



## KÜCHENMASCHINE SKM 600 D3 STAND MIXER SKM 600 D3 ROBOT MULTIFONCTION SKM 600 D3

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  
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information  
Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informacj  
Stav informáci · Estado de las informaciones · Informationernes stand  
Versione delle informazioni · Az információ kelte

04/2023 ID: SKM 600 D3\_23\_V1.1

**DE** Kurzanleitung  
**KÜCHENMASCHINE**

**GB** Short manual  
**STAND MIXER**

**FR** **BE** Notice succincte  
**ROBOT MULTIFONCTION**

**NL** **BE** Beknopte gebruiksaanwijzing  
**KEUKENMACHINE**

**PL** Skrócona instrukcja obsługi  
**ROBOT KUCHENNY**

**CZ** Stručný návod  
**KUCHYŇSKÝ ROBOT**

**SK** Krátky návod  
**KUCHYNSKÝ ROBOT**

**ES** Guía breve  
**PROCESADOR DE ALIMENTOS**

**DK** Kort vejledning  
**KØKKENMASKINE**

**IT** Istruzioni brevi  
**IMPASTATRICE PLANETARIA**

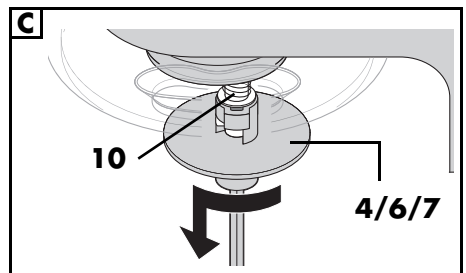
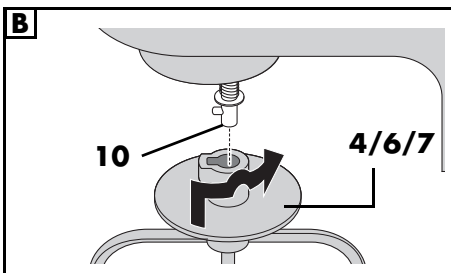
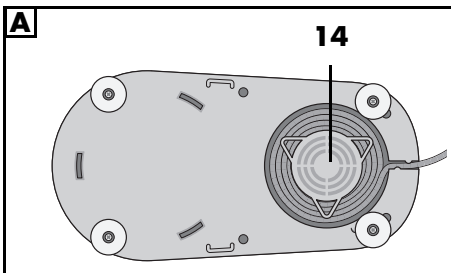
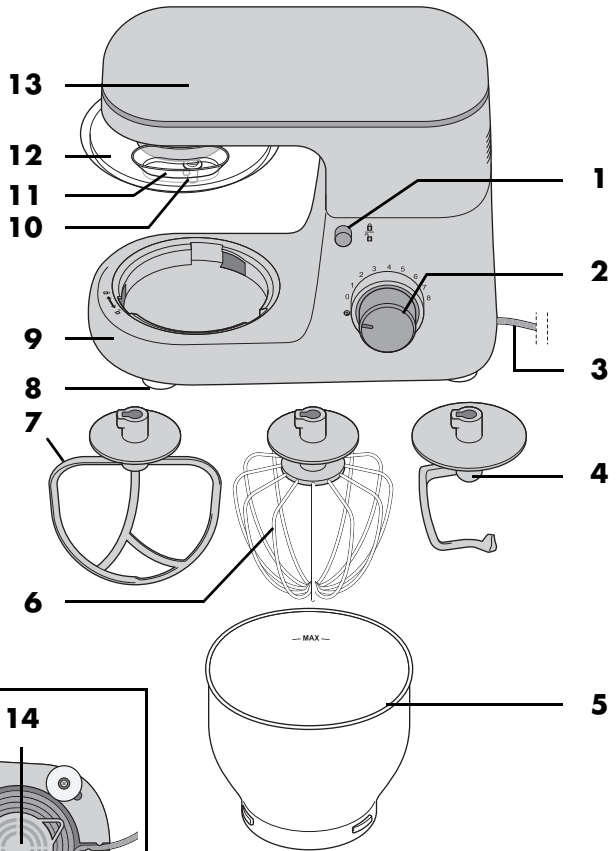
**HU** Rövid útmutató  
**KONYHAI ROBOTGÉP**



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>10</b>
<b>Français</b> .....	<b>18</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>26</b>
<b>Polski</b> .....	<b>34</b>
<b>Česky</b> .....	<b>44</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>52</b>
<b>Español</b> .....	<b>60</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>68</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>76</b>
<b>Magyar</b> .....	<b>84</b>



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panoràmica / Àttekintés**



## 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](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **425216\_2301** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### Symbole am Gerät





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




Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

## Übersicht

- 1  Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 2  0 - 8 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Knethaken
- 5 Rührschüssel
- 6 Schneebesens
- 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 <b>MAX</b> ):	5000 ml 3700 ml
Maximale Belastung für Rührbesen <b>7</b> und Knethaken <b>4</b> :	<b>Rührteig:</b> max. 1216 g <b>Hefeteig:</b> 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 Knethaken haben eine Antihaffbeschichtung. 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 Knethaken **4**
- 1 Schneebesens **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 <b>4</b>	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festen Zutaten	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen.
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	<b>max. Menge Hefeteig:</b> 1657 g <b>Verarbeitungszeit Kneteteig*:</b> ca. 3 Minuten <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
Rührbesen <b>7</b>	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen.
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	<b>max. Menge Rührteig:</b> 1216 g <b>Verarbeitungszeit Rührteig*:</b> ca. 5 Minuten <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	<b>max. Gesamtgewicht:</b> 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. <b>max. Betriebsdauer:</b> 10 Minuten
Schneebesen <b>6</b>	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - Schaumigschlagen von Butter	<b>min. Menge:</b> Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. <b>max. Menge Sahne:</b> 1000 ml <b>max. Betriebsdauer:</b> 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 Metallerhebungen 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 geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.
6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
  - Kneithaken **4**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
  - Schneebesen **6**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
  - Rührbesen **7**: für mittlere bis leichte Teige, z.B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
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 Teigmenen 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  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:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **4/6/7** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn, bis es sich 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 Vertreter 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.

## Problemlösungen

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

## Verwendete Symbole

	Schutzisolation
	<b>Geprüfte Sicherheit:</b> Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.

	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

## Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser Service Center:

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 425216\_2301**

## Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) and by entering the article number (IAN)

**425216\_2301** you can view and download the complete user instructions. The short manual is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

### 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.

## Overview

- |           |  |                                    |
|-----------|--|------------------------------------|
| <b>1</b>  |  | Unlock button (for the drive arm)  |
| <b>2</b>  |  | Speed control with on/off function |
| <b>3</b>  |  | Power cable with mains plug        |
| <b>4</b>  |  | Dough hook                         |
| <b>5</b>  |  | Mixing bowl                        |
| <b>6</b>  |  | Whisk                              |
| <b>7</b>  |  | Beater                             |
| <b>8</b>  |  | Suction foot                       |
| <b>9</b>  |  | Base unit                          |
| <b>10</b> |  | Axle for holding mixing tools      |
| <b>11</b> |  | Filling opening                    |
| <b>12</b> |  | Splash guard                       |
| <b>13</b> |  | Drive arm                          |
| <b>14</b> |  | Cable spool                        |

## Technical specifications

Model:	SKM 600 D3
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	600 watt
Mixing bowl Volume:	5000 ml
Max. filling volume ( <b>MAX</b> marking):	3700 ml
Maximum load for beater <b>7</b> and dough hook <b>4</b> :	<b>Batter:</b> max. 1216 g <b>Yeast dough:</b> 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

## **Intended purpose**

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.
- 

## **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.
- ⊙ Misuse of the device may result in injury.

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.
- ⊙ 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.

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes at a time. You must then allow the device to cool down to room temperature.
- ⊙ The device must never be operated without the container.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, scourer).
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

## **Items supplied**

- 1 food processor, base unit **9**
- 1 splash guard **12**
- 1 mixing bowl **5**
- 1 dough hook **4**
- 1 whisk **6**
- 1 beater **7**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

## **Unpacking and setting up**

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Disassemble the device.
- 4. Clean the device prior to first use!**
5. **Figure A:** wind the excess power cable **3** around the cable spool **14** on the underside of the base unit **9**.
6. Place the base unit **9** 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 **8** can stick firmly in place and ensure a secure grip.

## Overview of functions

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

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



## Using the mixing tools

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **13** until it engages and the unlock button **1** pops out again.
2. Place the mixing bowl **5** into the base unit **9** 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 **5** by turning it towards the closed lock symbol until it is firmly seated.

### CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl **5** without the splash guard **12** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard **12** onto the drive arm **13** from below. The arrow (**▲**) on the splash guard **12** and the arrow (**▼**) next to the open lock symbol on the drive arm **13** point to one another.
5. Rotate the splash guard **12** in the direction of the closed lock symbol until it clicks into place.
6. Select the appropriate mixing tool:
  - Dough hook **4**: for heavy doughs, e.g. bread dough
  - Whisk **6**: for whipping cream, egg white etc.
  - Beater **7**: for medium to light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.
7. Place the mixing tool **4/6/7** onto the axle **10** from below.  
Ensure that the metal pin on the axle **10** slots into the recess in the mixing tool.
8. **Figure B**: press the mixing tool **4/6/7** upwards slightly and rotate it in the direction of the arrow until it stops.

## Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **5** while the drive arm **13** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **11** in the splash guard **12**:
  - 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 **13** and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.

- Press the unlock button **1** and move the drive arm **13** all the way down. The unlock button **1** pops out again.

## Basic operation

### Power supply

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control **2** is set to 0 (off).
3. Plug the mains plug **3** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Pull out the mains plug **3** before cleaning the device.

## 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. Switch the device on by turning the speed control **2** clockwise.
2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed.
3. Reduce the speed to speed 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **11**.
4. Set the speed control **2** to 0 to switch the device off.

### **Pulse function**

- By turning the speed control **2** to the position **P**, you can briefly increase the speed to the highest setting (8).

## Dismantling the device

---



### **DANGER from rotating parts!**

- ⊙ Turn off the device and unplug the mains plug **3** from the wall socket before disassembling the device.
- 

1. Press the unlock button **1** and fold up the drive arm **13** until it engages and the unlock button **1** pops out again.
2. **Figure C:** Push the mixing tool **4/6/7** slightly upwards and turn it anticlockwise until it can be pulled off the axle **10**.
3. Turn the splash guard **12** towards the open lock symbol until it can be removed.

4. Turn the mixing bowl **5** towards the open lock symbol until it can be removed.
5. Press the unlock button **1** and move the drive arm **13** all the way down. The unlock button **1** pops out again.

## Cleaning and servicing the device

Disconnect the mains plug **3** from the wall socket before each cleaning.

**For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.**











## Disposal

Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.

## Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

## Symbols used

	Double insulation
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	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.

## Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**CY** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4241  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 425216\_2301**

## Notice succincte



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](http://www.lidl-service.com)) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **425216\_2301**. 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.




Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

## Aperçu de l'appareil

- 1**  Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
- 2**  0 - 8 Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
- 3** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 4** Crochet pétrisseur
- 5** Bol mélangeur
- 6** Fouet
- 7** Fouet plat
- 8** Pied à ventouse
- 9** Appareil de base
- 10** Axe de fixation des accessoires mélangeurs
- 11** Ouverture de remplissage
- 12** Protection anti-projections
- 13** Bras d'entraînement
- 14** 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 <b>MAX</b> ) :	3700 ml
Charge maximale pour le fouet plat <b>7</b> et le crochet pétrisseur <b>4</b> :	<b>Pâte à gâteau :</b> max. 1216 g <b>Pâte au levain :</b> 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 retirez 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.
- ⊙ Eteignez 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 notice succincte (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 <b>4</b>	1 - 2	- Malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	<b>Quantité min. :</b> L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. <b>Quantité max. de pâte au levain :</b> 1657 g
	2 - 3	- Malaxage de pâte au levain - Malaxage de pâte à gâteau épaisse	<b>Temps de préparation pâte Brisée* :</b> env. 3 minutes <b>Durée de fonctionnement max. :</b> 10 minutes
Fouet plat <b>7</b>	2 - 3	- Mélange de pâte à gâteau épaisse - Mélange de beurre et farine - Mélange de pâte au levain	<b>Quantité min. :</b> L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. <b>Quantité max. de pâte à gâteau :</b> 1216 g <b>Temps de préparation pâte à gâteau* :</b> env. 5 minutes
	4 - 6	- Pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	<b>Durée de fonctionnement max. :</b> 10 minutes
	6	- Pâte avec fruits secs	<b>Poids total max. :</b> 950 g Incorporer délicatement les fruits délicats à vitesse 1 - 2. <b>Durée de fonctionnement max. :</b> 10 minutes
Fouet <b>6</b>	7 - 8	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Pour fouetter le beurre	<b>Quantité min. :</b> L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. <b>Quantité max. de crème :</b> 1000 ml <b>Durée de fonctionnement max. :</b> 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 :** Poussez l'accessoire mélangeur **4/6/7** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **10**.
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



MANUEL  
À DÉPOSER DANS  
LE BAC DE TRI



FR  
ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



FR  
Cet appareil  
se recycle




Points de collecte sur [www.quefaireedemesdechets.fr](http://www.quefaireedemesdechets.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.

## Dépannage

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

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

## Symboles utilisés

	Isolation de protection
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.

## 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](mailto:hoyer@lidl.fr)

**(CH)** Service Suisse  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**(BE)** Service Belgique  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN : 425216\_2301**

## Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **425216.2301** de volledige handleiding bekijken en downloaden. De beknopte gebruiksaanwijzing vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de beknopte gebruiksaanwijzing goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

### 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.

## Overzicht

- 1 Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm)
- 2 0 - 8 Snelheidsregelaar met aan-/uitfunctie
- 3 Aansluitnoer met stekker
- 4 Kneedhaak
- 5 Roerkom
- 6 Eiwitklopper
- 7 Garde
- 8 Zuignap
- 9 Basisapparaat
- 10 As als houder voor de roerhulpstukken
- 11 Vulopening
- 12 Spatbescherming
- 13 Aandrijfarm
- 14 Kabelopwikkeling

## Technische gegevens

Model:	SKM 600 D3
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II <input type="checkbox"/>
Vermogen:	600 watt
Roerkom Volume:	5000 ml
Max. vulhoeveelheid (markering <b>MAX</b> ):	3700 ml
Maximale belasting voor garde <b>7</b> en kneedhaak <b>4</b> :	<b>Roerdeeg:</b> max. 1216 g <b>Gistdeeg:</b> max. 1657 g
Max. continuegebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken) 10 minuten
Toerental (gemeten aan het gereedschap):	40 - 220 omwentelingen/ minuut

## 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.
- 

## 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 in acht.
  - ⊙ Verkeerd gebruik van het apparaat kan tot verwondingen leiden.
- 
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ 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 voordoet,
    - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
    - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
    - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
    - ... bij onweer.
  - ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.
  - ⊙ Om een gevaarlijke situatie te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.
  - ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.
  - ⊙ 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 stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.
- ⊙ 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 minuten 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 apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de roerkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden 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 antislipmatje onder het apparaat.

## **Leveringsomvang**

- 1 keukenmachine, basisapparaat **9**
- 1 spatbescherming **12**
- 1 roerkom **5**
- 1 kneedhaak **4**
- 1 eiwitklopper **6**
- 1 garde **7**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

## **Uitpakken en plaatsen**

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar.
- 4. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**
5. **Afbeelding A:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **3** in de kabelopwikkeling **14** aan de onderkant van het basisapparaat **9** op.
6. Plaats het basisapparaat **9** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.  
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **8** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

## Een overzicht van de functies

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

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



## Roerhulpstukken gebruiken

1. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en klap de aandrijfarm **13** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **1** weer eruit springt.
2. Plaats de roerkom **5** zodanig in het basisapparaat **9**, dat de metalen pennen aan de onderste rand in de uitsparingen van het basisapparaat passen.
3. Vergrendel de roerkom **5** door deze in de richting van het gesloten slotsymbool te draaien, totdat deze vastzit.

### LET OP:

- ⊙ Gebruik de roerkom **5** nooit zonder geplaatste spatbescherming **12**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

4. Zet de spatbescherming **12** van onderaf op de aandrijfarm **13**. De pijl (▲) aan de spatbescherming **12** en de pijl (▼) naast het geopende slotsymbool aan de aandrijfarm **13** wijzen naar elkaar.
5. Draai de spatbescherming **12** in de richting van het gesloten slotsymbool, totdat deze vastklikt.
6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
  - Kneedhaak **4**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
  - Eiwitklopper **6**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
  - Garde **7**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebakstdeeg of pannenkoekenbeslag.
7. Plaats het roerhulpstuk **4/6/7** van onderaf op de as **10**. Let erop dat de metalen pen in de as **10** in de uitsparing van het roerhulpstuk grijpt.
8. **Afbeelding B**: druk het roerhulpstuk **4/6/7** iets omhoog en draai het in de richting van de pijl tot aan de aanslag.

## Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **5** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **13** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **11** in de spatbescherming **12** toevoegen:
  - Verlaag de snelheid naar **1 - 2**.
  - Voeg de ingrediënten toe.

## Aandrijfarm neerlaten



### GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm **13** en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.

- Druk op de ontgrendelingsknop **1** en verplaats de aandrijfarm **13** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **1** springt er weer uit.

## Basisbediening

### Stroomvoorziening

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Controleer of de snelheidsregelaar **2** op **0** (uitgeschakeld) staat.
3. Steek de stekker **3** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Trek de stekker **3** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

## **Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen**

---

### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Het roermechanisme mag min. 10 minuten zonder onderbrekingen 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 de snelheidsregelaar **2** met de wijzers van de klok mee te draaien.
2. Begin met een iets lagere snelheid en verhoog langzaam tot de gewenste snelheid.
3. Verlaag de snelheid tot stand *1 - 2*, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening **11** toevoegt.
4. Zet de snelheidsregelaar **2** op *0* om het apparaat uit te schakelen.

### **Pulsfunctie**

- Door de snelheidsregelaar **2** naar stand **P** te draaien kunt u de snelheid tijdelijk tot de hoogste stand (*8*) verhogen.

## **Apparaat uit elkaar halen**

---



### **GEVAAR door draaiende delen!**

- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker **3** uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.
- 

1. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en klap de aandrijfarm **13** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **1** weer eruit springt.
2. **Afbeelding C:** Druk het roerhulpstuk **4/6/7** iets omhoog en draai het

tegen de wijzers van de klok in tot het van de as **10** kan worden afgetrokken.

3. Draai de spatbescherming **12** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.
4. Draai de roerkom **5** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.
5. Druk op de ontgrendelingsknop **1** en verplaats de aandrijfarm **13** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **1** springt er weer uit.

## **Apparaat reinigen en onderhouden**

Trek vóór elke reiniging de stekker **3** uit het stopcontact.

**Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.**

## **Weggoeien**

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvorschriften van uw land weggegooid worden.

## **Problemen oplossen**

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

## Gebruikte symbolen

	Randaarde
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

**(NL)** Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN: 425216\_2301**

## Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument stanowi skrócone drukowane wydanie pełnej instrukcji obsługi. Skanując kod QR, można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i poprzez wprowadzenie numeru artykułu (IAN)

**425216\_2301** wyświetlić i pobrać pełną instrukcję obsługi. Skrócona instrukcja obsługi stanowi część składową produktu.

Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Należy starannie przechowywać skróconą instrukcję obsługi i w przypadku przekazania produktu osobom trzecim dołączyć do niego wszelkie dokumenty.

### Symbole na urządzeniu



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




Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem dłoni.

### Przegląd

- 1  Dźwignia zwalniająca (ramienia napędowego)
- 2  P 0 - 8 Regulator prędkości z funkcją wł./wyt.
- 3 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 4 Widelki ugniatające
- 5 Miska do mieszania
- 6 Trzepaczka
- 7 Widelki miksujące
- 8 Przysawka
- 9 Urządzenie główne
- 10 Oś do wkładania wideltek
- 11 Otwór wlewowy
- 12 Osłona przed przyskaniem
- 13 Ramię napędowe
- 14 Podstawa do nawijania przewodu

### Dane techniczne

Model:	SKM 600 D3
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	II 
Moc:	600 W
Miska do mieszania Objętość: Maks. pojemność (oznaczenie <b>MAX</b> ):	5000 ml 3700 ml
Maksymalne obciążenie wideltek miksujących <b>7</b> i wideltek ugniatających <b>4</b> :	<b>Ciasto o luźnej konsystencji:</b> maks. 1216 g <b>Ciasto drożdżowe:</b> maks. 1657 g
Maks. ciągła praca (KB):	(wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie) 10 minut
Prędkość obrotowa (mierzona na narzędziu):	40 – 220 obr./min

## **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Robot kuchenny służy do ubijania, mieszania i wyrabiania produktów spożywczych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

## **Niewłaściwe użytkowanie**

### **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!**

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

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

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

- maks. 10 minut mieszania/zagniatania z wykorzystaniem wi-dełek.

Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.

- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poru-szają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czystczenie.
- ⊙ Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może prowadzić do zra-nienia.
  
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnie-je niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źró-dłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzę-ta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.
- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cie-czach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryski-wanej.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wy-jąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponow-nym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mo-krymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, na-leży natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urzą-dzenie z wody.
- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazd-ka dopiero po całkowitym zmontowa-niu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby prze-wód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu za-silającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdo-wać się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchenki).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za

- wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
    - ... w przypadku wystąpienia usterki,
    - ... kiedy robot kuchenny nie jest używany,
    - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,
    - ... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz
    - ... podczas burzy.
  - ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, akcesoriów lub przewodu zasilającego.
  - ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu.
  - ⊙ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiżdżenie.
  - ⊙ Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
  - ⊙ Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy zawsze upewnić się, że regulator prędkości jest ustawiony na 0.
  - ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
  - ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
  - ⊙ Czas pracy mieszadła nie może być dłuższy niż 10 minut bez przerwy. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
  - ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
  - ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.
  - ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
  - ⊙ Nie napełniać nadmiernie miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby z niej wypaść. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
  - ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
  - ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
  - ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
  - ⊙ Widelki miksujące i widelki ugniatające mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Zwracać uwagę na to, aby nie uszkodzić jej ostrymi, szpiczastymi lub powodującymi zarysowania przedmiotami (np. nóż, gąbka).
  - ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

## Zawartość zestawu

- 1 robot kuchenny – urządzenie główne **9**
- 1 osłona przed pryskaniem **12**
- 1 miska do mieszania **5**
- 1 widelki ugniatające **4**
- 1 trzepaczka **6**
- 1 widelki miksujące **7**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

## Rozpakowanie i ustawienie

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



## Przegląd funkcji

Narzędzie	Prędkość	Funkcja	Wskazówki
Widelki ugniatające <b>4</b>	1-2	- Zagniatanie i mieszanie ciasta w formie stałej lub bardziej stałych składników	<b>min. ilość:</b> Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. <b>maks. ilość ciasta drożdżowego:</b>
	2-3	- Zagniatanie ciasta drożdżowego - Zagniatanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji	1657 g <b>Czas obróbki kruche ciasto*:</b> ok. 3 min <b>maks. czas pracy:</b> 10 minut
Widelki miksujące <b>7</b>	2-3	- Mieszanie gęstego ciasta o luźnej konsystencji - Mieszanie masła i mąki - Mieszanie ciasta drożdżowego	<b>min. ilość:</b> Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. <b>maks. ilość ciasta o luźnej konsystencji:</b> 1216 g <b>Czas obróbki ciasto o luźnej konsystencji*:</b>
	4-6	- Ciasto na wypieki - Ubijanie masła z cukrem - Ciasto na ciastka	ok. 5 min <b>maks. czas pracy:</b> 10 minut
	6	- Ciasto z bakaliami	<b>maks. waga całkowita:</b> 950 g Owoce wrażliwe na nacisk wmieścić przy prędkości 1-2. <b>maks. czas pracy:</b> 10 minut
Trzepaczka <b>6</b>	7-8	- Bita śmietana - Białka - Majonez - Ubijanie masła na puszysto	<b>min. ilość:</b> Narzędzie robocze powinno być zanurzone w mieszance na głębokość wynoszącą co najmniej 1 cm. <b>maks. ilość śmietany:</b> 1000 ml <b>maks. czas pracy:</b> 10 minut

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

## Stosowanie widetek

1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i złożyć ramię napędowe **13**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskoczy.
2. Umieścić miskę do mieszania **5** w urządzeniu głównym **9** tak, aby metalowe kołki na dolnej krawędzi pasowały do wgłębień w urządzeniu głównym.
3. Zablokować miskę do mieszania **5**, obracając ją w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż zostanie mocno osadzona.

### OSTROŻNIE:

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

4. Założyć osłonę przed pryskaniem **12** na ramię napędowe **13** od dołu. Strzałka (▲) na osłonie przed pryskaniem **12** i strzałka (▼) obok symbolu otwartej kłódki na ramieniu napędowym **13** są skierowane ku sobie.
5. Obrócić osłonę przed pryskaniem **12** w kierunku symbolu zamkniętej kłódki, aż nastąpi zatrzaśnięcie.

### Wkładanie widetek

6. Wybrać odpowiednie widetki:
  - Widetki ugniatające **4**: do ciężkiego ciasta, np. ciasta chlebowego
  - Trzepaczka **6**: do ubijania śmietany, białka, itp.
  - Widetki miksujące **7**: Do ciasta od średnio gęstego do rzadkiego, np. ciasta na wypieki lub ciasta naleśnikowego.
7. Włożyć widetki **4/6/7** na osi **10** od dołu. Upewnić się, że metalowy kotek przy osi **10** sięga do wgłębienia na widetkach.

8. **Rys. B:** Delikatnie wcisnąć widetki **4/6/7** do góry i obrócić je w kierunku wskazanym przez strzałkę do oporu.

### Wlewanie składników

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

### Opuszczanie ramienia napędowego



#### **NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń rąk w wyniku zmiżdżenia!**

- ⊙ Nigdy nie sięgać pomiędzy ramię napędowe **13** i obudowę. W razie złożenia istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia ciała poprzez zmiżdżenie.
- Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i przesunąć ramię napędowe **13** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskakuje.

### Podstawowe operacje

#### Zasilanie

1. Zmontować urządzenie pod kątem wybranej funkcji.
2. Sprawdzić, czy regulator prędkości **2** ustawiony jest w pozycji 0 (wyłączony).
3. Włożyć wtyczkę sieciową **3** do odpowiedniego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.
4. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **3**.

## Włączanie/wyłączanie urządzenia i wybór prędkości

### OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

1. Włączyć urządzenie, przekręcając regulator prędkości **2** w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
2. Rozpocząć od nieco niższej prędkości i powoli zwiększać wartość do żądanej prędkości.
3. W razie dodawania składników przez otwór wlewowy **11** podczas procesu miksowania zmniejszyć prędkość do poziomu 1–2.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć regulator prędkości **2** do pozycji 0.

### Funkcja impulsowa

- Przekręcając regulator prędkości **2** do pozycji **P**, można na krótko zwiększyć prędkość do najwyższego poziomu (8).

### Demontaż urządzenia



**NIEBEZPIECZEŃSTWO** wskutek obecności wirujących elementów!

- ⊙ Przed demontażem urządzenia wyłączyć je i wyciągnąć wtyczkę sieciową **3** z gniazdka.
1. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i złożyć ramię napędowe **13**, aż się zatrzaśnie i dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskoczy.
  2. **Rys. C:** Wcisnąć widelki **4/6/7** nieco do góry i obrócić je w kierunku prze-

ciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie je można zdjąć z osi **10**.

3. Obrócić osłonę przed pryskaniem **12** w kierunku symbolu otwartej kłódki, aż będzie można ją zdjąć.
4. Obrócić miskę do mieszania **5** w kierunku symbolu otwartej kłódki, aż będzie można ją zdjąć.
5. Nacisnąć dźwignię zwalniającą **1** i przesunąć ramię napędowe **13** całkowicie w dół. Dźwignia zwalniająca **1** ponownie wyskakuje.

### Czyszczenie i konserwacja urządzenia

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

**Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.**











### Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

### Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

## Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAPP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

## Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

**PL** Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 425216\_2301**



## Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku zákaznického servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN) **425216\_2301** si můžete prohlédnout a stáhnout úplný návod k použití. Stručný návod je součástí výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a v případě předání výrobku třetím osobám předejte všechny dokumenty.

### Symbyly na přístroji



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



Tento symbol varuje před poraněním rukou.

## Přehled

- 1 Tlačítko zámku (pro rameno pohonu)
- 2 **P** 0 - 8 Regulátor rychlosti s funkcí zapnutí/vypnutí
- 3 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 4 Hnětací hák
- 5 Míchací miska
- 6 Šlehací metla
- 7 Míchací metla
- 8 Přisávka
- 9 Základní zařízení
- 10 Osa k nasazení míchacích nástrojů
- 11 Plnicí otvor
- 12 Ochrana proti rozstříku
- 13 Rameno pohonu
- 14 Navíjení kabelu

## Technické parametry

Model:	SKM 600 D3
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Ochranná třída:	II
Výkon:	600 watt
Míchací miska Objem:	5000 ml
Max. množství náplně (značka <b>MAX</b> ):	3700 ml
Maximální zatížení míchací metly <b>7</b> a hnětacího háku <b>4</b> :	<b>Třené těsto:</b> max. 1216 g <b>Kynuté těsto:</b> max. 1657 g
Max. nepřetržitý provoz (KB):	(udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení) 10 minuty
Počet otáček (měřeno na nástroj):	40 – 220 otáček/minutu

## **Použití k určenému účelu**

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

## **Předvídatelné nesprávné použití**

### **VÝSTRAHA před věcnými škodami!**

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

## **Pokyny pro bezpečný provoz**

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

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.
- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...  
... pokud došlo k poruše,  
... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,  
... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,  
... předtím než budete kuchyňský robot čistit a  
... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedení.
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.
- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.
- ⊙ Nedávejte lžíce nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se regulátor rychlosti nacházel na 0, předtím než zasunete síťovou zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.
- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez nádoby.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemisťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmy nebo těsto.
- ⊙ Nepřeplňujte míchací misku, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékájící tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.



- ⊙ Příklad: Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Příklad: Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Příklad: Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Příklad: Míchací metla a hnětací hák mají antistatický povrch. Nepoškoďte je ostrými, špičatými nebo odírajícími předměty (např. nožem, houbou na mytí hrnců).
- ⊙ Příklad: Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové přísavky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

## Rozsah dodávky

- 1 kuchyňský robot, základní zařízení **9**
- 1 ochrana proti rozstříku **12**
- 1 míchací miska **5**
- 1 hnětací hák **4**
- 1 šlehací metla **6**
- 1 míchací metla **7**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

## Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. Rozeberte přístroj.
- 4. Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**
5. **Obrázek A:** Namotejte přebytečné napájecí vedení **3** do navíjení kabelu **14** na spodní straně základního zařízení **9**.
6. Základní zařízení **9** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.  
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **8** mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

## Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
Hnětací hák <b>4</b>	1–2	- Hnětení a míchání pevného těsta nebo pevnějších přísad	<b>min. množství:</b> Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. <b>max. množství kynutého těsta:</b> 1657 g <b>doba zpracování hněteného těsta*:</b> cca 3 minuty <b>max. doba provozu:</b> 10 minut
	2–3	- Hnětení kynutého těsta - Hnětení tlustého třeňého těsta	
Míchací metla <b>7</b>	2–3	- Míchání tlustého těsta - Míchání másla a mouky - Míchání kynutého těsta	<b>min. množství:</b> Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. <b>max. množství třeňého těsta:</b> 1216 g <b>doba zpracování litého těsta*:</b> cca 5 minut <b>max. doba provozu:</b> 10 minuty
	4–6	- Těsto na moučník - Utřeni másla s cukrem - Těsto na sušenky	
	6	- Těsto se sušeným ovocem	
Šlehací metla <b>6</b>	7–8	- Šlehačka - Bílky - Majonéza - Šlehání másla	<b>min. množství:</b> Pracovní nástroj by se měl ponořit minimálně 1 cm hluboko do mixovaných potravin. <b>max. množství smetany:</b> 1000 ml <b>max. doba provozu:</b> 10 minuty

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

## Použití míchacích nástrojů

1. Stiskněte tlačítko zámku **1** a vyklopte rameno pohonu **13**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **1** znovu nevyskočí.
2. Nasadte míchací miskou **5** do základního zařízení **9** tak, aby kovové výčnělky na spodním okraji pasovaly do vybrání na základním zařízení.
3. Zablokujte míchací miskou **5** tím, že ji otočíte ve směru symbolu zavřeného zámku, doku pevně nesedí.

### POZOR:

- ⊙ Míchací miskou **5** nikdy nepoužívejte bez nasazené ochrany proti rozstříku **12**. Jinak by mohly mixované potraviny vystříknout.

4. Nasadte ochranu proti rozstříku **12** zespodu na rameno pohonu **13**. Šipka (▲) na ochraně proti rozstříku **12** a šipka (▼) vedle symbolu otevřeného zámku na ramenu pohonu **13** ukazují na sebe.
5. Točte ochranu proti rozstříku **12** ve směru symbolu zavřeného zámku, dokud nezapadne.
6. Vyberte vhodný míchací nástroj:
  - Hnětací hák **4**: Pro těžká těsta, např. chlebové těsto
  - Šlehací metla **6**: Pro šlehání šlehačky, bílků atd.
  - Míchací metla **7**: Pro střední až lehká těsta, např. těsto na moučník nebo těsto na palačinky
7. Nasadte míchací nástroj **4/6/7** zespodu na osu **10**. Dbejte na to, aby kovový kolík na ose **10** sahal do vybrání na míchacím nástroji.
8. **Obrázek B**: Zatlačte míchací nástroj **4/6/7** trochu nahoru a otočte ho ve směru šipky až nadoraz.

## Plnění přísad

- Do míchací misky **5** můžete plnit přísady, zatímco je rameno pohonu **13** vyklopené.
- Během míchání můžete přidávat přísady plnicím otvorem **11** na ochraně proti rozstříku **12**:
  - Snižte rychlost na 1–2.
  - Naplňte přísady.

## Stažení ramene pohonu



### NEBEZPEČÍ poranění rukou pohmožděním!

- ⊙ Nikdy nesahejte mezi rameno pohonu **13** a kryt. Při sklápění hrozí riziko poranění pohmožděním.

- Stiskněte tlačítko zámku **1** a pohybujte ramenem pohonu **13** zcela dolů. Tlačítko zámku **1** opět vyskočí.

## Základní obsluha

### Napájení elektrickým proudem

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

### Zapnutí/vypnutí přístroje a zvolení rychlosti


### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Míchací náčiní smíte provozovat nepřetržitě nejvýše 10 minut. Poté musíte nechat přístroj opět vychladnout na pokojovou teplotu.

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

1. Zapněte přístroj tím, že regulátor rychlosti **2** otočíte ve směru hodinových ručiček.
2. Začněte s trochu nižší teplotou a zvýšte pomalu na požadovanou rychlost.
3. Ztlumte rychlost na stupeň 1–2, když během práce přidáváte přísady plnicím otvorem **11**.
4. Pro vypnutí přístroje nastavte regulátor rychlosti **2** na 0.

### Pulzní funkce

- Otočením regulátoru rychlosti **2** do polohy  můžete rychlost krátkodobě zvýšit na nejvyšší stupeň (8).

### Rozložení přístroje



#### NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům!

- ⊙ Vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku **3** ze zásuvky, předtím než přístroj rozložíte.

1. Stiskněte tlačítko zámku **1** a vyklopte rameno pohonu **13**, dokud nezapadne a tlačítko zámku **1** znovu nevyskočí.
2. **Obrázek C:** Zatlačte míchací nástroj **4/6/7** trochu nahoru a otočte ho proti směru hodinových ručiček, dokud nepůjde z osy **10** stáhnout.
3. Točte ochranu proti rozstříku **12** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.
4. Točte míchací miskou **5** ve směru symbolu otevřeného zámku, dokud nepůjde odebrat.
5. Stiskněte tlačítko zámku **1** a pohybujte ramenem pohonu **13** zcela dolů. Tlačítko zámku **1** opět vyskočí.

### Čištění a údržba přístroje

Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **3** ze zásuvky.

**Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.**





### Likvidace






Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

### Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

### Použité symboly

	Ochranná izolace
	<b>Gepüftete Sicherheit</b> (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.

	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAPER).
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také řízení odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

## ***Servisní střediska***

V príměru servisa se obrňte na náš servisní center:

 Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: [hoyer@lidl.cz](mailto:hoyer@lidl.cz)

**IAN: 425216\_2301**

## Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie úplného návodu na obsluhu. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla výrobku (IAN)

**425216\_2301** si môžete pozrieť a stiahnuť úplný návod na obsluhu. Krátky návod je súčasťou tohto produktu. Pred použitím produktu sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod dobre uschovajte a pri postúpení produktu tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

### Symbols na prístroji



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



Tento symbol vystríha pred poraneniami rúk.

## Prehľad

- 1 Odblokovacie tlačidlo (pre pohonné rameno)
- 2 **P** 0 - 8 Regulátor rýchlosti s funkciou zapnutia/vypnutia
- 3 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 4 Hnetacie háky
- 5 Miešacia miska
- 6 Šlahacia metlička
- 7 Miešacie háky
- 8 Podnožka s prísavkou
- 9 Základný prístroj
- 10 Os na upnutie miešacích nástrojov
- 11 Plniaci otvor
- 12 Ochrana proti vystreknutiu
- 13 Pohonné rameno
- 14 Navinutie kábla

## Technické údaje

Model:	SKM 600 D3
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	II
Výkon:	600 wattov
Miešacia miska	
Objem:	5000 ml
max. množstvo náplne (značka <b>MAX</b> ):	3700 ml
Maximálne zaťaženie pre miešacie háky <b>7</b> a hnetacie háky <b>4</b> :	<b>Trené cesto:</b> max. 1216 g <b>Kysnuté cesto:</b> max. 1657 g
Max. nepretržitá prevádzka (KB):	(udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia) 10 minút
Otáčky (merané na nástroj):	40 – 220 otáčok/minútu

## Účel použitia

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

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

## Predvídateľné nesprávne použitie

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

## Pokyny pre bezpečnú prevádzku

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

- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie.
  - ⊙ Nesprávne použitie prístroja môže viesť k zraneniam.
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
  - ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
  - ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
  - ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
  - ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
  - ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vytriahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
  - ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
  - ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytriahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.
  - ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
  - ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
  - ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
  - ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytriahnite zástrčku.
  - ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).
  - ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
  - ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
  - ⊙ Zástrčku vytriahnite zo zásuvky ...
    - ... v prípade poruchy,
    - ... keď kuchynský robot nepoužívate,
    - ... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
    - ... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
    - ... počas búrky.
  - ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
  - ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.
  - ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné ramená a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.
  - ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
  - ⊙ Vždy dbajte o to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
  - ⊙ Vypnite prístroj a vytriahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
  - ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
  - ⊙ Miešadlo môže ísť maximálne 10 minút v kuse. Potom musíte prístroj znovu nechať vychladnúť na izbovú teplotu.



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

## Obsah balenia

- 1 kuchynský robot, základný prístroj **9**
- 1 ochrana proti vystreknutiu **12**
- 1 miešacia miska **5**
- 1 hnetacie háky **4**
- 1 šľahacia metlička **6**
- 1 miešacie háky **7**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

## Vybalenie a umiestnenie

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. Rozoberte prístroj.
- 4. Pred prvým použitím prístroj očistite!**
5. **Obrázok A:** Naviňte nadbytočné pripojovací kábel so zástrčkou **3** do navínutia kábla **14** na spodnej strane základného prístroja **9**.
6. Základný prístroj **9** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť.  
Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **8** pevne prisasť a pevne držali.

## Prehľad funkcií

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

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

## Používanie miešacích nástrojov

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a vyklopte pohonné rameno **13**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **1** znovu nevyskočí.
2. Miešaciu miskú **5** nasadíte do základného prístroja **9** tak, aby kovové zúbky na spodnom okraji zapadli do vybrání na základnom prístroji.
3. Zaistíte miešaciu miskú **5** tak, že ju otočíte v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude upevnená.

### POZOR:

- ⊙ Nikdy nepoužívajte miešaciu miskú **5** bez nasadenej ochrany proti vystreknutiu **12**. Inak by mohol byť mixovaný pokrm vymrštený.

4. Nasadíte nádobu ochrany proti vystreknutiu **12** zdola na pohonné rameno **13**. Šípka (▲) na ochrane proti vystreknutiu **12** a šípka (▼) vedľa symbolu otvoreného zámku na pohonnom ramene **13** ukazujú na seba.
5. Otočte ochranu proti vystreknutiu **12** v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nezapadne.
6. Vyberte si vhodné miešadlo:
  - Hnetacie háky **4**: Na ťažké cestá, napr. chlebové cesto
  - Šľahacia metlička **6**: Na šľahanie smotany, bielkov atď.
  - Miešacie háky **7**: Na stredné až ľahké cestá, napr. koláčové cesto alebo cesto na lievance.
7. Nasadíte miešadlo **4/6/7** zdola na osu **10**. Dbajte o to, aby kovový zúbok na ose **10** zasahoval do vybránia na miešadle.
8. **Obrázok B**: Miešadlo **4/6/7** potlačte trochu nahor a otočte ho v smere šípky až na doraz.

## Naplnenie prísad

- Prísady môžete naplniť do miešacej misy **5**, kým je pohonné rameno **13** vyklopené.
- Počas miesenia môžete pridávať prísady cez plniaci otvor **11** na ochrane proti vystreknutiu **12**:
  - Znížte rýchlosť na **1 – 2**.
  - Naplňte prísady.

## Spustenie pohonného ramena



### NEBEZPEČENSTVO poranení rúk pomliaždením!

- ⊙ Nikdy nesiahajte medzi pohonné rameno **13** a teleso. Pri vyklopení existuje nebezpečenstvo poranení pomliaždením.

- Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **13** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **1** znovu vyskočí.

## Základná obsluha

### Napájanie

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

### Zapnutie/vypnutie prístroja a voľba rýchlosti


### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

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

1. Prístroj zapnete tak, že regulátor rýchlosti **2** otočíte v smere hodinových ručičiek.
2. Začnite s trochu nižšou rýchlosťou a pomaly ju zvyšujte na požadovanú rýchlosť.
3. Rýchlosť znížte na stupeň 1 - 2, keď počas pracovného postupu pridávate prísady cez plniaci otvor **11**.
4. Regulátor rýchlosti **2** nastavte na 0, aby sa prístroj vypol.

### Impulzová funkcia

- Otočením regulátora rýchlosti **2** do polohy  môžete krátkodobo zvýšiť rýchlosť na najvyšší stupeň (8).

### Rozobratie prístroja



#### NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi!

- ⊙ Pred rozobratím prístroja ho vypnite a vytiahnite zástrčku **3** zo zásuvky.

1. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a vyklopte pohonné rameno **13**, kým nezapadne a odblokovacie tlačidlo **1** znovu nevyskočí.
2. **Obrázok C:** Miešadlo **4/6/7** potlačte trochu nahor a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nebude dať stiahnuť z osy **10**.
3. Otočte ochranu proti vystreknutiu **12** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.
4. Otočte miešaciu miskú **5** v smere symbolu otvoreného zámku, kým sa nebude dať odobrať.
5. Stlačte odblokovacie tlačidlo **1** a premiestnite pohonné rameno **13** úplne dole. Odblokovacie tlačidlo **1** znovu vyskočí.

### Čistenie a údržba prístroja

Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **3** zo zásuvky.

**Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.**





### Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

### Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.

### Použité symboly


	Ochranná izolácia
	<b>G</b> epüüfte <b>S</b> icherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.

	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

## ***Servisné stredisko***

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

 Servis Slovensko  
Tel.: 0850 232001  
E-Mail: [hoyer@idl.sk](mailto:hoyer@idl.sk)

**IAN: 425216\_2301**

## Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **425216\_2301**. La guía breve forma parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

### Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo advierte del peligro de lesiones en las manos.

## Vista general

- Tecla de desbloqueo (para el brazo de la unidad)
- 0 - 8 Selector de velocidad con función de encendido/apagado
- Cable de conexión con enchufe
- Gancho amasador
- Bol para remover
- Accesorio de varillas
- Varilla
- Soporte de ventosa
- Aparato básico
- Eje de alojamiento de las herramientas mezcladoras
- Orificio de llenado
- Protección antisalpicaduras
- Brazo de la unidad
- Guardacable

## Datos técnicos

Modelo:	SKM 600 D3
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	II
Potencia:	600 W
Bol para remover Volumen: Cantidad de llenado máx. (marca <b>MAX</b> ):	5000 ml 3700 ml
Carga máxima de la varilla <b>7</b> y del gancho amasador <b>4</b> :	<b>Masa de bizcocho:</b> máx. 1216 g <b>Masa de levadura:</b> máx. 1657 g
Funcionamiento continuo máx. (KB):	(indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones) 10 minutos
Velocidad (medida en la herramienta):	40 - 220 revoluciones/minuto

## **Uso adecuado**

El robot de cocina sirve para batir, montar, remover, amasar y mezclar alimentos y productos alimenticios.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

## **Posible uso indebido**

---

### **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ No utilice el robot de cocina sin interrupción durante más de 10 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- 

## **Instrucciones para un funcionamiento seguro**

- ⊙ Los niños no deben utilizar este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
  - ... si no hay supervisión,
  - ... antes de montar o desmontar el aparato,
  - ... antes de sustituir accesorios o recambios y
  - ... antes de la limpieza.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para los siguientes tiempos de funcionamiento máximos sin interrupción, en función del uso:
  - remover/amasar con las herramientas mezcladoras máx. 10 minutos.

Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.

- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza.
- ⊙ El uso indebido del aparato puede provocar lesiones.
  
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.
- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato básico, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
  - ... si se produce una avería,
  - ... cuando no utilice el robot de cocina,
  - ... antes de montar o desmontar el robot de cocina,
  - ... antes de limpiar el robot de cocina y
  - ... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilice el aparato si éste, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo.
- ⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad y la carcasa. Al ple-



gar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.

- ⊙ No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición 0 antes de enchufar el aparato en la toma de corriente.
- ⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.
- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
- ⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- ⊙ El aparato no debe utilizarse nunca sin el depósito.
- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- ⊙ No llene en exceso el bol para remover, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ La varilla y el gancho amasador poseen un revestimiento antiadherente. No lo dañe empleando objetos afilados, pun-

tiagudos o cortantes (p. ej., cuchillos, estropajos).

- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de ventosa de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

## **Volumen de suministro**

- 1 robot de cocina, aparato básico **9**
- 1 protección antisalpicaduras **12**
- 1 bol para remover **5**
- 1 gancho amasador **4**
- 1 accesorio de varillas **6**
- 1 varilla **7**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

## **Desembalaje e instalación**

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. Desmantele el aparato.
- 4. ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**
5. **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión **3** sobrante en el guardacable **14** situado en la parte inferior del aparato básico **9**.
6. Coloque el aparato básico **9** sobre una superficie lisa, seca e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo. Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa **8** puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.

## Resumen de las funciones

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Gancho amasador <b>4</b>	1 - 2	- Amasar y mezclar masa firme o ingredientes más firmes	<b>Cantidad mín.:</b> La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. <b>Cantidad máx. de masa de levadura:</b> 1657 g <b>Tiempo de procesamiento pasta brisa*:</b> aprox. 3 minutos <b>Tiempo de servicio máx.:</b> 10 minutos
	2 - 3	- Amasar masa de levadura - Amasar masa de bizcocho gruesa	
Varilla <b>7</b>	2 - 3	- Mezclar masa de bizcocho gruesa - Mezclar mantequilla y harina - Mezclar masa de levadura	<b>Cantidad mín.:</b> La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. <b>Cantidad máx. de masa de bizcocho:</b> 1216 g <b>Tiempo de procesamiento masa de bizcocho*:</b> aprox. 5 minutos <b>Tiempo de servicio máx.:</b> 10 minutos
	4 - 6	- Masa para pasteles - Montar mantequilla con azúcar - Masa para galletas	
	6	- Masa con fruta seca	<b>Peso total máx.:</b> 950 g  Incorporar la fruta delicada en el nivel 1 - 2. <b>Tiempo de servicio máx.:</b> 10 minutos
Accesorio de varillas <b>6</b>	7 - 8	- Nata para montar - Claras de huevo - Mayonesa - Batir mantequilla hasta que quede espumosa	<b>Cantidad mín.:</b> La herramienta de trabajo debe introducirse al menos a 1 cm de profundidad en la mezcla. <b>Cantidad máx. de nata:</b> 1000 ml <b>Tiempo de servicio máx.:</b> 10 minutos

---

**\*NOTA:** el tiempo de procesamiento varía dependiendo de la cantidad y las características de los ingredientes.

---

## Uso de las herramientas mezcladoras

1. Presione la tecla de desbloqueo **1** y pliegue el brazo de la unidad **13** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo **1** salte de nuevo.
2. Coloque el bol para remover **5** en el aparato básico **9** de forma que las varillas de metal se encajen en las muescas del borde inferior del aparato básico.
3. Bloquee el bol para remover **5** girándolo en la dirección del símbolo del candado cerrado hasta que esté firmemente colocado.

---

### PRECAUCIÓN:

- ⊙ No use nunca el bol para remover **5** sin la protección antisalpicaduras **12** puesta. De hacerlo, la mezcla puede salir disparada.

4. Coloque la protección antisalpicaduras **12** por la parte inferior sobre el brazo de la unidad **13**. La flecha (▲) de la protección antisalpicaduras **12** y la flecha (▼) junto al símbolo del candado abierto del brazo de la unidad **13** se señalan mutuamente.
5. Gire la protección antisalpicaduras **12** en la dirección del símbolo del candado cerrado hasta que encaje.
6. Elija la herramienta mezcladora adecuada:
  - Gancho amasador **4**: para masas firmes, p. ej. masa de pan
  - Accesorio de varillas **6**: para montar nata, clara de huevo, etc.
  - Varilla **7**: para masas de consistencia intermedia a ligera, p. ej. masa para pasteles o buñuelos.

7. Coloque la herramienta mezcladora **4/6/7** por la parte de abajo en el eje **10**. Tenga cuidado de que la varilla de metal del eje **10** encaje en la muesca de la herramienta mezcladora.
8. **Ilustración B:** presione la herramienta mezcladora **4/6/7** ligeramente hacia arriba y gírela en la dirección de la flecha hasta el tope.

### Añadir ingredientes

- En el bol para remover **5** se pueden añadir ingredientes mientras el brazo de la unidad **13** esté plegado hacia arriba.
- Mientras se remueve se pueden añadir ingredientes por el orificio de llenado **11** de la protección antisalpicaduras **12**:
  - Reduzca la velocidad a 1 - 2.
  - Añada los ingredientes.

---

### Descenso del brazo de la unidad



### ¡PELIGRO de lesiones en las manos por aplastamiento!

- ⊙ No introduzca nunca las manos entre el brazo de la unidad **13** y la carcasa. Al plegar hacia abajo existe peligro de lesiones por aplastamiento.
- Presione la tecla de desbloqueo **1** y mueva el brazo de la unidad **13** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo **1** vuelve a saltar hacia fuera.

## Funcionamiento básico

### Suministro de corriente

1. Monte el aparato para la función deseada.
2. Compruebe que el selector de velocidad **2** se encuentra en *0* (apagado).
3. Conecte el enchufe **3** a una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
4. Retire el enchufe **3** antes de limpiar el aparato.

### Encendido/apagado del aparato y selección de la velocidad

#### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El agitador puede utilizarse un máximo de 10 minutos sin pausa. A continuación, se deberá dejar enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

**NOTA:** si se procesan grandes cantidades de masa, el aparato podría moverse un poco.

1. Conecte el aparato girando el selector de velocidad **2** en sentido horario.
2. Empiece con una velocidad un poco más baja y aumentela lentamente hasta alcanzar la velocidad deseada.
3. Baje la velocidad al nivel 1 - 2 si desea añadir ingredientes durante el proceso de trabajo por el orificio de llenado **11**.
4. Ponga el selector de velocidad **2** en la posición *0* para desconectar el aparato.

### Función de impulsos

- Girando el selector de velocidad **2** hasta la posición **P** se puede aumentar la velocidad brevemente al máximo nivel (8).

## Desmontaje del aparato



### ¡PELIGRO por piezas giratorias!

- ⊙ Desconecte el aparato y retire el enchufe **3** de la toma de corriente antes de desmontar el aparato.

1. Presione la tecla de desbloqueo **1** y pliegue el brazo de la unidad **13** hacia arriba hasta que encaje y la tecla de desbloqueo **1** salte de nuevo.
2. **Ilustración C:** Presione la herramienta mezcladora **4/6/7** ligeramente hacia arriba y gírela en sentido antihorario hasta que se pueda extraer del eje **10**.
3. Gire la protección antisalpicaaduras **12** en la dirección del símbolo del candado abierto hasta que se pueda retirar.
4. Gire el bol para remover **5** en la dirección del símbolo del candado abierto hasta que se pueda retirar.
5. Presione la tecla de desbloqueo **1** y mueva el brazo de la unidad **13** completamente hacia abajo. La tecla de desbloqueo **1** vuelve a saltar hacia fuera.

### Limpieza y mantenimiento del aparato

Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **3** de la toma de corriente.

**Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.**

### Eliminación




El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

## Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.

	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

## Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

 Servicio España  
Tel.: 900 984 989 (gratuito)  
E-Mail: hoyer@lidl.es

**IAN: 425216\_2301**

## Kort vejledning



Dette dokument er en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden sendes du direkte videre til Lids serviceside ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), hvor du ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **425216\_2301** kan finde og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du anvender produktet. Opbevar den korte vejledning et sikkert sted, og udlevér også alle dokumenter, hvis produktet videregives til tredjepart.

### Symboler på apparatet



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



Dette symbol advarer om tilskadekomst med hånden.

## Øversigt

- 1** Oplåsningsknap (for drivarmen)
- 2** **P** 0 - 8 Hastighedsregulator med tænd-/sluk-funktion
- 3** Tilslutningsledning med netstik
- 4** Dejkrog
- 5** Røreskål
- 6** Piskeris
- 7** Omrører
- 8** Sugefod
- 9** Motorapparat
- 10** Aksel til omrøringsredskaber
- 11** Påfyldningsåbning
- 12** Sprøjtebeskyttelse
- 13** Drivarm
- 14** Kabeloprulning

## Tekniske data

Model:	SKM 600 D3
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	600 watt
Røreskål Volumen: Max. påfyldningsmængde (markering <b>MAX</b> ):	5000 ml 3700 ml
Maksimal belastning for omrører <b>7</b> og dejkrog <b>4</b> :	<b>Røredej:</b> maks. 1216 g <b>Gærdej:</b> maks. 1657 g
Maks. kontinuerlig køretid (KB):	(angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt) 10 minutter
Omdrejningstal (målt på værktøjet):	40 - 220 omdrejninger/minut

## Tilsigtet anvendelse

Køkkenmaskinen er beregnet til at piske, omrøre, ælte og blande fødevarer- og fødevarerprodukter.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

## Forudseeligt misbrug

### ADVARSEL mod materielle skader!

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

## Anvisninger til sikker brug

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

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.
- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaske-kumme o.l.
- ⊙ Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorapparatet mod fugt og stænkvand.
- ⊙ Træk netstikket med det samme, hvis der trænger væske ind i motorapparatet. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.
- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...  
... hvis der opstår en fejl,  
... hvis du ikke bruger køkkenmaskinen,  
... inden du monterer eller demonterer køkkenmaskinen,  
... inden du rengør køkkenmaskinen samt  
... i tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på selve apparatet, tilbehør eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.
- ⊙ Grib aldrig ind mellem drivarm og hus. Ved nedklapning er der fare på grund af klemning.
- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Sørg altid for, at hastighedsregulatoren står på 0, før du sætter netstikket ind i stikkontakten.
- ⊙ Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- ⊙ Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- ⊙ Røreværket må højst køre 10 minutter ad gangen. Herefter skal apparatet have lov til at køle af til stuetemperatur.
- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Flyt ikke rundt på apparatet, så længe der er madvarer eller dej i den.
- ⊙ Overfyld ikke røreskålen, da indholdet ellers kan slynges ud. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.



- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skræppe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Omrører og dejkrog har en non-stick-belægning. Beskadig ikke denne med skarpe, spidse eller ridsende genstande (f.eks. kniv, grydesvamp).
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugefødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastsugefødderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.

## Leveringsomfang

- 1 køkkenmaskine, motorapparat **9**
- 1 sprøjtebeskyttelse **12**
- 1 røreskål **5**
- 1 dejkrog **4**
- 1 piskeris **6**
- 1 omrører **7**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

## Udpakning og montering

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

## Overblik over funktioner

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Dejkrog <b>4</b>	1 - 2	- Æltning og blanding af fast dej og fastere ingredienser	<b>Min. mængde:</b> Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet.
	2 - 3	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej	<b>Maks. mængde gærdej:</b> 1657 g <b>Forarbejdningsstid æltedej*:</b> ca. 3 minutter <b>Maks. køretid:</b> 10 minutter
Omrører <b>7</b>	2 - 3	- Blanding af tyk røredej - Blanding af smør og mel - Blanding af gærdej	<b>Min. mængde:</b> Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. <b>Maks. mængde røredej:</b> 1216 g
	4 - 6	- Kagedej - Røring af smør med sukker - Småkagedej	<b>Forarbejdningsstid røredej*:</b> ca. 5 minutter <b>Maks. køretid:</b> 10 minutter
	6	- Dej med tørrede frugter	<b>Maks. totalvægt:</b> 950 g Vend følsomme frugter i på trin 1 - 2. <b>Maks. køretid:</b> 10 minutter
Piskeris <b>6</b>	7 - 8	- Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Opskumning af smør	<b>Min. mængde:</b> Arbejdsredskabet skal rage mindst 1 cm ned i produktet. <b>Maks. mængde fløde:</b> 1000 ml <b>Maks. køretid:</b> 10 minutter

**\*ANVISNING:** forarbejdningsstiden varierer alt efter ingrediensernes mængde og beskaffenhed.

## Brug af omrøringsredskaber

1. Tryk på oplåsningsknappen **1** og klap drivarmen **13** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen **1** springer ud igen.
2. Placer røreskålen **5** sådan på motorapparatet **9**, at metalstifterne på undersiden passer ned i udsparingerne på motorapparatet.
3. Lås røreskålen **5** fast ved at dreje den i retning af det lukkede låsesymbol, indtil den sidder fast.

### FORSIGTIG:

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

4. Placer sprøjtebeskyttelsen **12** på drivarmen **13** nedefra. Pilen (▲) på sprøjtebeskyttelsen **12** og pilen (▼) ved siden af det åbne låsesymbol på drivarmen **13** står over for hinanden.
5. Drej sprøjtebeskyttelsen **12** i retning mod det lukkede låsesymbol, indtil det låser fast.
6. Vælg det korrekte omrøringsredskab:
  - Dejkrog **4**: til tung dej, brøddej f.eks.
  - Piskeris **6**: til piskning af fløde, æggehvide mm.
  - Omrører **7**: til moderate til lette deje, f.eks. kagedej eller pandekagedej.
7. Sæt omrøringsredskabet **4/6/7** nedefra på akslen **10**. Sørg for, at metalstiften på akslen **10** griber i udsparingen på omrøringsredskabet.
8. **Fig. B**: tryk omrøringsredskabet **4/6/7** lidt opad, og drej det i pilens retning til anslag.

## Ifyldning af ingredienser

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

## Sænkning af drivarm



### FARE for håndskader på grund af klemning!

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

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

## Betjening

### Strømforsyning

1. Saml apparatet, så det passer til den ønskede funktion.
2. Kontroller, at hastighedsregulatoren **2** står på 0 (slukket).
3. Sæt netstikket **3** i en egnet stikkontakt. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Træk netstikket **3** ud af kontakten, inden du rengør apparatet.

### Tænd/sluk af apparatet og valg af hastighed


### ADVARSEL mod materielle skader!

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

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

1. Tænd for apparatet ved at dreje hastighedsregulatoren **2** med uret.
2. Start med lav hastighed og øg gradvis til den ønskede hastighed.
3. Sænk hastigheden til trin 1 - 2, Hvis du vil tilføje ingredienser gennem påfyldningsåbningen **11**.
4. Stil hastighedsregulatoren **2** på 0 for at slukke apparatet.

### Impulsfunktion

- Ved at dreje hastighedsregulatoren **2** på stilling , kan du kortvarigt øge hastigheden til højeste trin (8).

## Adskillelse af apparatet



### FARE på grund af roterende dele!

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

1. Tryk på oplåsningsknappen **1** og klap drivarmen **13** opad, indtil den låser fast, og oplåsningsknappen **1** springer ud igen.
2. **Fig. C:** Tryk omrøringsredskabet **4/6/7** lidt opad, og drej det mod uret, indtil det kan trækkes af akslen **10**.
3. Drej sprøjtebeskyttelsen **12** i retning mod det lukkede låsesymbol, indtil den kan tages af.
4. Drej røreskålen **5** i retning mod det åbnede låsesymbol, indtil den kan tages af.
5. Tryk på oplåsningsknappen **1** og bevæg drivarmen **13** helt ned. Oplåsningsknappen **1** springer ud igen.

## Rengøring og vedligeholdelse af apparatet

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

**Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.**




## Bortskaffelse

Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

## Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

## Anvendte symboler


	Beskyttelsesisolering
	<b>G</b> epfufte <b>S</b> icherheit (afprfvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og vfare i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mkrkning erklrer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljfvnligt.

	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## **Service-center**

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

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

**IAN: 425216\_2301**

## Istruzioni brevi



Il presente documento è un'edizione cartacea abbreviata del manuale d'uso completo. Scansionando questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **425216\_2301** è possibile visualizzare e scaricare il manuale d'uso. Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima di usare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

### Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.



Questo simbolo mette in guardia da lesioni alle mani.

## Panoramica

- Pulsante di sblocco (per il braccio di azionamento)
- 0 - 8 Selettore di velocità con funzione on/off
- Cavo di collegamento con spina
- Gancio impastatore
- Ciotola per mescolare
- Frusta per montare
- Frusta per mescolare
- Ventosa
- Base
- Asse di alloggiamento degli accessori per mescolare
- Apertura di riempimento
- Paraspruzzi
- Braccio di azionamento
- Avvolgicavo

## Dati tecnici

Modello:	SKM 600 D3
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II <input type="checkbox"/>
Potenza:	600 watt
Ciotola per mescolare Volume: Capienza max. (segno <b>MAX</b> ):	5000 ml 3700 ml
Carico massimo per la frusta per mescolare <b>7</b> e il gancio impastatore <b>4</b> :	<b>Impasto per dolci:</b> max. 1216 g <b>Pasta lievitata:</b> max. 1657 g
Funzionamento continuo max. (KB):	(indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni) 10 minuti
Numero di giri (misurato presso l'utensile):	40 - 220 giri/minuto

## Uso conforme

Il robot da cucina serve a frullare, sbattere, montare, impastare e miscelare alimenti e nutrienti.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

## Uso indebito prevedibile

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

- ⊙ Non utilizzare il robot da cucina senza interruzioni per più di 10 minuti. Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

## Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente ...
  - ... se si prevede di lasciare l'apparecchio incustodito,
  - ... prima di assemblare o di smontare l'apparecchio
  - ... prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi
  - ... prima di pulirlo.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ A seconda dell'utilizzo, l'apparecchio è previsto per i seguenti tempi di funzionamento massimi senza interruzioni:
  - max. 10 minuti per montare/impastare con gli accessori per mescolare.Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
  - ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia.
  - ⊙ L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
- 
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
  - ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.
  - ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
  - ⊙ Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
  - ⊙ Proteggere la base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
  - ⊙ Se nella base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
  - ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
  - ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.
  - ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
  - ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
  - ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
  - ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
  - ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. piastre di cottura).
  - ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
  - ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
  - ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente ...
    - ... se si verifica un guasto,
    - ... se non si utilizza il robot da cucina,
    - ... prima di montare o smontare il robot da cucina,
    - ... prima di pulire il robot da cucina e ... in caso di temporali.
  - ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso, gli accessori o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
  - ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica all'articolo.
  - ⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.
  - ⊙ Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.



- ⊙ Assicurarsi sempre che il selettore di velocità sia sullo 0, prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ⊙ Spegner e l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.
- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo per 10 minuti alla volta. In seguito si deve far nuovamente raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. piastre di cottura.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Non riempire eccessivamente la ciotola per mescolare, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ La frusta per mescolare e il gancio impastatore presentano un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti affilati, appuntiti o graffianti (ad es. coltello, spugnetta abrasiva).
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo con ventose di plastica. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e

vengono trattati con prodotti diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire le ventose di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

## **Materialie in dotazione**

- 1 robot da cucina, apparecchio base **9**
- 1 paraspruzzi **12**
- 1 ciotola per mescolare **5**
- 1 gancio impastatore **4**
- 1 frusta per montare **6**
- 1 frusta per mescolare **7**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

## **Disimballaggio e posizionamento**

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. Smontare l'apparecchio.
- 4. Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**
5. **Figura A:** avvolgere il cavo di collegamento **3** in eccesso all'avvolgicavo **14** situato sul lato inferiore dell'apparecchio base **9**.
6. Collocare l'apparecchio base **9** su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere. Scegliere una superficie liscia e pulita, in modo che le ventose **8** possano attaccarsi e far presa in modo sicuro.

## Panoramica delle funzioni

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Gancio impastatore <b>4</b>	1 - 2	- Impastare e miscelatore pasta solida o ingredienti solidi	<b>Quantità min.:</b> Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. <b>Quantità max. di pasta lievitata:</b>
	2 - 3	- Impastare pasta lievitata - Impastare impasto per dolci denso	1657 g <b>Tempo di lavorazione pasta bri-sé*:</b> circa 3 minuti <b>Durata max. di funzionamento:</b> 10 minuti
Frusta per miscelare <b>7</b>	2 - 3	- Miscelare impasto per dolci denso - Miscelatore burro e farina - Miscelare pasta lievitata	<b>Quantità min.:</b> Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. <b>Quantità max. di impasto per dolci:</b> 1216 g
	4 - 6	- Impasto per dolci - Sbattere burro e zucchero - Impasto per biscotti	<b>Tempo di lavorazione impasto per dolci*:</b> circa 5 minuti <b>Durata max. di funzionamento:</b> 10 minuti
	6	- Impasto con frutta secca	<b>Peso totale max.:</b> 950 g Incorporare delicatamente la frutta delicata nel livello 1 - 2. <b>Durata max. di funzionamento:</b> 10 minuti
Frusta per montare <b>6</b>	7 - 8	- Panna - Albumi - Maionese - Montare il burro	<b>Quantità min.:</b> Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. <b>Quantità max. di panna:</b> 1000 ml <b>Durata max. di funzionamento:</b> 10 minuti

**\*NOTA:** il tempo di lavorazione varia in funzione della qualità e delle caratteristiche degli ingredienti.

## Uso degli accessori per mescolare

### Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **1** e sollevare il braccio di azionamento **13** finché non si innesta e il pulsante di sblocco **1** non scatta nuovamente verso l'esterno.
2. Inserire la ciotola per mescolare **5** nell'apparecchio base **9**, in modo che i perni metallici sul bordo inferiore corrispondano agli incavi nell'apparecchio base.
3. Bloccare la ciotola per mescolare **5** ruotandola verso il simbolo del lucchetto chiuso fino all'arresto.

### ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare mai la ciotola per mescolare **5** senza paraspruzzi **12** applicato. Altrimenti il contenuto potrebbe essere scagliato all'esterno del miscelatore.

4. Collocare il paraspruzzi **12** dal basso sul braccio di azionamento **13**. La freccia (▲) sul paraspruzzi **12** e la freccia (▼) accanto al simbolo del lucchetto aperto del braccio di azionamento **13** sono rivolte l'una verso l'altra.
5. Ruotare il paraspruzzi **12** in direzione del simbolo del lucchetto finché non scatta in posizione.
6. Scegliere l'accessorio per mescolare adatto:
  - Gancio impastatore **4**: per impasti pesanti, per esempio impasto da pane
  - Frusta per montare **6**: per montare panna, albume ecc.
  - Frusta per mescolare **7**: per impasti medi e leggeri, per esempio per dolci o frittelle.
7. Collocare l'accessorio per mescolare **4/6/7** dal basso sull'asse **10**.

Assicurarsi che il piccolo perno metallico dell'asse **10** faccia presa nell'incavo dell'accessorio per mescolare.

8. **Figura B**: premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **4/6/7** e ruotarlo nel senso della freccia fino alla battuta.

### Aggiunta degli ingredienti

- È possibile versare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **5** mentre il braccio di azionamento **13** è sollevato.
- Durante il mescolamento è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **11** del paraspruzzi **12**:
  - Ridurre la velocità a 1 - 2.
  - Versare gli ingredienti.

### Abbassare il braccio di azionamento



### PERICOLO di lesioni per schiacciamento delle mani!

- ⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento **13** e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.

- Premere il pulsante di sblocco **1** e abbassare completamente il braccio di azionamento **13**. Il pulsante di sblocco **1** scatta di nuovo verso l'esterno.

### Uso di base

#### Alimentazione di corrente

1. Assemblare l'apparecchio per la funzione desiderata.
2. Verificare che il selettore di velocità **2** si trovi su 0 (spento).
3. Infilare la spina **3** in una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
4. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **3**.

## Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo per 10 minuti alla volta. Poi fare raffreddare nuovamente l'apparecchio fino a temperatura ambiente.

**NOTA:** quando si lavorano grandi quantità di impasto, è possibile che l'apparecchio si muova un poco.

1. Accendere l'apparecchio ruotando il selettore di velocità **2** in senso orario.
2. Iniziare con un velocità leggermente inferiore e aumentare lentamente fino alla velocità desiderata.
3. Ridurre la velocità al livello **1 - 2** quando si aggiungono ingredienti durante la lavorazione attraverso l'apertura di riempimento **11**.
4. Per spegnere l'apparecchio portare il selettore di velocità **2** su **0**.

### Funzioni a impulsi

- Girando il selettore di velocità **2** sulla posizione **P** è possibile aumentare la velocità al massimo livello (**8**) per breve tempo.

## Smontaggio dell'apparecchio



### PERICOLO dovuto a elementi in rotazione!

- ⊙ Prima di smontare l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina **3** dalla presa di corrente.

1. Premere il pulsante di sblocco **1** e sollevare il braccio di azionamento **13** finché non si innesta e il pulsante di sblocco **1** non scatta nuovamente verso l'esterno.

2. **Figura C:** Premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **4/6/7** e ruotarlo in senso antiorario finché non è possibile sfilarlo dall'asse **10**.
3. Ruotare il paraspruzzi **12** in direzione del simbolo del lucchetto aperto finché non è possibile rimuoverlo.
4. Ruotare la ciotola per mescolare **5** verso il simbolo del lucchetto aperto finché non è possibile rimuoverla.
5. Premere il pulsante di sblocco **1** e abbassare completamente il braccio di azionamento **13**. Il pulsante di sblocco **1** scatta di nuovo verso l'esterno.

## Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **3** dalla presa di corrente.

**Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura dell'apparecchio e degli accessori consultare il manuale d'uso online.**

## Smaltimento

La confezione e l'apparecchio devono essere smaltiti nel rispetto delle norme ambientali del proprio Paese.

## Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, leggere il corrispondente capitolo del manuale d'uso online.

## Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

## Centri di assistenza

Per richiedere assistenza rivolgersi al nostro centro di assistenza:

**IT** Assistenza Italia  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**MT** Assistenza Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**IAN: 425216\_2301**

## Rövid útmutató



A jelen dokumentum a teljes kezelési útmutató rövidített nyomtatott kiadványa. A QR-kód szkennelésével közvetlenül a Lidl szervizoldalára lép ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám (IAN) **425216\_2301** beírásával a teljes kezelési útmutatót megtekintheti és letöltheti. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt alaposan ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Gondosan őrizze meg a rövid útmutatót, és a termék harmadik félnek történő továbbadásakor adja át az összes dokumentumot.

### Jelek a készüléken



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



Ez a szimbólum a kézsérülésre figyelmeztet.

## Áttekintés

- 1 Nyitógomb (a hajtókarhoz)
- 2 0 - 8 Fordulatszám szabályozó be/ki funkcióval
- 3 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 4 Dagasztókar
- 5 Keverőtál
- 6 Habverő
- 7 Keverőkar
- 8 Szívótalp
- 9 Alapkészülék
- 10 Tengely a keverőszerszámok befogásához
- 11 Betöltőnyílás
- 12 Fröccsenésvédelem
- 13 Hajtókar
- 14 Kábelvezető

## Műszaki adatok

Modell:	SKM 600 D3
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Védelmi osztály:	II
Teljesítmény:	600 watt
Keverőtál Térfogat: Max. töltési mennyiség ( <b>MAX</b> jelölés):	5000 ml 3700 ml
A keverőkarok <b>7</b> és dagasztókarok <b>4</b> maximális terhelése:	<b>Kevert tészta:</b> max. 1216 g <b>Élesztős tészta:</b> max. 1657 g
Max. működtetés ideje (KB):	(azt adja meg, hogy milyen hosszan szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie) 10 perc
Fordulatszám (a szerzőszámon mérve):	40 – 220 fordulat/perc

## **Rendeltetésszerű használat**

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

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

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

## **Előre látható helytelen használat**

### **FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!**

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

## **Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez**

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

- ⊙ A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait.
- ⊙ A készülék rendeltetésellenes használata sérüléseket okozhat.
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.
- ⊙ A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- ⊙ Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Óvja az alapkészüléket a nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna az alapkészülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- ⊙ Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, könnyen hozzáférhető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét tartsa távol a forró felületektől (pl. tűzhelylapok).
- ⊙ A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzattól,
  - ... ha üzemzavar lép fel,
  - ... ha nem használja a konyhagépet,
  - ... a konyhagép összeszerelése vagy szétszerelése előtt,
  - ... a konyhagép tisztítása előtt és ... vihar idején.
- ⊙ Ne használja a készüléket, ha azon, a tartozékokon vagy a csatlakozóvezetékén látható sérülést talál.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken.
- ⊙ Soha ne nyúljon a hajtókar és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.
- ⊙ Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyat a forgó részekhez. A hosszú hajat és a bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészekről.
- ⊙ Mindig ügyeljen arra, hogy a fordulatszám szabályozó gomb 0 állásban legyen, mielőtt a csatlakozódugót bedugja a csatlakozóaljzatba.



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

## A csomag tartalma

- 1 Konyhagép, alapkészülék **9**
- 1 Fröccsenés elleni védőlemez **12**
- 1 Keverőtál **5**
- 1 Dagasztókar **4**
- 1 Habverő **6**
- 1 Keverőkar **7**
- 1 Teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

## Kicsomagolás és összeszerelés

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
3. Szerelje szét a készüléket.
- 4. Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!**
5. **A lép:** Csavarja fel a felesleges csatlakozóvezetékét **3** az alapkészülék **9** alsó oldalán lévő kábelvezetőre **14**.
6. Helyezze az alapkészüléket **9** egyenes, száraz és vízálló felületre, hogy ne borulhasson el vagy csúszhasson le. Válasszon ki egy sima, tiszta alapot, hogy a szívótalpak **8** fixen tudjanak tapadni, és biztos tartást nyújtsanak.

## Funkciók áttekintése

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

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

## Keverőszerszámok használata

1. Nyomja meg a nyitógombot **1** és hajtsa fel a hajtókart **13**, amíg be nem kattán, és a nyitógomb **1** újból kiugrik.
2. A keverőtálat **5** úgy helyezze be az alapkészülékbe **9**, hogy a fém csapok az alsó peremnél az alapkészülék rései-be illeszkedjenek.
3. Reteszelve a keverőtálat **5**, ehhez fordítsa el a zárt lakat szimbólum irányába, amíg nem rögzül.

### VIGYÁZAT:

- ⊙ Soha ne használja a keverőtálat **5** felhelyezett fröccsenés elleni védőlemez **12** nélkül. Ellenkező esetben az élelmiszerek kifröccsenhetnek.
4. Helyezze a fröccsenés elleni védőlemez **12** alulról a hajtókarrá **13**. A fröccsenés elleni védőlemezen **12** lévő nyíl (▲) és a hajtókaron **13** lévő nyitott zár szimbólum melletti nyíl (▼) egymásra mutassanak.
  5. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **12** a zárt lakat szimbólum irányába, amíg be nem kattán.
  6. Válassza ki a megfelelő keverőszerszámot:
    - Dagasztókar **4**: Nehéz tésztákhoz, pl. kenyértészta
    - Habverő **6**: Hab, tojásfehérje stb. felveréséhez
    - Keverőkar **7**: Közepesen sűrű és könnyű tésztákhoz, pl. süteménytészta vagy palacsintatészta.
  7. Helyezze a keverőszerszámot **4/6/7** alulról a tengelyre **10**. Ügyeljen arra, hogy a tengelyen **10** lévő fém csap a keverőszerszám részébe befogjon.
  8. **B lép:** Nyomja a keverőszerszámot **4/6/7** kissé felfelé, és ütközésig fordítsa el a nyíl irányába.

## Hozzávalók betöltése

- Hozzávalókat tölthet a keverőtábla **5**, mialatt a hajtókar **13** fel van hajtva.
- Keverés közben hozzávalókat a fröccsenés elleni védőlemezen **12** lévő betöltőnyíláson **11** keresztül tud hozzáadni:
  - Csökkentse a sebességet **1-2-es** fokozatra.
  - Töltse be a hozzávalókat.

## Hajtókar süllyesztése



### Becsípődés miatti kézsérülés VESZÉLYE!

- ⊙ Soha ne nyúljon a hajtókar **13** és a burkolat közé. Lehajtásnál fennáll a becsípődés miatti sérülés veszélye.
- Nyomja meg a nyitógombot **1** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **13**. A nyitógomb **1** újból kiugrik.

## Alapvető kezelés

### Áramellátás

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

## Készülék be-/kikapcsolása és sebesség kiválasztása


### FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

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

**MEGJEGYZÉS:** Ha nagyobb tészta mennyiségeket dolgoz fel, akkor a készülék kissé mozoghat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, ehhez fordítsa a fordulatszám szabályozót **2** az óramutató járásával megegyező irányba.
2. Kezdjen valamivel alacsonyabb sebességgel és lassan növelje a kívánt sebességre.
3. Fordítsa a sebességet 1-2-es fokozatra, ha a munkafolyamat alatt hozzávalókat tesz be betöltőnyíláson **11** keresztül.
4. A készülék kikapcsolásához állítsa a fordulatszám szabályozót **2** a 0 fokozatra.

### Impulzusfunkció

- Ha a fordulatszám szabályozót **2**  állásba fordítja, akkor a sebességet rövid időre a legmagasabb (8) fokozatra növeli.

## Készülék szétszerelése



### Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

- ⊙ Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **3** a csatlakozóaljzatból, mielőtt a készüléket szét-szerelné.

1. Nyomja meg a nyitógombot **1** és hajtsa fel a hajtókart **13**, amíg be nem kattann, és a nyitógomb **1** újból kiugrik.
2. **C kép:** Nyomja a keverőszerszámot **4/6/7** kissé felfelé és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a tengelyről **10** le nem húzni.
3. Fordítsa el a fröccsenés elleni védőlemez **12** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.
4. Fordítsa el a keverőtálat **5** a nyitott lakat szimbólum irányába, amíg le nem lehet venni.
5. Nyomja meg a nyitógombot **1** és mozgassa teljesen fel a hajtókart **13**. A nyitógomb **1** újból kiugrik.

## A készülék tisztítása és karbantartása

Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **3** a csatlakozó aljzatból.

### A készülék és alkatrészeinek tisztítására és ápolására vonatkozó kiegészítő információk az online használati útmutatóban található.











## Eltávolítás

A csomagolást és a készüléket az Ön országában érvényes környezetvédelmi előírások szerint kell ártalmatlanítani.

## Hibaelhárítás

Ha a készülék nem a kívánt módon működik, akkor olvassa el az online kezelési útmutató megfelelő fejezetét.

## Alkalmazott szimbólumok **Szervizközpont**

	Védőszigetelés
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítógépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

Hiba esetén kérjük, forduljon szervizközpontunkhoz:

**HU** Szerviz Magyarország  
Tel.: 06800 21225  
E-Mail: [hoyer@lidl.hu](mailto:hoyer@lidl.hu)

**IAN: 425216\_2301**

A műszaki változtatások joga fenntartva.