



ROBOT MULTIFONCTION SKM 600 D3

FR Guide de démarrage rapide

ROBOT MULTIFONCTION

DE AT Kurzanleitung

KÜCHENMASCHINE

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:
09/2022 ID: SKM 600 D3_22_V1.1

IAN 429556_2204



FR

IAN 429556_2204

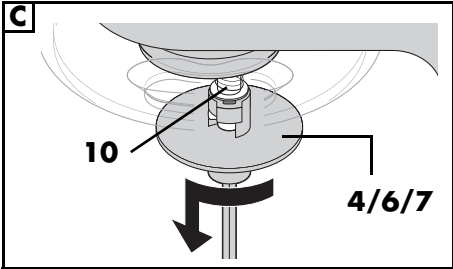
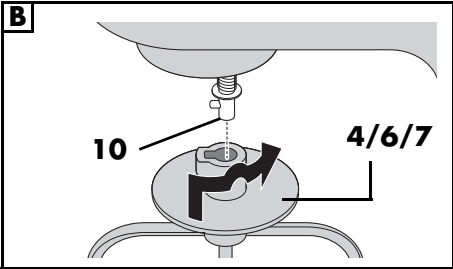
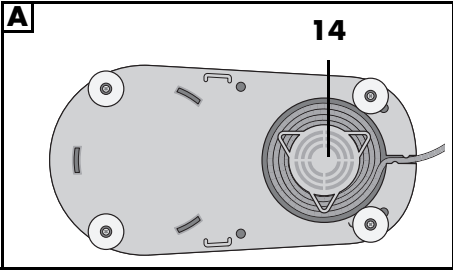
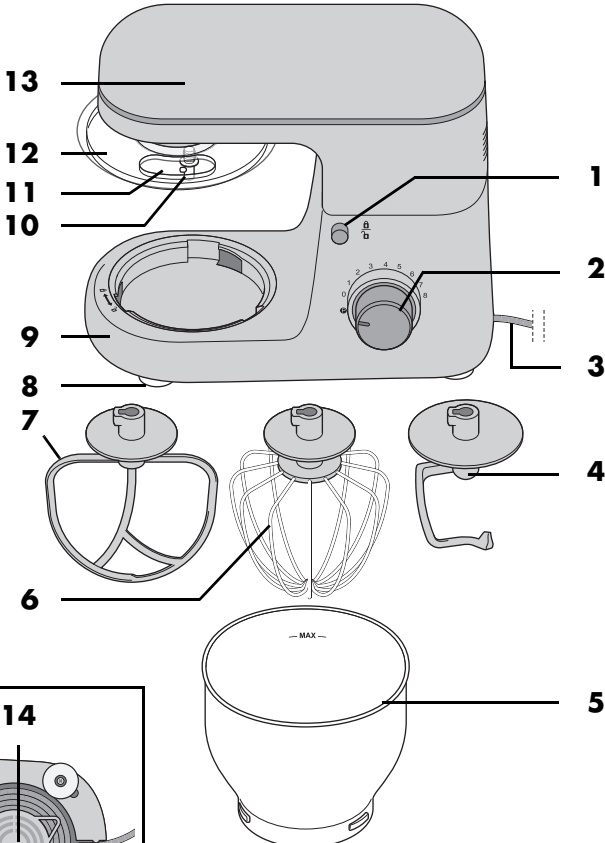


Français **2**

Deutsch **10**



Aperçu de l'appareil / Übersicht



Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **429556_2204**.

AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Symboles sur l'appareil



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

Aperçu de l'appareil

- Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
- 0 - 8 Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
- Câble de raccordement avec fiche secteur
- Crochet pétrisseur
- Bol mélangeur
- Fouet
- Fouet plat
- Pied à ventouse
- Appareil de base
- Axe de fixation des accessoires mélangeurs
- Ouverture de remplissage
- Protection anti-projections
- Bras d'entraînement
- Enrouleur de câble

Caractéristiques techniques

Modèle :	SKM 600 D3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	II
Puissance :	600 watts
Bol mélangeur Volume :	5000 ml
Contenance max. (repère MAX) :	3700 ml
Charge maximale pour le fouet plat 7 et le crochet pétrisseur 4 :	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'accessoire) :	40 - 220 rotations/minute

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.

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.
 - ⊙ L'utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.
-
- ⊙ 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.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 retirer l'appareil qu'après cela.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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.

- ⊙ 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.
- ⊙ 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.

Éléments livrés

- 1 robot ménager, appareil de base **9**
- 1 protection anti-projections **12**
- 1 bol mélangeur **5**
- 1 crochet pétrisseur **4**
- 1 fouet **6**
- 1 fouet plat **7**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 guide de démarrage rapide (joint à l'appareil)

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.
- 4. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**
5. **Figure A** : enroulez l'excédent de câble de raccordement **3** dans l'enrouleur de câble **14** au dessous de l'appareil de base **9**.
6. Placez l'appareil de base **9** 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 **8** puissent se fixer et assurer un maintien correct.

Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 4	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
	2 - 3	- Malaxage de pâte au levain - Malaxage de pâte à gâteau épaisse	Temps de préparation pâte Brisée* : env. 3 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
Fouet plat 7	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
	4 - 6	- Pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	Temps de préparation pâte à gâteau* : env. 5 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	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 6	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.

Utiliser les accessoires mélangeurs

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et relevez le bras d'entraînement **13** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **1** ressorte.
2. Placez le bol mélangeur **5** dans l'appareil de base **9** 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 **5** en le tournant en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **5** sans avoir mis la protection anti-projections **12** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

4. Placez la protection anti-projections **12** sous le bras d'entraînement **13**. La flèche (▲) sur la protection anti-projections **12** et la flèche (▼) à côté du symbole représentant un cadenas ouvert sur le bras d'entraînement **13** doivent être alignées.
5. Tournez la protection anti-projections **12** en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
6. Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
 - Crochet pétrisseur **4** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **6** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Fouet plat **7** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.
7. Placez l'accessoire mélangeur **4/6/7** sous l'axe **10**. Veillez à ce que la tige métallique sur l'axe **10** s'insère dans le

renforcement de l'accessoire mélangeur.

8. **Figure B** : poussez l'accessoire mélangeur **4/6/7** 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 **5** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **13** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **11** au niveau de la protection anti-projections **12** :
 - 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 **13** et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et mettez le bras d'entraînement **13** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **1** ressort.

Commandes de base

Alimentation électrique

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **2** soit positionné sur 0 (éteint).
3. Branchez la fiche secteur **3** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Débranchez la fiche secteur **3** avant de nettoyer l'appareil.

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 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 tournant le bouton de réglage de la vitesse **2** dans le sens horaire.
2. Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée.
3. Réduisez la vitesse au niveau *1 - 2* si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **11** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **2** sur *0* pour arrêter l'appareil.

Fonction impulsion

- En tournant le bouton de réglage de la vitesse **2** sur la position **P** vous pouvez augmenter la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau *(8)*.

Démonter l'appareil



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **3** de la prise de courant avant de démonter l'appareil.
1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et relevez le bras d'entraînement **13** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **1** ressorte.
 2. **Figure C :** tournez l'accessoire mélangeur **4/6/7** dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **10** vers le bas.
 3. Tournez la protection anti-projections **12** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce que vous puissiez la retirer.
 4. Tournez le bol mélangeur **5** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.
 5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **1** et mettez le bras d'entraînement **13** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **1** ressort.

Nettoyage et entretien de l'appareil

Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **3** de la prise de courant.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Mise au rebut

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

Seulement pour la France



Séparez les éléments avant de trier



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

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	G eprüfte S icherheit (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.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 429556_2204

Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **429556_2204** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



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

Übersicht

- 1 Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 2 0 - 8 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Knethaken
- 5 Rührschüssel
- 6 Schneebesen
- 7 Rührbesen
- 8 Saugfuß
- 9 Grundgerät
- 10 Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 11 Einfüllöffnung
- 12 Spritzschutz
- 13 Antriebsarm
- 14 Kabelaufwicklung

Technische Daten

Modell:	SKM 600 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	600 Watt
Rührschüssel Volumen: max. Füllmenge (Markierung MAX):	5000 ml 3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen 7 und Knethaken 4 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf) 10 Minuten
Drehzahl (gemessen am Werkzeug):	40 - 220 Umdrehun- gen/Minute

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - bei nicht vorhandener Aufsicht
 - bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen
 - vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen
 - vor dem Reinigen
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen.Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
 - ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.
 - ⊙ Die missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
-
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
 - ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
 - ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
 - ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
 - ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
 - ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.
 - ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
 - ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
 - ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
 - ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
 - ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
 - ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
 - ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
 - ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
 - ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
 - ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
 - ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Her-

unterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.

- ⊙ 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.
- ⊙ 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 Kneithaken 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.

Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **9**
- 1 Spritzschutz **12**
- 1 Rührschüssel **5**
- 1 Kneithaken **4**
- 1 Schneebesen **6**
- 1 Rührbesen **7**
- 1 Bedienungsanleitung (online)
- 1 Kurzanleitung (beiliegend)

Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander.
- 4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**
5. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **3** in der Kabelaufwicklung **14** auf der Unterseite des Grundgerätes **9** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **9** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **8** festsaugen können und sicheren Halt geben.

Funktionen im Überblick

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

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

Rührwerkzeuge verwenden

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **13** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **1** wieder herauspringt.
2. Setzen Sie die Rührschüssel **5** so in das Grundgerät **9**, dass die Metallstifte am unteren Rand in die Aussparungen am Grundgerät passen.
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **5**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **5** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **12**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.
-
4. Setzen Sie den Spritzschutz **12** von unten auf den Antriebsarm **13**. Der Pfeil (▲) am Spritzschutz **12** und der Pfeil (▼) neben dem offenen Schlosssymbol am Antriebsarm **13** zeigen aufeinander.
 5. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geschlossenenes Schlosssymbol, bis er einrastet.
 6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Knethaken **4**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesens **6**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **7**: für mittlere bis leichte Teige, z.B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
 7. Setzen Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** von unten auf die Achse **10**. Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse **10** in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.
 8. **Bild B:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** etwas nach oben und

drehen es in Pfeilrichtung bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **5** füllen, während der Antriebsarm **13** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **11** am Spritzschutz **12** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **13** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
-
- Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

Grundbedienung

Stromversorgung

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

Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **2** im Uhrzeigersinn drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **11** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **2** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

Pulsfunktion

- Durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **2** auf die Stellung **P** können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (8) erhöhen.

Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **3** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und klappen Sie den Antriebsarm **13** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **1** wieder herausspringt.
2. **Bild C:** Drehen Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** in Pfeilrichtung, bis es sich nach unten von der Achse **10** abziehen lässt.
3. Drehen Sie den Spritzschutz **12** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.
4. Drehen Sie die Rührschüssel **5** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.
5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **1** und bewegen Sie den Antriebsarm **13** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **1** springt wieder heraus.

Gerät reinigen und warten

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **3** aus der Steckdose.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

Gerät entsorgen in Deutschland

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem 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.

	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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser 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: 429556_2204