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. Lidl bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

14. Technische Daten

Modell:	SKM 600 F1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen:	5000 ml
max. Füllmenge (Markierung MAX):	3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen 8 und Knethaken 5 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	40 - 220 Umdrehun- gen/Minute

Verwendete Symbole

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

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: 485014_2501 / 485015_2501** 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 (Kassenbonn) 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) **485014_2501 / 485015_2501** 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: 485014_2501 / 485015_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND