

**SILVERCREST®**



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## FOOD PROCESSOR SKM 350 A1

(GB) (IE)

### FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(SE)

### KÖKSMASKIN

Bruksanvisning

(LT)

### VIRTUVĖS KOMBAINAS

Vartotojo vadovas

(FI)

### MONITOIMIKONE

Käyttöohje

(PL)

### ROBOT KUCHENNY

Instrukcja obsługi

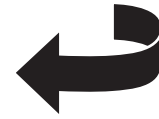
(DE) (AT) (CH)

### KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

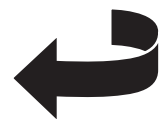
IAN 273409



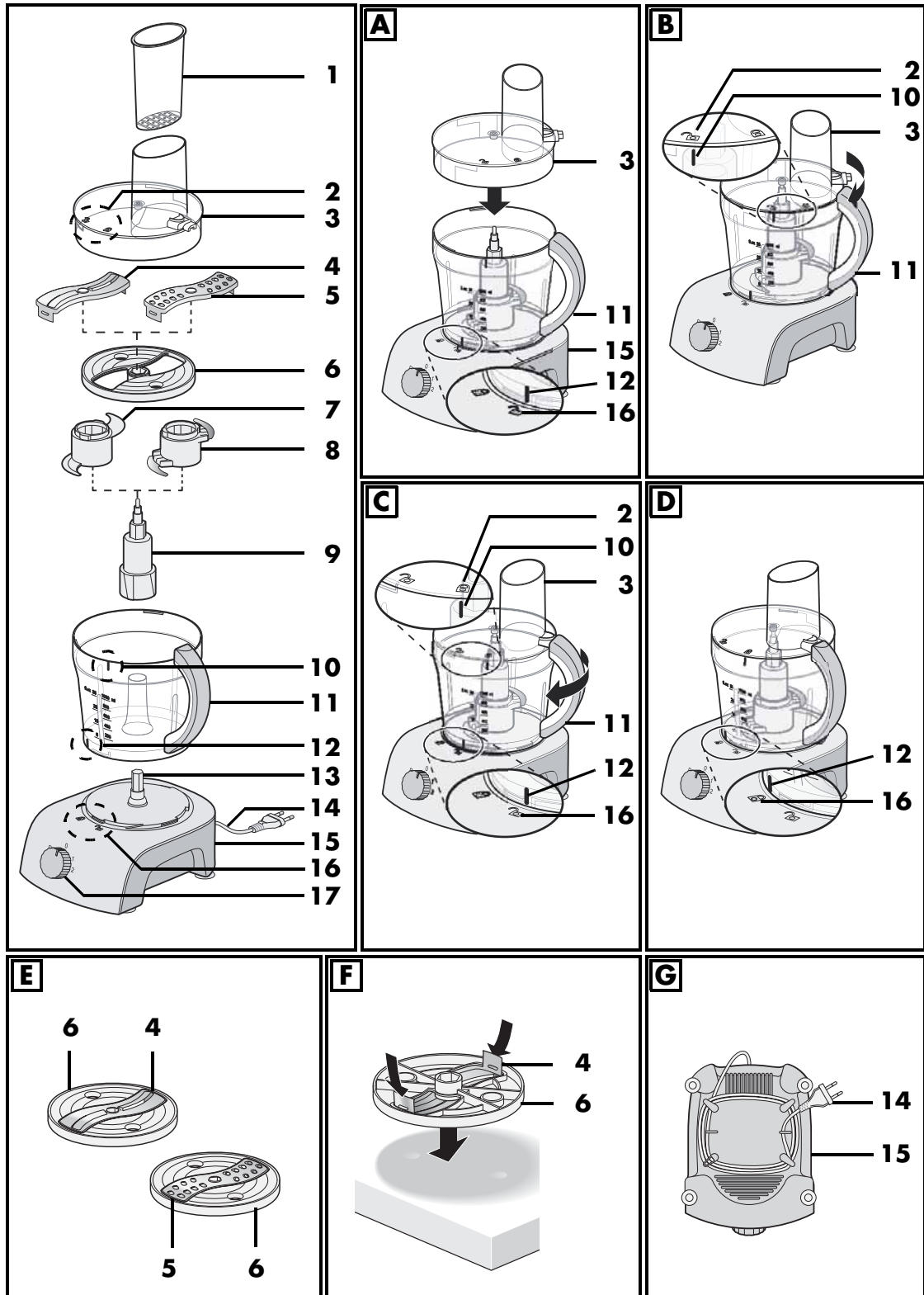


<b>English</b> .....	<b>2</b>
<b>Suomi</b> .....	<b>16</b>
<b>Svenska</b> .....	<b>30</b>
<b>Polski</b> .....	<b>44</b>
<b>Lietuviškai</b> .....	<b>58</b>
<b>Deutsch</b> .....	<b>72</b>

ID: SKM 350 A1\_16\_V1.1



# Overview / Yleiskatsaus / Översikt / Przegląd / Apžvalga / Übersicht



## Contents

<b>1. Overview</b> .....	<b>2</b>
<b>2. Intended purpose</b> .....	<b>3</b>
<b>3. Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>4. Items supplied</b> .....	<b>6</b>
<b>5. How to use</b> .....	<b>6</b>
<b>6. Installation</b> .....	<b>7</b>
<b>7. Operation</b> .....	<b>7</b>
<b>8. Cleaning</b> .....	<b>10</b>
<b>9. Storage</b> .....	<b>10</b>
<b>10. Troubleshooting</b> .....	<b>11</b>
<b>11. Recipes</b> .....	<b>11</b>
<b>12. Disposal</b> .....	<b>13</b>
<b>13. Technical specifications</b> .....	<b>13</b>
<b>14. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>14</b>

## 1. Overview

- 1** Food pusher for food chute
- 2**  $\cap$  /  $\text{B}$   $\cap$ : lid positioned  
 $\text{B}$ : lid locked
- 3** Lid
- 4** Slicing insert
- 5** Grating disk
- 6** Insert holder
- 7** Dough blade
- 8** Blade insert
- 9** Drive axle
- 10** Top marking on the bowl
- 11** Bowl (holding capacity: 1000 ml)
- 12** Bottom marking on the bowl
- 13** Spindle
- 14** Power cable with mains plug
- 15** Motor block
- 16**  $\cap$  /  $\text{B}$   $\cap$ : bowl attached  
 $\text{B}$ : bowl locked
- 17 P 0 1 2** Control dial  
**P**: pulse button / **0**: switched off / **1**: low speed / **2**: high speed

## **Thank you for your trust! 2. Intended purpose**

Congratulations on the purchase of your new food processor.

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

- **Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these instructions.**
- **Keep these instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions.**

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

### **Symbol on your device**



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

The food processor is intended solely for stirring and chopping foodstuffs.

The device is designed for use in private households. The device must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

### **Foreseeable misuse**

#### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use the device for processing especially hard foodstuffs, such as frozen foods, bones, nutmeg, cereals or coffee beans.
- ⊙ It is also not possible to knead dough with dough hooks. This would overload the motor.

## **3. Safety information**

### **Warnings**

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



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

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

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

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

## ***Instructions for safe operation***

- ⊙ Children must be prevented from using this device.
- ⊙ This device with its power cable must be stored out of the reach of children.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.
- ⊙ 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 risks.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ The blade insert and the grating and slicing inserts are sharp. Handle with care. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.
- ⊙ The insert holder, the blade insert and the dough blade keep on turning after the device has been turned off. Please wait until all parts have come to a standstill before unlocking the bowl and opening the lid.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ If the 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.
- ⊙ Prior to replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 10).



### **DANGER for children**

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



### **DANGER to and from pets and livestock**

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



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled hand basin or similar.
- ⊙ The motor block, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the motor block against moisture, drips and splashes.
- ⊙ If liquid gets into the motor block, remove 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 retrieve the device.
- ⊙ Fill the bowl with a maximum of 600 ml of liquid in order to prevent liquid from getting into the motor block.



### **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be eas-

ily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug, always pull 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 or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



### **DANGER! Risk of injury from cutting**

- ⊙ The device must never be operated without the bowl.
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.

### **WARNING! Risk of material damage**

- ⊙ The maximum filling level for solid food is 500 ml.
- ⊙ The maximum filling volume for liquids is 600 ml.

- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the blending process immediately if the insert holder, the blade insert and the dough blade are not turning or are turning with difficulty. Pull out the mains plug and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to over-heat and may result in it being damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip synthetic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic bases. If necessary, place a non-slip mat under the device.

---

**NOTE:**

- Do not store foodstuffs in the bowl **11** or in contact with other product parts for longer than 24 hours. This also applies to storage in the refrigerator.
- 

## **4. Items supplied**

- 1 Motor block **15**
- 1 Bowl **11**
- 1 Drive axle **9**
- 1 Lid **3**
- 1 Food pusher for food chute **1**
- 1 Blade insert **8**
- 1 Dough blade **7**
- 1 Insert holder **6**
- 1 Slicing insert **4**
- 1 Grating disk **5**
- 1 Set of operating instructions

## **5. How to use**

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use !** (see "Cleaning" on page 10)



## 6. Installation







### **DANGER! Risk of injury from cutting!**

- ⊙ The blade insert **8**, the grating disk **5** and slicing insert **4** are sharp. Handle with care.
- ⊙ Only plug the mains plug **14** into the wall socket after the food processor has been completely assembled.

#### **NOTE:**

- The device is equipped with a **safety switch**. The bowl **11** can only be locked with a closed lid **3** and can only be put into operation once it's locked.

1. **Figure A:** place the bowl **11** on the motor block **15**. The symbol  **16** points to the bottom marking on the bowl **12**. Do **not** turn the bowl.
2. Place the drive axle **9** in the bowl.
3. **Figure E:** if required, place the slicing insert **4** / grating disk **5** into the insert holder **6**.
4. Place the dough blade **7**, the blade insert **8** or the insert holder **6** with attached slicing insert **4** / grating disk **5** on the drive axle **9**.
5. Dough blade **7** / Blade insert **8**: Fill the prepared foodstuffs into the bowl **11**, as desired.
6. **Figure A+B:** place the lid **3** on the bowl **11**. The symbol  **2** points to the top marking on the bowl **10**.
7. **Figure B+C:** turn the lid **3** in a clockwise direction as far as it will go, until the symbol  **2** points to the top marking on the bowl **10**.
8. **Figures C+D:** turn the bowl **11** in a clockwise direction as far as it will go, until the symbol  **16** points to the bottom marking on the bowl **12**.
9. Insert the mains plug **14** into a wall socket corresponding to the technical data.

## 7. Operation



### **DANGER! Risk of injury from cutting!**

- ⊙ The insert holder **6**, the blade insert **8** and the dough blade **7** keep on turning after the device has been turned off. Please wait until all parts have come to a standstill before unlocking the bowl **11** and opening the lid **3**.
- ⊙ The device must never be operated without the bowl **11**.

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the blending process immediately if the insert holder **6**, the blade insert **8** and the dough blade **7** are not turning or are turning with difficulty. If this happens, pull out the mains plug **14** and check whether there is something in the bowl **11** blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.

#### **CAUTION:**

- ⊙ Depending on the hardness and consistency of the foodstuffs, do not fill the bowl **11** to the maximum, as the insert holder **6**, the blade insert **8** and the dough blade **7** could get blocked. Pay attention here to the guideline values for various foods in the Processing table section.

#### **NOTE:**

- For chopping harder foodstuffs, use the setting **P**. Work with short pulses (1 pulse: turn on **P** for approx. 1 second). The number and length of the pulses will depend on the quantity and consistency of the food.

### Uses

**Blade insert:** the blade insert **8** is suitable for chopping solid foods, e.g. meat, onions and cheese.

**Dough blade:** the dough blade **7** is suitable for e.g. mixing eggs.

### Slicing insert / Grating disk:

With the slicing insert **4** you can cut e.g. cucumbers into slices. The grating disk **5** is suitable for e.g. processing apples or carrots.

### Processing table

Foodstuff	Recommended quantity	Recommended speed setting	Inserts
Diced lean beef (approx. 2 cm edge length)	300 g	<b>2</b>	Blade insert <b>8</b>
Onions (quartered)	300 g	<b>1-2</b>	
		or <b>P</b> (short pulses) until the desired result is achieved	
Eggs	6	<b>1-2</b>	Dough blade <b>7</b>
Cucumber	One cucumber	<b>1-2</b>	Slicing insert <b>4</b>
Carrots	300 g	<b>2</b>	Grating disk <b>5</b>
Apples (peeled, without pips)	300 g	<b>1</b>	Grating disk <b>5</b>

#### NOTE:

- The processing times and speeds specified here are guidelines.
- Depending on the quantities and consistency of the foods, the actual values may differ.
- Repeatedly check the results, depending on how small you want to chop the food.
- Work with short pulses (1 pulse: rotates for approx. 1 second).

### Preparing food

- Use ...
  - ... **no more than the maximum filling level of 500 ml of solid food, or**
  - ... **a maximum of 600 ml liquids.**
- Rinse or wash the food.
- Chop the foodstuffs so small that they fit through the food chute.
- Remove the outer shell from nuts. The inner shell can be used if so desired, e.g. with almonds.
- Free herbs from their stems.
- Separate the bones from meat and remove sinews and skin.



### **Chopping / Mixing**

- To chop foodstuffs, turn the control dial **17** to position **1** or **2**.
- For chopping harder foodstuffs, use the setting **P**. Work with short pulses (1 pulse: turn on **P** for approx. 1 second). The number and length of the pulses will depend on the quantity and consistency of the food. See the specifications given in the Processing table section.
- Repeatedly check the result. If the food is not being chopped evenly:
  - Pull out the mains plug **14**, remove the bowl **11** and shake it vigorously.
  - If food is sticking to the inside wall of the bowl, rotate the lid **3** anti-clockwise and remove it. Push the pieces downwards using a spatula.
  - Put all the pieces back together before you reinsert the mains plug **14** into a wall socket and resume work.
- When using the insert holder **6** with attached slicing insert **4** / grating disk **5**, fill the foodstuffs into the food chute of the lid **3**. If necessary, use the food pusher **1** to carefully push the foodstuffs down.

### **Remove food**

---

#### **NOTE:**

- Do not store foodstuffs in the bowl **11** or in contact with other product parts for longer than 24 hours. This also applies to storage in the refrigerator.
- 
1. Disconnect the mains plug **14** from the wall socket.
  2. Turn the bowl **11** anti-clockwise, until the symbol  **16** points to the bottom marking on the bowl **12**.
  3. Hold the bowl **11** tightly. Turn the lid **3** anti-clockwise, until the symbol  **2** points to the top marking on the bowl **10**. Remove the lid.
  4. Carefully remove the insert holder **6** with attached slicing insert **4** / grating disk **5** or the drive axle **9** with the dough blade **7** / the blade insert **8**.
  5. Empty the bowl **11**. Remove the food, e.g. using a spatula.
  6. Clean the device as soon as possible after use.

## 8. Cleaning

### Clean the device prior to its first use!



#### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull the mains plug **14** out the wall socket before cleaning the food processor.
- ⊙ The motor block **15**, the power cable and the mains plug **14** must not be immersed in water or any other liquids.



#### **DANGER! Risk of injury from cutting!**

- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades **4**, **5** and **8** easily.

#### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.



### How to clean properly

1. If necessary, wipe down the motor block **15** and the power cable **14** with a damp cloth. Ensure that the motor block **15** is completely dry before the next time it is used.
2. Wash all other parts by hand in warm water and a little detergent.
3. Allow all parts to dry completely before you put them away or use the device again.

### Some cleaning tips

- Clean the device as soon as possible after use in order to prevent food remnants from drying on.
- After processing very salty or acidic foodstuffs, the dough blade **7** / blade insert **8**, the insert holder **6** and the slicing insert **4** / grating disk **5** should be washed thoroughly and right away.

### Dismantling the device

1. Pull out the mains plug **14**.
2. Turn the bowl **11** anti-clockwise, until the symbol  **16** points to the bottom marking on the bowl **12**.
3. Hold the bowl **11** tightly. Turn the lid **3** anti-clockwise, until the symbol  **2** points to the top marking on the bowl **10**. Remove the lid.
4. Carefully remove the dough blade **7**, the blade insert **8** or the insert holder **6** with attached slicing insert **4** / grating disk **5**. Remove the drive axle **9**.
5. **Figure F:** turn the insert holder **6** around and hold it over a washable, scratch-proof surface. Press the extending edges of the slicing insert **4** / grating disk **5** inwards and press it out.

## 9. Storage



#### **DANGER for children!**

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

#### **DANGER!**

- ⊙ In order to avoid accidents, the mains plug **14** must never be connected to a wall socket while in storage.

- Assemble the food processor for storage. This allows the blade insert **8** to be stored safely.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.
- **Figure G:** the power cable **14** can be wound up on the cable spool in the housing cover of the motor block **15**.

## 10. Troubleshooting

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



### **DANGER! Risk of electric shock!**

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

Fault	Possible causes/ Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• Are the lid <b>3</b> and bowl <b>11</b> locked?</li> </ul>
Insert holder <b>6</b> , blade insert <b>8</b> or dough blade <b>7</b> are turning with difficulty or are not turning at all	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off immediately, pull out mains plug <b>14</b> and check:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blockage in the bowl?</li> <li>- Food too tough or too hard?</li> <li>- Device not assembled correctly?</li> </ul> </li> </ul>
Bowl <b>11</b> looks cloudy due to hard food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal and does not affect the function.</li> </ul>

## 11. Recipes



### **HEALTH HAZARD!**

- ⊙ Depending on the ingredients used, foodstuffs may have to be consumed soon after preparation and cannot be stored for longer periods of time, not even in the refrigerator.

### **NOTES:**

- The preparation time depends on the recipe used.
- The ingredients used should be at room temperature.

### **Herb quark**

250 g quark 40% fat in dry matter (FDM)

125 g natural yoghurt

2-4 finely chopped cloves of garlic

100 g cucumber

Salt to taste

Pepper to taste

approx. 30 g mixed herbs (deep-frozen)

Dough blade **7**

1. Remove the pips (the core) of the cucumber and dice the cucumber.
2. Put all ingredients into the bowl **11**. Place the lid **3** on the bowl and mix well.
3. Season with some more salt and pepper to taste.

### **NOTE:**

- If you want to add fresh herbs, use the blade insert **8** first to chop the herbs. You can also chop the pieces of cucumber and the garlic cloves with the blade insert **8** first. Then, add the quark and the yoghurt.

### **Guacamole dip**

2 avocados (very ripe)  
2 cloves of garlic  
1/2 lemon  
1/2 teaspoon mustard  
1 teaspoon oil  
1-2 tomatoes (quartered)  
1 tablespoon cream cheese  
Sugar  
Salt  
Pepper  
Tabasco  
Blade insert **8**

1. Peel the avocados, remove the stones and place in the bowl **11**.
2. Combine the garlic, lemon juice, mustard, oil, tomatoes and cream cheese in the bowl **11**. Put on the lid **3** and chop finely.
3. Season with sugar, salt and pepper and finally with tabasco.

### **Yoghurt dressing**

150 g natural yoghurt  
3 tablespoons white wine vinegar  
3 tablespoons sunflower oil  
1-2 teaspoons mustard  
1 pinch salt / 1 pinch sugar  
Dough blade **7**

- Combine the natural yoghurt, the white wine vinegar, the sunflower oil, mustard, salt and sugar in the bowl **11**. Place the lid **3** on the bowl and mix well.

Finely chopped garlic, chives or mixed herbs can also be added to the yoghurt dressing to give it the final touch.

### **Röstis**

4 potatoes, large, floury  
Salt  
Pepper, ground  
Nutmeg, ground  
80 g butter or margarine

1. Cut the peeled potatoes into strips with the grating disk **5**.
2. Place the potato mass into a cloth and press out the liquid.
3. Sprinkle the seasoning into the potato mixture and mix everything together.
4. Heat the butter or margarine in a pan.
5. Add the potato mass in portions into the hot oil with a small ladle and press flat with a spatula.
6. Now brown the röstis from both sides until they are crisp.

### **Pesto (red)**

150 g tomatoes (dried)  
1 bunch basil  
1 onion, red (quartered)  
2 tablespoons pine kernels  
1-2 cloves of garlic  
2 teaspoons balsamic vinegar  
100 ml olive oil  
Salt  
Pepper  
Blade insert **8**

1. Mix the tomatoes, plucked basil leaves, pine kernels, garlic, onions, vinegar and oil in the bowl **11**. Close with the lid **3** and blend well for 1 minute on level **2**.
2. Season with salt and pepper.

---

#### **NOTE:**

- Store the pesto in a screw-top jar, covered with a layer of olive oil. It will last for approx. 4 weeks in the refrigerator.
-

### **Pesto (green)**

- 1-2 bunch fresh basil
- 1-2 cloves of garlic
- 2 tablespoons pine kernels
- 150 ml olive oil
- 2 tablespoons parmesan, grated
- Salt + freshly ground black pepper
- Blade insert **8**

1. Mix basil, garlic, pine kernels, parmesan and olive oil in the bowl **11**. Close with the lid **3** and blend well for 1 minute on level **2**.
2. Season with salt and pepper.

#### **NOTE:**

- Store the pesto in a screw-top jar, covered with a layer of olive oil. It will last for approx. 4 weeks in the refrigerator.

### **Barbecue-Sauce**

- 200 g tomatoes (quartered)
- 2 tablespoons vegetable oil
- Salt
- Garlic salt or fresh garlic
- 50 ml tomato sauce
- 30 g tomato paste
- 2 tablespoons vinegar
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 teaspoon sugar
- Cinnamon
- Blade insert **8**

1. Mix the quartered tomatoes, oil, sugar, salt and garlic in the bowl **11**. Close with the lid **3** and blend with 2-3 short pulses.
2. Remove lid **3** and taste. The garlic taste should be very intense.
3. Add tomato sauce, tomato paste, vinegar, lemon juice, sugar and a pinch of cinnamon. Replace the lid **3** and blend the sauce to a smooth paste.
4. Remove lid **3** and taste.

5. Pour the sauce into a saucepan. Simmer for approx. 45 minutes at a low temperature until it thickens.

#### **NOTE:**

- If you like, you can pep up the sauce with some chilli powder.

## **12. Disposal**

The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



### **Packaging**

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

## **13. Technical specifications**

Model:	SKM 350 A1
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	II □
Power rating:	350 W

Subject to technical modification



## 14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects. This warranty does not include product parts that are subject to standard wear and therefore can be considered wear parts; the same applies to damages at fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or parts made of glass.

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

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

### Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 273409** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.





## **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**IAN: 273409**



## **Supplier**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Germany

## Sisältö

<b>1. Yleiskatsaus</b> .....	<b>16</b>
<b>2. Määräystenmukainen käyttö</b> .....	<b>17</b>
<b>3. Turvaohjeita</b> .....	<b>17</b>
<b>4. Toimituksen sisältö</b> .....	<b>20</b>
<b>5. Käyttöönotto</b> .....	<b>20</b>
<b>6. Asennus</b> .....	<b>21</b>
<b>7. Toimintaohjeet</b> .....	<b>21</b>
<b>8. Puhdistus</b> .....	<b>24</b>
<b>9. Säilytys</b> .....	<b>24</b>
<b>10. Häiriötapauksessa</b> .....	<b>25</b>
<b>11. Reseptit</b> .....	<b>25</b>
<b>12. Osien hävittäminen</b> .....	<b>27</b>
<b>13. Tekniset tiedot</b> .....	<b>27</b>
<b>14. Takuun antaja on HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>28</b>

### 1. Yleiskatsaus

- 1** Täyttöaukon painin
- 2**  $\Gamma$  /  $\text{B}$   $\Gamma$ : kansi paikallaan  
 $\text{B}$ : kansi lukittu
- 3** Kansi
- 4** Viipalointiosa
- 5** Raastinosa
- 6** Pidike
- 7** Vatkain
- 8** Teräosa
- 9** Käyttöakseli
- 10** Kulhon ylempi merkintä
- 11** Kulho (tilavuus: 1.000 ml)
- 12** Kulhon alempi merkintä
- 13** Tappi
- 14** Liitosjohto verkkopistokkeella
- 15** Moottoriosi
- 16**  $\Gamma$  /  $\text{B}$   $\Gamma$ : kulho paikallaan  
 $\text{B}$ : kulho lukittu
- 17 P 0 1 2** Kiertosäädin  
**P**: pulssitoiminto / **0**: poiskytkettynä / **1**: alhaisempi nopeus /  
**2**: korkeampi nopeus

## Sydämellinen kiitos luottamuksestasi!

Onnittelumme uuden yleiskoneesi johdosta.

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

- **Ennen ensimmäistä käyttöönottoa on tämä käyttöohje luettava huolellisesti läpi.**
- **Turvaohjeita on välttämättä noudatettava!**
- **Laitetta saa käyttää vain tässä ohjeessa kuvatulla tavalla.**
- **Tämä käyttöohje on säilytettävä huolellisesti.**
- **Jos laite annetaan toiselle henkilölle, tulisi tämän käyttöohjeen olla mukana.**

Toivomme, että uudesta yleiskoneestasi on paljon iloa!

### **Symboli laitteessa**



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

## 2. Määräystenmukainen käyttö

Yleiskone on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden hienontamiseen ja vatkaamiseen. Laitte on tarkoitettu vain yksityistalouksien käyttöön. Laitetta saa käyttää vain sisätiloissa. Laitetta ei saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

### **Ennakoitava väärinkäyttö**

#### **VAROITUS aineellisista vahingoista!**

- ⊙ Älä käytä laitetta erityisen kovien elintarvikkeiden, kuten esim. pakasteiden, luiden, muskottipähkinöiden, viljan tai kahvipapujen hienontamiseen.
- ⊙ Taikinan vaivaaminen taikinakoukuilla ei myöskään ole mahdollista. Tämä ylikuormittaisi moottoria.

## 3. Turvaohjeita

### **Varoituksiin liittyvä**

Tarpeen mukaan käytetään tässä käyttöohjeessa seuraavia varoitusmerkintöjä:



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

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

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

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

## **Ohjeita turvallista käyttöä varten**

- ⊙ Lapset eivät saa käyttää laitetta.
- ⊙ Säilytä laitetta ja sen liitosjohtoa lasten ulottumattomissa.
- ⊙ Laitteen puhdistusta ja käyttäjähuoltoa lapset eivät saa suorittaa.
- ⊙ Laitetta ei saa jättää lasten käyttöön ilman valvontaa, se ei ole leikkikalua.
- ⊙ Tätä laitetta voivat käyttää sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemus ja/tai tiedot ovat riittämättömät, jos heitä valvotaan tai mikäli heidät on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- ⊙ Laite on aina irrotettava sähköverkosta, kun valvojaa ei ole, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- ⊙ Teräosa, raastin- ja viipalointiosa ovat teräviä. Käytä sitä varovasti. Käsien pestessä tulisi veden olla niin kirkasta, että terät ovat hyvin näkyvissä.
- ⊙ Pidike, teräosa ja vatkain pyörivät vielä sammutuksen jälkeenkin. Odota osien pysähtyminen ennen kulhon vapauttamista ja kannen avaamista.
- ⊙ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastinkellon tai erillisen kauko-ohjauksen kautta.
- ⊙ Jos laitteen liitosjohto vaurioituu, on se vaihdettava valmistajan tai tämän asiakaspalvelun tai vastaavasti pätevän henkilön toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.
- ⊙ Ennen käytön aikana liikkuvien tarvikkeiden tai lisäosien vaihtamista laite on sammutettava ja erotettava sähköverkosta.
- ⊙ Huomioi puhdistamista koskeva luku (katso "Puhdistus" sivulla 24).



### **VAARA lapsille**

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



### **VAARA koti- ja hyötyeläimille ja niiden kautta**

- ⊙ Sähkölaitteista voi aiheutua vaaraa kotija hyötyeläimille. Lisäksi eläimet voivat myös vaurioittaa laitetta. Siksi eläimet on periaatteessa pidettävä loitolla sähkölaitteista.



### **VAARA sähköiskusta kosteuden takia**

- ⊙ Laitetta ei saa koskaan käyttää kylpyammeen, suihkun, täyden pesualtaan tai vastaavan lähetyvillä.
- ⊙ Moottoriosaa, liitosjohtoa ja verkkopistoketta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- ⊙ Suojaa moottoriosaa kosteudelta, tippuja ja roiskevedeltä.
- ⊙ Jos moottoriosaan pääsee nestettä, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Sen jälkeen laite on annettava tarkastaa, ennen kuin se otetaan uudelleen käyttöön.
- ⊙ Älä käytä laitetta kostein käsin.
- ⊙ Jos laite on pudonnut veteen, on verkkopistoke irrotettava välittömästi. Vasta sitten laite otetaan pois vedestä.
- ⊙ Täytä kulhoon korkeintaan 600 ml nestettä estääksesi nesteen pääsyn moottoriosaan.



### **VAARA sähköiskusta**

- ⊙ Aseta verkkopistoke pistorasiaan vasta sitten, kun laite on kokonaan koottu.
- ⊙ Liitä verkkopistoke vain säännönmukaisesti asennettuun ja helposti saavutettavaan pistorasiaan, jonka jännite vastaa tyyppikilvessä olevaa arvoa. Pistorasian

on oltava myös liittämisen jälkeen helposti saavutettava.

- ⊙ Pidä huolta siitä, ettei liitosjohto pääse vaurioitumaan terävien kulmien tai kuumien paikkojen takia. Älä kierrä liitosjohtoa laitteen ympärille.
- ⊙ Laite ei ole vielä sammutuksen jälkeen täysin irti verkosta. Tätä varten on irrotettava verkkopistoke.
- ⊙ Pidä laitetta käyttäessäsi huolta siitä, ettei liitosjohto joudu puristuksiin tai litistetyksi.
- ⊙ Irrotaaksesi verkkopistokkeen pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, äläkä koskaan johdosta.
- ⊙ Irrota verkkopistoke pistorasiasta, ...  
... jos sattuu häiriö,  
... kun et käytä yleiskonetta,  
... ennen yleiskoneen kokoamista tai purkamista,  
... ennen yleiskoneen puhdistusta ja  
... aina ukonilmalla.
- ⊙ Laitetta ei pidä käyttää, jos laitteessa tai liitosjohdossa on näkyviä vaurioita.
- ⊙ Turvateknisistä syistä tuotteen rakentamiseen ei saa tehdä muutoksia.



### **VAARA loukkaantumista leikkaamalla**

- ⊙ Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman kulhoa.
- ⊙ Älä koskaan tartu pyörivään terään. Älä pidä lusikkaa tai vastaavanlaisia esineitä pyörivissä osissa. Pidä myös pitkät hiukset ja väljät vaatteet loitolla pyörivistä osista.

### **VAROITUS aineellisista vahingoista**

- ⊙ Korkein täyttömäärä kiinteille elintarvikkeille on 500 ml.
- ⊙ Korkein täyttömäärä nesteille on 600 ml.
- ⊙ Laitteen vaurioitumisen välttämiseksi on sekoittaminen keskeytettävä heti, jos pidike, teräosa ja vatkein eivät pyöri tai pyörivät vain vaivalloisesti. Irrota verk-

kopistoke ja tarkasta, onko kulhossa este tai ovatko ainekset liian sitkeitä. Tarkasta myös, että laite on oikein koottu.

- ⊙ Älä käytä laitetta tyhjänä, koska tällöin moottori voi kuumentua ja vaurioitua.
- ⊙ Käytä vain alkuperäisiä varusteita.
- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.
- ⊙ Laite on varustettu pitävillä muovisilla imujaloilla. Koska huonekaluja pinnoitetaan monilla eri maaleilla ja muoveilla ja käsitellään erilaisilla hoitoaineilla, ei ole täysin poissuljettavissa, että joissakin näistä aineista on ainesosia, jotka vahingoittavat ja pehmentävät muovisia imujalkoja. Aseta laitteen alle tarvittaessa pitävä alusta.

#### **OHJE:**

- Älä säilytä elintarvikkeita 24 tuntia kauempaa kulhossa **11** tai muiden tuotteen osien yhteydessä. Tämä koskee myös jääkaapissa säilyttämistä.

## **4. Toimituksen sisältö**

- 1 Moottoriosia **15**
- 1 Kulho **11**
- 1 Käyttöakseli **9**
- 1 Kanssi **3**
- 1 Täyttöaukon painin **1**
- 1 Teräosa **8**
- 1 Vatkein **7**
- 1 Pidike **6**
- 1 Viipalointiosa **4**
- 1 Raastinosa **5**
- 1 Käyttöohje

## **5. Käyttöönotto**

- Poista kaikki pakkausmateriaalit laitteesta.
- Tarkasta, että kaikki osat ovat mukana ja vauriottomia.
- **Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!** (katso "Puhdistus" sivulla 24)

## 6. Asennus



### VAARA loukkaantumisesta leikkaamalla!

- Teräosa **8**, raastinosa **5** ja viipalointiosa **4** ovat teräviä. Käytä sitä varovasti.
- Aseta verkkopistoke **14** vasta sitten pistorasiaan, kun yleiskone on kokonaan koottu.

### OHJE:

- Laitte on varustettu **turvakytkimellä**. Kulhon **11** voi lukita vain kannen **3** ollessa suljettuna ja käyttö on mahdollista vain kulhon ollessa lukittuna.

- Kuva A:** aseta kulho **11** moottoriosalle **15**. Symboli  **16** osoittaa kulhon alempaan merkintään **12**. Kulhoa **ei** saa kääntää.
- Aseta käyttöakseli **9** kulhoon.
- Kuva E:** aseta viipalointiosa **4** / raastinosa **5** pidikkeeseen **6**.
- Aseta vatkein **7**, teräosa **8** tai pidike **6** asennetulla viipalointiosalla **4** / raastinosalla **5** käyttöakselille **9**.
- Vatkain **7** / teräosa **8**: täytä mahdollisesti valmistellut elintarvikkeet kulhoon **11**.
- Kuva A+B:** aseta kansi **3** kulholle **11**. Symboli  **2** osoittaa kulhon ylempään merkintään **10**.
- Kuva B+C:** käännä kantta **3** myötäpäivään vasteeseen asti, kunnes symboli  **2** osoittaa kulhon ylempään merkintään **10**.
- Kuva C+D:** käännä kulhoa **11** myötäpäivään vasteeseen asti, kunnes symboli  **16** osoittaa kulhon alempaan merkintään **12**.
- Liitä verkkopistoke **14** teknisiä arvoja vastaavaan pistorasiaan.

## 7. Toimintaohjeet



### VAARA loukkaantumisesta leikkaamalla!

- Pidike **6**, teräosa **8** ja vatkein **7** pyörivät vielä sammutuksen jälkeenkin. Odotta osien pysähtyminen ennen kulhon **11** vapauttamista ja kannen **3** avaamista.
- Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää ilman kulhoa **11**.

### VAROITUS aineellisista vahingoista!

- Laitteen vaurioitumisen välttämiseksi on sekoittaminen keskeytettävä heti, jos pidike **6**, teräosa **8** ja vatkein **7** eivät pyöri tai pyörivät vain vaivalloisesti. Irrota tässä tapauksessa verkkopistoke **14** ja tarkasta, onko kulhossa **11** este tai ovatko ainekset liian sitkeitä. Tarkasta myös, että laite on oikein koottu.

### VARO:

- Elintarvikkeiden kovuudesta ja koostuksesta riippuen kulhoa **11** ei saa täyttää korkeimpaan määrään asti, koska muutoin pidike **6**, teräosa **8** ja vatkein **7** voivat juuttua. Huomioi tässä yhteydessä eri elintarvikkeiden ohjeet osassa "Työstötaulukko".

### OHJE:

- Käytä kovempien elintarvikkeiden hienontamiseen asentoa **P**. Työskentele lyhyillä pulsseilla (1 pulssi: kierrä n. 1 sekunniksi asentoon **P**). Elintarvikkeiden määrästä ja koostuksesta riippuen pulssien lukumäärä ja pituus vaihtelee.

## Käyttöalueet

**Teräosa:** Teräosa **8** soveltuu kiinteiden elintarvikkeiden kuten lihan, sipulien ja juuston hienontamiseen.

**Vatkain:** Vatkain **7** soveltuu esim. kananmunien vatkamiseen.

## Viipalointiosa / raastinosa:

Viipalointiosalla **4** leikkaat esim. tuorekurkkuja viipaleiksi. Raastinosa **5** soveltuu esim. omenien tai porkkanoiden työstämiseen.

## Työstötaulukko

Elintarvike	Suosittelava määrä	Suosittelava nopeustaso	Osat
Vähärasvainen naudanliha paloina (sivun pituus n. 2 cm)	300 g	<b>2</b>	Teräosa <b>8</b>
Sipulit (neljänneksinä)	300 g	<b>1-2</b> tai <b>P</b> (lyhyet pulssit) haluttuun tulokseen asti	
Kananmunat	6	<b>1-2</b>	Vatkain <b>7</b>
Tuorekurkku	yksi kappale	<b>1-2</b>	Viipalointiosa <b>4</b>
Porkkanat	300 g	<b>2</b>	Raastinosa <b>5</b>
Omena (kuorittuna, ilman siemeniä)	300 g	<b>1</b>	Raastinosa <b>5</b>

### OHJE:

- Tässä mainitut työstöajat ja nopeudet ovat ohjearvoja.
- Elintarvikkeiden määrästä ja koostumuksesta riippuen voivat todelliset arvot vaihdella.
- Halutusta hienonnusasteesta riippuen tarkasta tulos useampaan kertaan.
- Työskentele lyhyillä pulsseilla (1 pulssi: kierrä n. 1 sekunnin ajan).

### Elintarvikkeiden valmistelu

- Käytä ...**
  - ... kiinteitä elintarvikkeita enintään 500 ml:n korkeimpaan täyttömäärään asti tai ... enintään 600 ml nestettä.**
  - Pese tai puhdista elintarvikkeet.
  - Paloittele elintarvikkeet niin pieniksi, että ne sopivat täyttöaukon läpi.
  - Poista pähkinöistä ulkokuori. Sisäkuorta voidaan haluttaessa käyttää, esim. manteleista.
  - Poista varret yrteistä.
  - Irrota lihasta luut ja poista jänteet ja nahat.



### **Hienontaminen / vatkaaminen**

- Elintarvikkeiden hienontamista varten aseta kiertosäädin **17** asentoon **1** tai **2**.
- Käytä kovempien elintarvikkeiden hienontamiseen asentoa **P**. Työskentele lyhyillä pulsseilla (1 pulssi: kierrä n. 1 sekunniksi asentoon **P**). Elintarvikkeiden määrästä ja koostumuksesta riippuen pulssien lukumäärä ja pituus vaihtelee. Huomioi tässä yhteydessä tiedot osassa "Työstötaulukko".
- Tarkasta tulos useampaan kertaan. Jos elintarvikkeet eivät hienonnu tasaisesti:
  - Irrota verkkopistoke **14**, poista kulho **11** ja ravistele sitä voimakkaasti.
  - Jos aineksia on tarttunut kulhon sisäseinään, käännä kantta **3** vastapäivään ja poista kansi. Työnnä ainesosat taikinakaapimella alas.
  - Kokoa kaikki osat jälleen yhteen, ennen kuin liität verkkopistokkeen **14** pistorasiaan ja jatkat työskentelyä.
- Käytettäessä pidikettä **6** asennetulla viipalointiosalla **4** / raastinosalla **5** elintarvikkeet täytetään kannen **3** täyttöaukon kautta. Käytä tarvittaessa paininta **1** painaksesi elintarvikkeita varovasti alaspäin.

### **Elintarvikkeiden ottaminen**

#### **OHJE:**

- Älä säilytä elintarvikkeita 24 tuntia kauempaa kulhossa **11** tai muiden tuotteen osien yhteydessä. Tämä koskee myös jääkaapissa säilyttämistä.
1. Irrota verkkopistoke **14** pistorasiasta.
  2. Käännä kulhoa **11** vastapäivään, kunnes symboli  $\cap$  **16** osoittaa kulhon alempaan merkintään **12**.
  3. Pidä kulhosta **11** kiinni. Käännä kantta **3** vastapäivään, kunnes symboli  $\cap$  **2** osoittaa kulhon ylempään merkintään **10**. Nosta kansi ylös.
  4. Ota varovasti pidike **6** asennetulla viipalointiosalla **4** / raastinosalla **5** tai käyttöakseli **9** vatkaamalla **7** / teräosalla **8** pois.
  5. Tyhjennä kulho **11**. Ota elintarvikkeet kulhosta esim. taikinakaapimen avulla.
  6. Puhdista laite mahdollisuuksien mukaan heti käytön jälkeen.

## 8. Puhdistus

### Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä!



#### VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Irrota verkkopistoke **14** pistorasiasta ennen yleiskoneen puhdistamista.
- ⊙ Moottoriosaa **15**, liitosjohtoa ja verkkopistoketta **14** ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.





#### VAARA loukkaantumisesta leikkaamalla!

- ⊙ Käsin pestessä tulisi veden olla niin kirkasta, että osat **4**, **5** ja **8** ovat hyvin näkyvissä.

#### VAROITUS aineellisista vahingoista!

- ⊙ Väkeviä tai hankaavia puhdistusaineita ei saa käyttää.

### Laitteen purkaminen

1. Irrota verkkopistoke **14**.
2. Käännä kulhoa **11** vastapäivään, kunnes symboli  **16** osoittaa kulhon alempaan merkintään **12**.
3. Pidä kulhosta **11** kiinni. Käännä kantta **3** vastapäivään, kunnes symboli  **2** osoittaa kulhon ylempään merkintään **10**. Nosta kansi ylös.
4. Ota varovasti vatkein **7**, teräosa **8** tai pidike **6** asennetulla viipalointiosalla **4** / raastinosalla **5** pois. Ota käyttöakseli **9** pois.
5. **Kuva F:** käännä pidike **6** ja pidä sitä pyyhittävän ja naarmuuntumattoman alustan päällä. Paina viipalointiosan **4** / raastinosan **5** ulkonevat päät sisänpäin ja paina osa ulos.

### Näin puhdistat oikein

1. Pyyhi moottoriosaa **15** ja liitosjohto **14** tarvittaessa kevyesti kostutetulla liinalla. Huomioi, että moottoriosan **15** on oltava täysin kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

2. Pese kaikki muut osat käsin lämpimällä vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta.
3. Anna kaikkien osien kuivua täysin, ennen kuin asetat ne säilytyspaikkaansa tai otat laitteen uudelleen käyttöön.

### Muutamia puhdistusvinkkejä

- Puhdista laite mahdollisuuksien mukaan heti käytön jälkeen, etteivät ruokajäämät pääse kuivumaan.
- Hyvin suolaisten tai happamien elintarvikkeiden työstämisen jälkeen tulisi vatkein **7** / teräosa **8**, pidike **6** ja viipalointiosa **4** / raastinosaa **5** pestä heti huolellisesti.

## 9. Säilytys



#### VAARA lapsille!

- ⊙ Säilytä laitetta lasten ulottumattomissa.

#### VAARA!

- ⊙ Onnettomuuksien välttämiseksi verkkopistoke **14** ei saa olla säilytyksen aikana pistorasiaan liitettyinä.

- Kokoa yleiskone säilytystä varten. Siten teräosa **8** on turvallisesti säilössä.
- Valitse säilytyspaikka, jossa laite ei joudu alttiiksi voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- **Kuva G:** liitosjohdon **14** voit kiertää moottoriosan **15** pohjassa olevaan johdokelaan.

## 10. Häiriötapauksessa

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



### VAARA sähköiskusta!

- ⊙ Laitetta ei pidä missään tapauksessa yrittää korjata itse.

Vika	Mahdollinen syy / apukeino
Laite ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onko virransyöttö varmistettu?</li> <li>• Tarkasta liitäntä.</li> <li>• Ovatko kansi <b>3</b> ja kulho <b>11</b> lukittuina?</li> </ul>
Pidike <b>6</b> , teräosa <b>8</b> tai vatkain <b>7</b> eivät pyöri tai pyörivät vain vaivalloisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kytetään heti pois päältä, verkkopistoke <b>14</b> irrotetaan ja tarkastetaan: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Este kulhossa?</li> <li>- Ainekset liian sitkeitä tai liian kovia?</li> <li>- Laite ei ole oikein koottu?</li> </ul> </li> </ul>
Kulhon <b>11</b> samea ulkonäkö kovien elintarvikkeiden vuoksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tämä on normaalia eikä vaikuta toimintaan.</li> </ul>

## 11. Reseptit



### TERVEYSVAARA!

- ⊙ Käytetyistä aineksista riippuen elintarvikkeet on nautittava mahdollisesti pian valmistamisen jälkeen, eikä niitä voida säilyttää pitempään edes jääkaapissa.

### OHJEITA:

- Valmistusaika riippuu käytetystä ohjeesta.
- Käytettävien ainesten tulisi olla huoneenlämpöisiä.

### Yrttirahka

250 g rahkaa, rasvapitoisuus 40 paino%  
 125 g luonnonjogurttia  
 2-4 hienonnettua valkopulin kynttä  
 100 g tuorekurkkua  
 Suolaa maun mukaan  
 Pippuria maun mukaan  
 n. 30 g yrttisekoitusta (pakaste)  
 Vatkain **7**

1. Poista kurkun siemenet (sisin) ja paloittele kurkku.
2. Laita kaikki ainekset kulhoon **11**. Aseta kansi **3** paikoilleen ja sekoita hyvin.
3. Mausta tarpeen mukaan suolalla ja pippurilla.

### OHJE:

- Jos haluat käyttää tuoreita yrttejä, hienonna yrtit ensin teräosalla **8**. Voit hienontaa myös kurkkupalat ja valkosipulin kynnet teräosan **8** avulla. Lisää lopuksi rahka ja jogurtti.

### **Guacamole-dippi**

2 avokadoa (hyvin kypsää)  
2 valkosipulin kynttä  
1/2 sitruunaa  
1/2 teelusikallista sinappia  
1 teelusikka öljyä  
1-2 tomaattia (neljänneksinä)  
1 ruokalusikka tuorejuustoa  
Sokeria  
Suolaa  
Pippuria  
Tabascoa  
Teräosa **8**

1. Kuori avokado, poista siitä kivi ja aseta se kulhoon **11**.
2. Laita myös valkosipuli, sitruunamehu, sinappi, öljy, tomaatit ja tuorejuusto kulhoon **11**. Aseta kansi **3** paikoilleen ja hienonna hyvin.
3. Mausta ensin sokerilla, suolalla ja pippurilla ja lopuksi tabascolla.

### **Jogurttikastike**

150 g luonnonjogurttia  
3 ruokalusikkaa valkoviinietikkaa  
3 ruokalusikkaa auringonkukkaöljyä  
1-2 teelusikkaa sinappia  
1 hyppysellinen suolaa /  
1 hyppysellinen sokeria  
Vatkain **7**

- Laita luonnonjogurtti, valkoviinietikka, auringonkukkaöljy, sinappi, suola ja sokeri kulhoon **11**. Aseta kansi **3** paikoilleen ja sekoita hyvin.

Tarvittaessa jogurttikastikkeeseen voi lisätä myös hienonnettuja valkosipulin kynsiä, ruohosipulia tai yrttisekoitusta.

### **Perunaröstit**

4 suurta, jauhomaista perunaa  
Suolaa  
Jauhettua pippuria  
Jauhettua muskottia  
80 g voita tai margariinia

1. Leikkaa kuoritut perunat raastinosalla **5** suikaleiksi.
2. Kaada perunamassa liinalle ja puristele neste pois.
3. Ripottele mausteet perunamassalle ja sekoita kaikki.
4. Kuumenna pannussa voita tai margariinia.
5. Laita pienellä kauhalla hieman perunamassaa kuumaan rasvaan ja paina massa litteäksi paistinlastalla.
6. Paista röstit molemmilta puolilta rapeiksi.

### **Pesto (punainen)**

150 g tomaatteja (kuivattuja)  
1 nippu basilikaa  
1 sipuli, punainen (neljänneksinä)  
2 ruokalusikkaa pinjansiemeniä  
1-2 valkosipulin kynttä  
2 teelusikkaa balsamicoetikkaa  
100 ml oliiviöljyä  
Suolaa  
Pippuria  
Teräosa **8**

1. Laita tomaatit, revityt basilikanlehdet, pinjansiemenet, valkosipuli, sipuli, etikka ja öljy kulhoon **11**. Aseta kansi **3** paikoilleen ja soseuta 1 minuutin ajan tasolla **2**.
2. Mausta suolalla ja pippurilla.

#### **OHJE:**

- Säilytä pestoa oliiviöljykerroksella peitettyinä ilmatiiviissä purkissa Näin pesto säilyy jääkaapissa n. 4 viikkoa.

### **Pesto (vihreä)**

1-2 nippua tuoretta basilikaa  
1-2 valkosipulin kynttä  
2 ruokalusikkaa pinjansiemeniä  
150 ml oliiviöljyä  
2 ruokalusikkaa raastettua parmesania  
Suolaa + vastajauhettua mustapippuria  
Teräosa **8**

1. Laita basilika, valkosipuli, pinjansiemenet, parmesani ja oliiviöljy kulhoon **11**. Aseta kansi **3** paikoilleen ja soseuta 1 minuutin ajan tasolla **2**.
2. Mausta suolalla ja pippurilla.

#### **OHJE:**

- Säilytä pestoa oliiviöljykerroksella peitetynä ilmatiiviissä purkissa Näin pesto säilyy jääkaapissa n. 4 viikkoa.

### **Barbecuekastike**

200 g tomaatteja (neljänneksinä)  
2 ruokalusikkaa kasvisöljyä  
Suolaa  
Valkosipulisuolaa tai tuoreita kynsiä  
50 ml tomaattiketsuppia  
30 g tomaattisoseetta  
2 ruokalusikkaa etikkaa  
2 ruokalusikkaa sitruunamehua  
1 teelusikka sokeria  
Kanelia  
Teräosa **8**

1. Laita tomaattineljännekset, öljy, suola, sokeri ja valkosipuli kulhoon **11**. Aseta kansi **3** paikoilleen ja sekoita 2-3 lyhyellä pulssilla.
2. Ota kansi **3** pois ja maista. Valkosipulin on maistuttava voimakkaasti.
3. Lisää ketsuppi, tomaattisose, etikka, sitruunamehu, sokeri ja hyppysellinen kanelia. Aseta kansi **3** paikoilleen ja sekoita kastike tasaiseksi massaksi.
4. Ota kansi **3** pois ja maista.

5. Laita kastike kattilaan. Keitä kastiketta n. 45 minuuttia alhaisella lämpötilalla, kunnes se sakenee.

#### **OHJE:**

- Tarvittaessa barbecuekastiketta voi maustaa myös chilijauheella.

## **12. Osien hävittäminen**

Ylivuutettu jättekontti on kaikissa EU-maissa käytetty symboli, joka merkitsee, että kyseinen tuote ei kuulu kotitalousjätteiden joukkoon vaan on hävitettävä erikseen. Ohjeet koskevat sekä itse tuotetta että samalla symbolilla varustettuja lisätarvikkeita. Näin merkityjä tuotteita ei saa heittää kotitalousjätteiden joukkoon, vaan ne on vietävä keräyspisteeseen, joka on tarkoitettu sähköisen ja elektronisen romun kierrätykseen. Kierrätys auttaa vähentämään jätteiden määrää ja suojelemaan ympäristöä.



### **Pakkaus**

Pakkausmateriaalien hävittämisessä on noudatettava maakohtaisia asetuksia ja ympäristönsuojelumääräyksiä.

## **13. Tekniset tiedot**

Malli:	SKM 350 A1
Verkköjännite:	230 V ~ 50 Hz
Suojaluokka:	II <input type="checkbox"/>
Teho:	350 W

Oikeudet teknisiin muutoksiin pidätetään.



## 14. Takuun antaja on **HOYER Handel GmbH**

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

### **Takuuehdot**

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

### **Takuuaika ja lakisääteiset vaatimukset**

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

### **Takuun laajuus**

Laite on valmistettu tarkkoja laatuvaatimuksia noudattaen ja tarkastettu huolellisesti ennen toimitusta. Takuu kattaa materiaali- tai valmistusvirheet. Tämä takuu ei koske niitä tuoteosia, jotka ovat normaalin kulumisen kohteena ja voi-

daan siten katsoa kulutusosiin kuuluviksi tai vaurioita särkyvissä osissa, esim. kytkin, akut tai lasista valmistetut osat.

Tämä takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on vahingoitettu, käytetty tai huollettu epäasianmukaisella tavalla. Tuotteen asianmukaista käyttöä varten on tarkkaan noudatettava kaikkia käyttöohjeessa mainittuja sääntöjä. Käyttötarkoituksia ja toimintoja, joita käyttöohjeessa ei suositella tai joista varoitetaan, on ehdottomasti vältettävä.

Tuote on tarkoitettu vain yksityiseen, eikä kaupalliseen käyttöön. Takuu raukeaa väärän ja epäasianmukaisen käytön ja voimankäytön tapauksissa ja silloin, kun korjauksia ei ole tehty valtuutetussa palvelukeskuksessamme.

### **Toiminta takuutapauksessa**

Asiasi nopean käsittelyn varmistamiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Kaikkien kysymysten yhteydessä tarvitaan artikkelinumero **IAN: 273409** ja ostokuitti kaupan todisteeksi.
- Toimintavirheiden tai muiden vikojen ilmaantuessa ota ensin yhteyttä seuraavassa mainittuun palvelukeskukseen **puhelimitse** tai **sähköpostin kautta**.
- Vialliseksi todetun laitteen voit lähettää sitten maksutta ilmoitettuun palveluosoitteeseen, liitä mukaan ostotosite (ostokuitti) ja tiedot vian laadusta ja siitä, milloin vika ilmaantui.



Osoitteessa [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) voit ladata tämän ja lukuisia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.



### **Palvelukeskus**

**FI** Huolto Suomi  
Tel.: 010309 3582  
E-Mail: [hoyer@lidl.fi](mailto:hoyer@lidl.fi)

**IAN: 273409**



### **Toimittaja**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Saksassa

## Innehåll

<b>1. Översikt .....</b>	<b>30</b>
<b>2. Avsedd användning.....</b>	<b>31</b>
<b>3. Säkerhetsanvisningar .....</b>	<b>31</b>
<b>4. Leveransomfattning .....</b>	<b>34</b>
<b>5. Innan första användningen.....</b>	<b>34</b>
<b>6. Montering.....</b>	<b>35</b>
<b>7. Användning.....</b>	<b>35</b>
<b>8. Rengöring.....</b>	<b>38</b>
<b>9. Förvaring.....</b>	<b>38</b>
<b>10. Problemlösning.....</b>	<b>39</b>
<b>11. Recept .....</b>	<b>39</b>
<b>12. Avfallshantering .....</b>	<b>41</b>
<b>13. Tekniska data.....</b>	<b>41</b>
<b>14. Garanti från HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>42</b>

## 1. Översikt

- 1** Påmatare för påfyllningsöppning
- 2**  $\Gamma_a$  /  $\Gamma_b$   $\Gamma_a$ : lock påsatt  
 $\Gamma_b$ : lock låst
- 3** Lock
- 4** Skärinsats
- 5** Rivinsats
- 6** Insatshållare
- 7** Omrörningsinsats
- 8** Knivinsats
- 9** Drivaxel
- 10** Övre markering på behållaren
- 11** Behållare (volym: 1.000 ml)
- 12** Nedre markering på behållaren
- 13** Stift
- 14** Anslutningskabel med stickpropp
- 15** Motorblock
- 16**  $\Gamma_a$  /  $\Gamma_b$   $\Gamma_a$ : behållare påsatt  
 $\Gamma_b$ : behållare låst
- 17 P 0 1 2** Vridreglage  
**P**: impulskoppling / **0**: avstängd / **1**: lägre hastighet / **2**: högre hastighet



## Många tack för ditt förtroende!

Gratulerar till din nya matberedare.

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

- **Noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen innan produkten används första gången.**
- **Det är mycket viktigt att följa säkerhetsanvisningarna!**
- **Produkten får endast hanteras på det sätt som beskrivs i de här anvisningarna.**
- **Spara de här anvisningarna.**
- **Om du skulle överlåta produkten till någon annan, se till att även överlämna den här bruksanvisningen.**

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

### Symbol på apparaten



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

## 2. Avsedd användning

Matberedaren är uteslutande avsedd för att sönderdela och röra livsmedel.

Apparaten är utformad för privat hemmabruk.

Apparaten får endast användas inomhus.

Apparaten får inte användas för kommersiella syften.

### Förtutsebart missbruk

#### WARNING för saksador!

- ⊙ Använd inte apparaten för att sönderdela extra hårda livsmedel som t.ex. frysta livsmedel, ben, muskotnötter, säd eller kaffebönor.
- ⊙ Det är inte heller möjligt att knåda degen med degkrokar. Det skulle överbelasta motorn.

## 3. Säkerhetsanvisningar

### Varningsinformation

När det behövs används följande varningsinformation i den här bruksanvisningen:



**FARA!** Hög risk: icke beaktande av varningen kan innebära livsfara.

**VARNING!** Medelhög risk: icke beaktande av varningen kan innebära fysiska skador eller allvarliga saksador.

**SE UPP:** låg risk: icke beaktande av varningen kan innebära lätta fysiska skador eller allvarliga saksador.

**OBSERVERA:** sakförhållanden och speciella kännetecken som måste beaktas när produkten hanteras.

## **Anvisningar för säker användning**

- ⊙ Barn får inte använda apparaten.
- ⊙ Förvara produkten och sin anslutningskabel utom räckhåll för barn.
- ⊙ Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.
- ⊙ Barn måste hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- ⊙ Den här apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller bristande kunskap, om de hålls under uppsikt eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och har förstått vilka faror som kan uppstå.
- ⊙ Apparaten skall alltid kopplas bort från elnätet när man inte har uppsikt och innan den sätts samman, när den plockas isär eller rengörs.
- ⊙ Knivinsatsen, riv- och skärinsatsen är vassa. Hantera dem med försiktighet. Om du diskar för hand, ska vattnet vara så klart att du kan se bladen väl.
- ⊙ Insatshållaren, knivinsatsen och omrörningsinsatsen fortsätter att rotera en liten stund efter avstängning. Vänta tills de har stannat helt innan du låser upp behållaren och öppnar locket.
- ⊙ Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ⊙ Om anslutningskabeln på den här apparaten skadas, måste den bytas ut av tillverkaren eller av dennes kundservice eller någon person med liknande kvalifikationer för att undvika faror.
- ⊙ Innan tillbehör eller extradelar som rör sig vid användningen byts ut, måste apparaten stängas av och kopplas bort från elnätet.
- ⊙ Beakta kapitlet om rengöring (se "Rengöring" på sida 38).



### **FARA för barn**

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



### **FARA för och genom hus- och nyttodjur**

- ⊙ Elutrustning kan innebära en fara för hus- och nyttodjur. Djur kan även förorsaka en skada på utrustningen. Håll därför principiellt djur borta från elutrustning.



### **FARA för elektrisk stöt genom fuktighet**

- ⊙ Apparaten får aldrig användas i närheten av ett badkar, en dusch, ett fyllt handfat och dylikt.
- ⊙ Motorblocket, anslutningskabeln och stickproppen får inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.
- ⊙ Skydda motorblocket mot fuktighet, droppande vatten och vattenstänk.
- ⊙ Dra ut stickproppen direkt om vätska skulle komma in i motorblocket. Kontrollera produkten innan den används igen.
- ⊙ Använd inte apparaten med fuktiga händer.
- ⊙ Om apparaten skulle ha ramlat ner i vatten, dra ut stickproppen direkt. Ta först därefter upp apparaten.
- ⊙ Fyll behållaren med maximalt 600 ml vätska för att förhindra att det tränger in vätska i motorblocket.



### **FARA genom elektrisk stöt**

- ⊙ Sätt i stickproppen i ett uttag först när apparaten är komplett monterad.
- ⊙ Anslut endast stickproppen till ett korrekt installerat, lättåtkomligt uttag med en spänning som motsvarar uppgiften på typskylten. Uttaget måste vara lättåtkomligt också efter att apparaten har anslutits.

- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kan skadas av vassa kanter eller heta ställen. Linda inte anslutningskabeln kring apparaten.
- ⊙ Apparaten är inte helt bortkopplad från elnätet när den har stängts av. För att göra det, dra ut stickproppen.
- ⊙ Se till att anslutningskabeln inte kläms fast eller kläms när du använder apparaten.
- ⊙ Dra alltid i själva stickproppen och inte i kabeln för att dra ut stickproppen från uttaget.
- ⊙ Dra ut stickproppen från uttaget, ...  
... när en störning föreligger,  
... när du inte använder matberedaren,  
... innan du monterar eller demonterar matberedaren,  
... innan du rengör matberedaren och ... under pågående åskväder.
- ⊙ Använd inte apparaten om synliga skador finns på apparaten eller på anslutningskabeln.
- ⊙ Produkten får inte förändras, risk för skador föreligger.



### **FARA för skärskador**

- ⊙ Apparaten får aldrig någonsin köras utan behållare.
- ⊙ Ta aldrig på den roterande kniven. Håll inga skedar eller dylikt mot de roterande delarna. Håll också långt hår eller vida kläder borta från de roterande delarna.

### **VARNING för saksador**

- ⊙ Den maximala påfyllningsnivån för fasta livsmedel är 500 ml.
- ⊙ Den maximala påfyllningsmängden för vätskor är 600 ml.
- ⊙ För att undvika skada på apparaten stoppa mixningen direkt om insatshållaren, knivinsatsen och omrörningsinsatsen inte roterar eller endast roterar trögt. Dra ut stickproppen och kontrollera om det finns något som hindrar i behållaren

eller om livsmedlet är för segt. Kontrollera också om apparaten har satts samman rätt.

- ⊙ Kör inte apparaten när den är tom eftersom motorn då går varm och kan skadas.
- ⊙ Använd endast originaltillbehör.
- ⊙ Använd inte skarpa eller aggressiva rengöringsmedel.
- ⊙ Apparaten har halksäkra plastsugfötter. Eftersom möbler har beläggningar av många olika slags lacker och plaster och behandlas med olika skötselmedel, går det inte att helt utesluta att vissa av de här medlen innehåller ämnen som angriper och mjukar upp plastsugfötterna. Lägg ev. ett halksäkert underlägg under apparaten.

---

**OBSERVERA:**

- Förvara inte livsmedel längre än 24 timmar i behållaren **11** eller så att de har kontakt med andra produktdelar. Detta gäller även vid förvaring i kylskåp.
- 

## 4. Leveransomfattning

- 1 Motorblock **15**
- 1 Behållare **11**
- 1 Drivaxel **9**
- 1 Lock **3**
- 1 Påmatare för påfyllningsöppning **1**
- 1 Knivinsats **8**
- 1 Omrörningsinsats **7**
- 1 Insatshållare **6**
- 1 Skärinsats **4**
- 1 Rivinsats **5**
- 1 Bruksanvisning

## 5. Innan första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Kontrollera om alla delar är med och att de är utan skador.
- **Rengör apparaten innan den används första gången!** (se "Rengöring" på sida 38)

## 6. Montering



### FARA för skärskador!

- ⊙ Knivinsatsen **8**, rivinsatsen **5** och skärinsatsen **4** är vassa. Hantera dem med försiktighet.
- ⊙ Sätt i stickproppen **14** i ett uttag först när matberedaren är komplett monterad.

### OBSERVERA:

- Maskinen har en **säkerhetsbrytare**. Behållaren **11** går endast att låsa med stängt lock **3** och endast börja användas med låst behållare.

1. **Bild A:** sätt behållaren **11** på motorblocket **15**. Symbolen  **16** pekar på den nedre markeringen på behållaren **12**. Vrid **inte** på behållaren.
2. Sätt in drivaxeln **9** i behållaren.
3. **Bild E:** sätt i förekommande fall in skärinsatsen **4** / rivinsatsen **5** i insatshållaren **6**.
4. Sätt omrörningsinsatsen **7**, knivinsatsen **8** eller insatshållaren **6** med monterad skärinsats **4** / rivinsats **5** på drivaxeln **9**.
5. Omrörningsinsats **7** / knivinsats **8**: fyll i de ev. förberedda livsmedlen i behållaren **11**.
6. **Bild A+B:** sätt på locket **3** på behållaren **11**. Symbolen  **2** pekar på den övre markeringen på behållaren **10**.
7. **Bild B+C:** vrid locket **3** medurs till stopp och tills symbolen  **2** pekar på den övre markeringen på behållaren **10**.
8. **Bild C+D:** vrid behållaren **11** medurs till stopp, tills symbolen  **16** pekar på den nedre markeringen på behållaren **12**.
9. Sätt i stickproppen **14** i ett uttag som motsvarar tekniska data.

## 7. Användning



### FARA för skärskador!

- ⊙ Insatshållaren **6**, knivinsatsen **8** och omrörningsinsatsen **7** fortsätter att rotera en liten stund efter avstängning. Vänta tills de har stannat helt innan du låser upp behållaren **11** och öppnar locket **3**.
- ⊙ Apparaten får aldrig någonsin köras utan behållare **11**.

### VARNING för sakskador!

- ⊙ För att undvika skada på apparaten stoppa mixningen direkt om insatshållaren **6**, knivinsatsen **8** och omrörningsinsatsen **7** inte roterar eller endast roterar trögt. Dra då ut stickproppen **14** och kontrollera om det finns något som hindrar i behållaren **11** eller om livsmedlet är för segt. Kontrollera också om apparaten har satts samman rätt.

### SE UPP:

- ⊙ Fyll, beroende på livsmedlens hårdhet och konsistens inte behållaren **11** upp till maximum, eftersom insatshållaren **6**, knivinsatsen **8** och omrörningsinsatsen **7** annars kan blockeras. Beakta riktvärdena för olika livsmedel i avsnitt "Bearbetningstabell".

### OBSERVERA:

- För att sönderdela hårdare livsmedel använder du inställningen **P**. Arbeta med korta impulser (1 impuls: vrid ca 1 sekund till **P**). Beroende på livsmedlens mängd och konsistens varierar impulsernas antal och längd.

## Användningsområden

**Knivinsats:** Knivinsatsen **8** är lämpad för att sönderdela fasta livsmedel som t.ex. kött, lök och ost.

**Omrörningsinsats:** Omrörningsinsatsen **7** är lämpad för att t.ex. vispa ägg

## Skärinsats/rivinsats:

Med skärinsatsen **4** skär man t.ex. salladsgurka i skivor. Rivinsatsen **5** är lämpad t.ex. för att bearbeta äpplen eller morötter.

## Bearbetningstabell

Livsmedel	Rekommenderad mängd	Rekommenderade hastighetssteg	Insatser
Magert nötkött i tärningar (ca. 2 cm kantlängd)	300 g	<b>2</b>	Knivinsats <b>8</b>
Lök (skuren i kvartar)	300 g	<b>1-2</b> eller <b>P</b> (korta impulser) fram till det önskade resultatet.	
Ägg	6	<b>1-2</b>	Omrörningsinsats <b>7</b>
Salladsgurka	en styck	<b>1-2</b>	Skärinsats <b>4</b>
Morötter	300 g	<b>2</b>	Rivinsats <b>5</b>
Äpplen (skalade, utan kärnhus)	300 g	<b>1</b>	Rivinsats <b>5</b>

### OBSERVERA:

- Bearbetningstiderna och hastigheterna som anges här är riktvärden.
- Beroende på livsmedlens mängd och konsistens kan de faktiska värdena avvika.
- Beroende på önskad sönderdelningsgrad får du kontrollera resultatet flera gånger.
- Arbeta med korta impulser (1 impuls: vrid ca 1 sekund).

### Förbereda livsmedel



- Använd ...
  - ... fasta livsmedel högst upp till den maximala påfyllningsnivån på 500 ml. resp.
  - ... maximalt 600 ml vätska.
- Tvätta eller rensa livsmedlen.
- Skär livsmedlen i så små bitar att de passar genom påfyllningsöppningen.
- Ta bort det yttre skalet på nötter. Det inre skalet kan användas om man vill, t.ex. på mandlar.
- Ta bort stjälkarna från kryddor.
- Ta bort ben från kött och ta även bort senor och hinnor.

### **Sönderdela/röra om**

- För att sönderdela livsmedel vrider du vridreglaget **17** till läget **1** eller **2**.
- För att sönderdela hårdare livsmedel använder du inställningen **P**. Arbeta med korta impulser (1 impuls: vrid ca 1 sekund till **P**). Beroende på livsmedlens mängd och konsistens varierar impulsernas antal och längd. Beakta uppgifterna i avsnitt "Bearbetningstabell".
- Kontrollera resultatet flera gånger. Om livsmedlen inte sönderdelas jämnt:
  - Dra ut stickproppen **14**, ta bort behållaren **11** och skaka den kraftigt.
  - Om livsmedlen klibbar fast på innerväggen, vrid locket **3** moturs och ta bort det. Skjut ner bitarna med en slickepott.
  - Sätt samman alla delar igen innan du sätter i stickproppen **14** i ett uttag igen och fortsätter arbeta.
- När insatshållaren **6** används med monterad skärinsats **4** / rivinsats **5** fyller du på livsmedlen i påfyllningsöppningen i locket **3**. Använd ev. påmataren **1**, för att försiktigt trycka ner livsmedlen.

### **Ta ut livsmedel**

#### **OBSERVERA:**

- Förvara inte livsmedel längre än 24 timmar i behållaren **11** eller så att de har kontakt med andra produkt-delar. Detta gäller även vid förvaring i kylskåp.
1. Dra ut stickproppen **14** från uttaget.
  2. Vrid behållaren **11** moturs tills symbolen  **16** pekar på den nedre markeringen på behållaren **12**.
  3. Håll fast behållaren **11**. Vrid locket **3** moturs tills symbolen  **2** pekar på den övre markeringen på behållaren **10**. Lyft upp locket.
  4. Ta försiktigt bort insatshållaren **6** med monterad skärinsats **4** / rivinsats **5** eller drivaxeln **9** med omrörningsinsatsen **7** / knivinsatsen **8**.
  5. Töm behållaren **11**. Ta bort livsmedlen med t.ex. en slickepott.
  6. Rengör helst apparaten direkt efter användningen.

## 8. Rengöring

**Rengör apparaten innan den används första gången!**



### **FARA genom elektrisk stöt!**

- ⊙ Dra ut stickproppen **14** från uttaget innan du rengör matberedaren.
- ⊙ Motorblocket **15**, anslutningskabeln och stickproppen **14** får inte doppas ner i vatten eller andra vätskor.



### **FARA för skärskador!**

- ⊙ Om du diskar för hand, ska vattnet vara så klart att du kan se insatserna **4**, **5** och **8** väl.

### **VARNING för saksador!**

- ⊙ Använd inte skarpa eller aggressiva rengöringsmedel.

### **Plocka isär apparaten**

1. Dra ut stickproppen **14**.
2. Vrid behållaren **11** moturs tills symbolen  **16** pekar på den nedre markeringen på behållaren **12**.
3. Håll fast behållaren **11**. Vrid locket **3** moturs tills symbolen  **2** pekar på den övre markeringen på behållaren **10**. Lyft upp locket.
4. Ta försiktigt bort omrörningsinsatsen **7**, knivinsatsen **8** eller insatshållaren **6** med monterad skärinsats **4** / rivinsats **5**. Ta ut drivaxeln **9**.
5. **Bild F:** vänd på insatshållaren **6** och håll den över ett avtorkningsbart, repbeständigt underlag. Tryck ändarna på skärinsatsen **4** / rivinsatsen **5** som står ut inåt och tryck ut den.

### **Så rengör du på rätt sätt**

1. Torka vid behov av motorblocket **15** och anslutningskabeln **14** med en lätt fuktad trasa. Se till att motorblocket **15** är helt torrt innan apparaten används nästa gång.

2. Diska alla övriga delar i varmt vatten med en aning diskmedel i handen.
3. Låt alla delar torka helt innan du ställer undan dem eller använder apparaten igen.

### **Några rengöringstips**

- Rengör helst apparaten direkt efter användningen så att matrester inte torkar fast.
- Efter hantering av mycket salta eller syrahaltiga livsmedel bör du diska omrörningsinsatsen **7** / knivinsatsen **8**, insatshållaren **6** och skärinsatsen **4** / rivinsatsen **5** ordentligt direkt.

## 9. Förvaring



### **FARA för barn!**

- ⊙ Förvara produkten utom räckhåll för barn.

### **FARA!**

- ⊙ För att undvika olyckor får inte stickproppen **14** sitta i ett uttag när apparaten förvaras.

- Sätt samman matberedaren för förvaringen. Då förvaras knivinsatsen **8** på ett säkert sätt.
- Välj en plats där varken stark hetta eller fuktighet kan påverka apparaten.
- **Bild G:** du kan linda upp anslutningskabeln **14** i kabellindningen i botten på huset till motorblocket **15**.



## 10. Problemlösning

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



### **FARA genom elektrisk stöt!**

- ⊙ Försök inte att reparera produkten själv.

Fel	Möjlig orsak/åtgärd
Ingen funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Är strömförsörjningen säkerställd?</li> <li>• Kontrollera anslutningen.</li> <li>• Är locket <b>3</b> och behållaren <b>11</b> låsta?</li> </ul>
Insatshållare <b>6</b> , knivinsats <b>8</b> eller omrörningsinsats <b>7</b> roterar inte eller endast mycket trögt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stäng av direkt, dra ut stickproppen <b>14</b> och kontrollera:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Något hindrar i behållaren?</li> <li>- Livsmedlet för segt eller för hårt?</li> <li>- Apparaten ej rätt sammansatt?</li> </ul> </li> </ul>
Behållaren <b>11</b> ser matt ut genom hårda livsmedel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detta är normalt och påverkar inte funktionen.</li> </ul>

## 11. Recept



### **HÄLSOFARA!**

- ⊙ Beroende på den använda ingrediensen ska livsmedel under vissa omständigheter ätas strax efter tillagningen och kan inte heller förvaras en längre tid i kylskåpet.

### **OBSERVERA:**

- Bearbetningstiden beror på det använda receptet.
- De använda ingredienserna bör ha rumstemperatur.

### **Örtkvarv**

250 g kvarv 40 % fett i torrsubstansen  
 125 g naturell yoghurt  
 2-4 sönderdelade vitlöksklyftor  
 100 g salladsgurka  
 Salt efter smak  
 Peppar efter smak  
 ca 30 g blandade örter (djupfryssta)  
 Omrörningsinsats **7**

1. Ta bort kärnorna (det inre) från gurkan och tärna gurkan.
2. Lägg i alla ingredienser i behållaren **11**. Sätt på locket **3** och rör ordentligt.
3. Smaka ev. av med salt och peppar.

### **OBSERVERA:**

- Om du vill använda färska örter använd först knivinsatsen **8** för att sönderdela örtarna. Du kan även sönderdela gurkbiterna och vitlöksklyftorna i förväg med knivinsatsen **8**. Häll sedan i kvargen och yoghurten.

### **Guacamole-dipp**

2 avokador (mycket mogna)  
2 vitlöksklyftor  
1/2 citron  
1/2 tsk senap  
1 tsk olja  
1-2 tomater (i fjädedelar)  
1 msk färskost  
Socker  
Salt  
Peppar  
Tabasco  
Knivinsats **8**

1. Skala avokadorna, kärna ur och lägg i behållaren **11**.
2. Lägg även i vitlök, citronsaft, senap, olja, tomater och färskosten i behållaren **11**. Sätt på locket **3** och sönderdela fint.
3. Smaka först av med socker, salt och peppar, förfina sedan med tabasco.

### **Yoghurtdressing**

150 g naturell yoghurt  
3 msk vitvinsvinäger  
3 msk solrosolja  
1-2 tsk senap  
1 nypa salt/1 nypa socker  
Omrörningsinsats **7**

- Lägg i den naturella yoghurten, vitvinsvinägern, solrosoljan, senap, salt och socker i behållaren **11**. Sätt på locket **3** och rör ordentligt.

Vid behov kan yoghurtdressingens även förfinas med finhackade vitlöksklyftor, gräslök eller blandade örter.

### **Rösti**

4 potatisar, stora, mjöliga  
Salt  
Peppar, malen  
Muskot, malen  
80 g smör eller margarin

1. Strimla de skalade potatisarna med rivinsatsen **5**.
2. Lägg potatismassan i en duk och tryck ut vätskan.
3. Strö kryddorna på potatismassan och blanda allt.
4. Hetta upp smör eller margarin i en stekpanna.
5. Häll sedan lite av potatismassan med en slev i det heta fettet och platta sedan till massan med en stekspade.
6. Stek sedan röstin på båda sidor så den blir knaprig.

### **Pesto (röd)**

150 g tomater (torkade)  
1 knippa basilika  
1 lök, röd (i fjädedelar)  
2 msk pinjenötter  
1-2 vitlöksklyftor  
2 msk balsamvinäger  
100 ml olivolja  
Salt  
Peppar  
Knivinsats **8**

1. Lägg i tomaterna, de avrivna basilika-bladen, pinjenötter, vitlök, lök, vinäger och olja i behållaren **11**. Sätt på locket **3** och gör fin puré 1 minut på steg **2**.
2. Smaka av med salt och peppar.

### **OBSERVERA:**

- Förvara peston i ett glas med skruvlock täckt med ett lager olivolja. Den håller då ca 4 veckor i kylskåpet.

### **Pesto (grön)**

1-2 knippor färsk basilika  
1-2 vitlöksklyftor  
2 msk pinjenötter  
150 ml olivolja  
2 msk parmesan, riven  
Salt + färskmalen svartpeppar  
Knivinsats **8**

1. Lägg basilika, vitlök, pinjenötter, parmesan och olivolja i behållaren **11**. Sätt på locket **3** och gör fin puré 1 minut på steg **2**.
2. Smaka av med salt och peppar.

#### **OBSERVERA:**

- Förvara peston i ett glas med skruvlock täckt med ett lager olivolja. Den håller då ca 4 veckor i kylskåpet.

### **Barbecue-sås**

200 g tomater (i kvartar)  
2 msk vegetabilisk olja  
Salt  
Vitlökssalt eller färsk klyftor  
50 ml tomatketchup  
30 g tomatpuré  
2 msk vinäger  
2 msk citronsaft  
1 tsk socker  
Kanel  
Knivinsats **8**

1. Lägg tomaterna delade i fjärdedelar, olja, salt, socker och vitlök i behållaren **11**. Sätt på locket **3** och mixa med 2-3 korta impulser.
2. Ta av locket **3** och smaka av. Vitlöks smaken ska vara mycket kraftig.
3. Lägg i ketchup, tomatpuré, vinäger, citronsaft, socker och en nypa kanel. Sätt på locket **3** och mixa såsen till en enhetlig massa.
4. Ta av locket **3** och smaka av.

5. Häll såsen i en kastrull. Småkoka ca 45 minuter på låg temperatur tills den har blivit tjockflytande.

#### **OBSERVERA:**

- Vid behov kan barbecue-såsen även förfinas med chilipulver.

## **12. Avfallshantering**

Symbolen med genomstruken avfallstunna betyder att produkten skall avfallshanteras separat enligt regler inom EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehörsdelar, försedda med denna symbol. Symbolmärkta produkter får inte kastas i vanliga hushålls-sopor utan skall lämnas till lämplig återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Återvinning reducerar förbrukningen av material och skonar miljön.



### **Förpackning**

Följ miljöföreskrifterna i respektive land där förpackningen avfallshanteras.

## **13. Tekniska data**

Modell:	SKM 350 A1
Nätspänning:	230 V ~ 50 Hz
Kapslingsklass:	II
Effekt:	350 W

Med förbehåll för tekniska ändringar.



## 14. Garanti från **HOYER Handel GmbH**

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

### **Garantivillkor**

Garantitiden börjar med inköpsdatumet. Det är viktigt att du sparar originalkassakvittot ordentligt. Det här underlaget behövs som intyg för köpet.

Om ett material- eller tillverkningsfel skulle inträffa inom tre år fr.o.m. inköpsdatumet för produkten, repareras eller byts produkten ut kostnadsfritt av oss på det sätt som vi väljer. Den här garantin förutsätter att den defekta produkten och köpekvittot (kassakvitto) uppvisas inom treårsfristen och en kort skriftlig beskrivning görs vad det är för fel och när det inträffade.

Om defekten omfattas av vår garanti får du tillbaka den reparerade produkten eller en ny produkt. Med reparation eller utbyte av produkten börjar ingen ny garantitid.

### **Garantitid och juridiska garantikrav**

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

### **Garantins omfattning**

Produkten har tillverkats omsorgsfullt enligt stränga kvalitetsriktlinjer och kontrollerats noggrant innan leveransen.

Garantin gäller för material- eller tillverkningsfel. Den här garantin omfattar inte produktidlar, vilka utsätts för normalt slitage och

därför kan ses som sliddelar eller för skador på ömtåliga delar, t.ex. knappar, batterier eller delar tillverkade av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten har skadats eller ej använts eller underhållits korrekt. För korrekt användning av produkten måste alla anvisningar i bruksanvisningen följas exakt. Användningssyften eller handlingar som det avråds ifrån i bruksanvisningen eller som det varnas för, måste ovillkorligen undvikas.

Produkten är endast avsedd för privat och ej för kommersiellt nyttjande. Vid felaktig eller icke fackmässig behandling, användande av våld eller vid ingrepp, vilka inte har gjorts av vårt auktoriserade servicecenter, upphör garantin.

### **Tillvägagångssätt vid skadefall**

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

- Ha artikelnummer **IAN: 273409** och kassakvittot som intyg för köpet till hands vid alla förfrågningar.
- Om funktionsfel eller andra fel skulle inträffa, kontakta först nedan angivna servicecenter **på telefon** eller med **e-post**.
- En produkt registrerad som defekt kan du då skicka portofritt till den serviceadress du då får, bifoga inköpsbevis (kassakvitto) och ange vad det är för fel och när det inträffade.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du ladda ner den här och många andra handböcker, produktvideor och programvara.



### **Service-Center**

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

**FI** Service Suomi  
Tel.: 010309 3582  
E-Mail: [hoyer@lidl.fi](mailto:hoyer@lidl.fi)

**IAN: 273409**



### **Leverantör**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Tyskland

## Spis treści

1. Przegląd.....	44
2. Zakres użytkowania .....	45
3. Wskazówki bezpieczeństwa .....	45
4. Zakres dostawy .....	48
5. Uruchomienie .....	48
6. Montaż.....	49
7. Obsługa .....	49
8. Czyszczenie .....	52
9. Przechowywanie .....	53
10. Rozwiązywanie problemów .....	53
11. Przepisy .....	54
12. Utylizacja .....	56
13. Dane techniczne.....	56
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH .....	56

### 1. Przegląd

- 1 Popychacz
- 2  $\Gamma_a$  /  $\Gamma_b$   $\Gamma_a$ : Pokrywa nałożona  
 $\Gamma_b$ : Pokrywa zablokowana
- 3 Pokrywa
- 4 Wkładka do szatkowania
- 5 Wkładka do ucierania
- 6 Nośnik wkładek
- 7 Wkładka do mieszania
- 8 Wkładka nożowa
- 9 Oś napędowa
- 10 Górne oznakowanie na pojemniku
- 11 Pojemnik (pojemność: 1000 ml)
- 12 Dolne oznakowanie na pojemniku
- 13 Sworzeń
- 14 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 15 Korpus z silnikiem
- 16  $\Gamma_a$  /  $\Gamma_b$   $\Gamma_a$ : Pojemnik nałożony  
 $\Gamma_b$ : Pojemnik zablokowany
- 17 **P 0 1 2** Regulator obrotów  
**P**: włączanie impulsowe / **0**: wyłączony / **1**: niższa prędkość /  
**2**: wyższa prędkość

## Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego robota kuchennego.

Aby móc bezpiecznie posługiwać się produktem i poznać cały zakres jego możliwości:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie wolno obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.**
- **Instrukcję należy zachować do późniejszego użycia.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nowego robota kuchennego!

### Symbol na urządzeniu



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

## 2. Zakres użytkowania

Robot kuchenny jest przeznaczony wyłącznie do rozdrabniania i mieszania produktów spożywczych.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Z urządzenia można korzystać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych. Niniejsze urządzenie nie może być używane do celów przemysłowych.

### Przewidywalne użycie niezgodne z przeznaczeniem

#### OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych, jak np. produkty zamrożone, kości, gałka muszkatołowa, zboża lub ziarna kawy.
- ⊙ Nie jest również możliwe wyrabianie ciasta przy użyciu haka do ugniatania. Powodowałoby to przecięcie silnika.

## 3. Wskazówki bezpieczeństwa

### Ostrzeżenia

Jeżeli jest to konieczne, w niniejszej instrukcji obsługi stosuje się następujące ostrzeżenia:



**NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Wysokie ryzyko: Zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną szkód na zdrowiu i życiu.

**OSTRZEŻENIE!** Średnie ryzyko: Zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń lub strat materialnych.

**OSTROŻNIE:** Niskie ryzyko: Zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną niewielkich obrażeń lub strat materialnych.

**WSKAZÓWKA:** Cechy i sposób zachowania, na które należy zwracać uwagę podczas pracy z urządzeniem.

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznej pracy**

- ⊙ Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- ⊙ Nieużywane urządzenie oraz przewód zasilający należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Dzieci muszą pozostać pod nadzorem osób dorosłych, co wykluczy ryzyko zabawy urządzeniem.
- ⊙ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Urządzenie pozostawione bez nadzoru, będące przed montażem, demontażem lub czyszczeniem musi być zawsze odłączone od sieci.
- ⊙ Wkładki nożowa, do ucierania i do szatkowania są ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie. Podczas ręcznego mycia woda powinna być na tyle czysta, aby można było obserwować ostrza noża.
- ⊙ Nośnik wkładek, wkładka nożowa i wkładka do mieszania obracają się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Z odblokowaniem pojemnika i otwarciem pokrywy należy zaczekać do całkowitego zatrzymania się tych elementów.
- ⊙ Opisywane urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy sokowirówki, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 52).



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci**

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

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych i hodowlanych**

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego względu nie pozwalaj na zbliżanie się zwierząt do urządzeń elektrycznych.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią**

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Korpusu z silnikiem, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie i innych cieczach.
- ⊙ Korpus z silnikiem należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą.
- ⊙ Jeśli jakkolwiek ciecz dostanie się do korpusu z silnikiem, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi dłońmi.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.
- ⊙ Pojemnik napełniać maksymalnie 600 ml cieczy, aby zapobiec jej przedostaniu do korpusu z silnikiem.

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym**

- ⊙ Wtyczkę sieciową włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne także po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Po wyłączeniu za pomocą wyłącznika urządzenie nadal znajduje się pod napięciem. W celu całkowitego odłączenia od sieci należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub 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...
  - ... kiedy wystąpi usterka,
  - ... kiedy robot kuchenny nie jest używany,
  - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,
  - ... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz
  - ... w przypadku burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.

- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek przecięcia**

- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno sięgać dłońmi do obracającego się noża. W obracających się częściach nie wolno umieszczać łyżek i podobnych przyborów kuchennych. Należy również uważać, aby długie włosy lub fragmenty luźnej odzieży nie znalazły się w pobliżu obracających się części.

### **OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi**

- ⊙ Maksymalna pojemność napełniania dla artykułów spożywczych o trwałej konsystencji wynosi 500 ml.
- ⊙ Maksymalna pojemność napełniania dla cieczy wynosi 600 ml.
- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, proces miksowania należy przerwać natychmiast, gdy nośnik wkładek, wkładka nożowa i wkładka do mieszania nie obracają się lub obracają się z trudem. Przed sprawdzeniem, czy w pojemniku nie znajduje się jakaś przeszkoda, czy potrawa nie jest zbyt twarda lub czy pojemnik nie jest przepełniony, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ wskutek tego może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Wolno stosować wyłącznie oryginalne akcesoria.
- ⊙ Nie wolno używać szorstkich ani ściernych środków czyszczących.
- ⊙ 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 uszkodzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. Pod urządzenie można w razie potrzeby podłożyć podkładkę antypoślizgową.

### **WSKAZÓWKA:**

- Nie przechowywać produktów spożywczych w pojemniku **11** dłużej niż 24 godziny lub w kontakcie z innymi podzespołami urządzenia. Dotyczy to również przechowywania w lodówce.

## **4. Zakres dostawy**

- 1 Korpus z silnikiem **15**
- 1 Pojemnik **11**
- 1 Oś napędowa **9**
- 1 Pokrywa **3**
- 1 Popychacz **1**
- 1 Wkładka nożowa **8**
- 1 Wkładka do mieszania **7**
- 1 Nośnik wkładek **6**
- 1 Wkładka do szatkowania **4**
- 1 Wkładka do ucierania **5**
- 1 Instrukcja obsługi

## **5. Uruchomienie**

- Zdjąć całe opakowanie.
- Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Urządzenie należy wyczyścić przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie” na stronie 52)

## 6. Montaż



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń spowodowanych ostrzami!**

- ⊙ Wkładka nożowa **8**, wkładka do ucierania **5** i wkładka do szatkowania **4** są ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
- ⊙ Wtyczkę sieciową **14** wolno włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.

### **WSKAZÓWKA:**

- Urządzenie jest wyposażone w  **jeden wyłącznik bezpieczeństwa**. Pojemnik **11** można zablokować tylko przy zamkniętej pokrywie **3**. Dopiero można go uruchomić.

1. **Ilustracja A:** Nałożyć pojemnik **11** na korpus z silnikiem **15**. Symbol  $\Gamma$  **16** pokaże się w dolnym oznakowaniu na pojemniku **12**. **Nie** obracać pojemnika.
2. Włożyć oś napędową **9** do pojemnika.
3. **Ilustracja E:** Ewentualnie nałożyć wkładkę do szatkowania **4** / wkładkę do ucierania **5** na nośnik wkładek **6**.
4. Nałożyć wkładkę do mieszania **7**, wkładkę nożową **8** lub nośnik wkładek **6** z zamontowaną wkładką do szatkowania **4** / wkładką do ucierania **5** na oś napędową **9**.
5. Wkładka do mieszania **7** / wkładka nożowa **8**: Ewentualnie napęłnić pojemnik **11** przygotowanymi produktami spożywczymi.
6. **Ilustracja A+B:** Nałożyć pokrywę **3** na pojemnik **11**. Symbol  $\Gamma$  **2** pokaże się w górnym oznakowaniu na pojemniku **10**.
7. **Ilustracja B+C:** Przekręcić pokrywę **3** zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do oporu, aż symbol  $\Gamma$  **2** pokaże się

w górnym oznakowaniu na pojemniku **10**.

8. **Ilustracja C+D:** Przekręcić pojemnik **11** zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do oporu, aż symbol  $\Gamma$  **16** pokaże się w dolnym oznakowaniu na pojemniku **12**.
9. Włożyć wtyczkę sieciową **14** do gniazdka zgodnego z danymi technicznymi.

## 7. Obsługa



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń spowodowanych ostrzami!**

- ⊙ Nośnik wkładek **6**, wkładka nożowa **8** i wkładka do mieszania **7** obracają się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Z odblokowaniem pojemnika **11** i otwarciem pokrywy **3** należy zjechać do całkowitego zatrzymania się tych elementów.
- ⊙ W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez pojemnika **11**.

### **OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!**

- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, proces miksowania należy przerwać natychmiast, gdy nośnik wkładek **6**, wkładka nożowa **8** i wkładka do mieszania **7** nie obracają się lub obracają się z trudem. W takim wypadku wyjąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku **11** nie znajduje się jakaś przeszkoda lub czy potrawa nie jest zbyt twarda. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.

### **OSTROŻNIE:**

- ⊙ Pojemnik **11** należy napęłniać produktami spożywczymi w zależności od ich twardości oraz konsystencji i nie przekraczając poziomu maksymalnego na-

pełnienia, ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do zablokowania nośnika wkładek **6**, wkładki nożowej **8** i wkładki do mieszania **7**. Należy przy tym przestrzegać wartości przewidzianych dla różnych produktów spożywczych w akapicie „Tabela obróbki produktów spożywczych”.

#### **WSKAZÓWKA:**

- Do rozdrabniania twardszych produktów spożywczych należy korzystać z ustawienia **P**. Praca krótkimi impulsami (1 impuls: na ok. 1 sekundę przekręcić na **P**). W zależności od ilości i konsystencji produktów spożywczych zmienia się liczba i długość impulsów.

#### **Obszary zastosowań**

**Wkładka nożowa:** Wkładka nożowa **8** nadaje się do rozdrabniania produktów spożywczych, takich jak np. mięso, cebula i ser.

**Wkładka do mieszania:** Nasadka mieszająca **7** przeznaczona jest np. do mieszania jajek.

#### **Wkładka do szatkowania / wkładka do ucierania:**

Przy pomocy wkładki do szatkowania **4** można np. pociąć ogórki sałatkowe na plasterki. Wkładka do ucierania **5** nadaje się np. do rozdrabniania jabłek czy marchewek.

#### **Tabela obróbki produktów spożywczych**

Produkt spożywczy	Zalecana ilość	Zalecany stopień prędkości	Wkładki
Chude mięso wołowe pokrojone w kostki (krawędzie ok. 2 cm)	300 g	<b>2</b>	Wkładka nożowa <b>8</b>
Cebule (pokrojone w ćwiartki)	300 g	<b>1-2</b> lub <b>P</b> (krótkie impulsy) do momentu uzyskaniażądanego efektu.	
Jajka	6	<b>1-2</b>	Wkładka do mieszania <b>7</b>
Ogórek sałatkowy	jedna sztuka	<b>1-2</b>	Wkładka do szatkowania <b>4</b>
Marchewki	300 g	<b>2</b>	Wkładka do ucierania <b>5</b>
Jabłka (obrane, bez pestek)	300 g	<b>1</b>	Wkładka do ucierania <b>5</b>

#### **WSKAZÓWKA:**

- Podane w tym miejscu czasy obróbki oraz prędkości mają charakter orientacyjny.
- W zależności od ilości i konsystencji danego produktu rzeczywiste wartości mogą się zmieniać.
- W zależności od oczekiwanego stopnia rozdrobnienia należy ponownie sprawdzić wynik pracy.
- Praca krótkimi impulsami (1 impuls: przekręcić na ok. 1 sekundę).

## **Przygotowanie produktów spożywczych**

### **• Należy użyć...**

**... produktów spożywczych o trwałej konsystencji do maksymalnej pojemności wynoszącej 500 ml wzgl.**

**... maksymalnie 600 ml cieczy.**

- Produkty spożywcze należy umyć lub wyczyścić.
- Należy pokroić produkty spożywcze na kawałki takiej wielkości, by mogły przejść przez otwór popychacza w pokrywie.
- Z orzechów należy usunąć zewnętrzną skorupkę. Wewnętrzną skorupkę można zużyć zależnie od potrzeb, np. w przypadku migdałów.
- W przypadku zieleniny należy usunąć łodygi.
- Oddzielić mięso od kości, usunąć ścięgna i błony.

## **Rozdrabnianie / mieszanie**

- Do rozdrabniania produktów spożywczych przekręcić regulator obrotów **17** w pozycję **1** lub **2**.
- Do rozdrabniania twardszych produktów spożywczych użyć pozycji **P**. Praca krótkimi impulsami (1 impuls: na ok. 1 sekundę przekręcić na **P**). W zależności od ilości i konsystencji produktów spożywczych zmienia się liczba i długość impulsów. W tym zakresie należy stosować się do informacji znajdujących się w akapicie „Tabela obróbki produktów spożywczych”.
- Ponownie sprawdzić wynik pracy. Jeżeli produkty nie są rozdrabniane równomiernie:
  - Wyjąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka, zdjąć pojemnik **11** i mocno nim potrząsnąć.
  - Jeśli produkty są przyklejone do ścianek pojemnika, odkręcić pokrywę **3** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją. Skrobakiem do cia-

sta przesunąć kawałki produktów na dno pojemnika.

- Złożyć ponownie wszystkie elementy, następnie włożyć wtyczkę sieciową **14** ponownie do gniazda i kontynuować pracę.
- Przy użyciu nośnika wkładek **6** z zamontowaną wkładką do szatkowania **4** / wkładką do ucierania **5** napełnić produktami spożywczymi przez otwór popychacza w pokrywie **3**. W razie potrzeby użyć popychacza **1**, by ostrożnie umieścić produkty spożywcze do pojemnika.

## **Wyjmowanie produktów spożywczych**

### **WSKAZÓWKA:**

- Nie przechowywać produktów spożywczych w pojemniku **11** dłużej niż 24 godziny lub w kontakcie z innymi podzespołami urządzenia. Dotyczy to również przechowywania w lodówce.

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.
2. Przekręcić pojemnik **11** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż symbol  $\Gamma$  **16** pokaże się na dolnym oznakowaniu na pojemniku **12**.
3. Mocno przytrzymać pojemnik **11**. Przekręcić pokrywę **3** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż symbol  $\Gamma$  **2** pokaże się na górnym oznakowaniu na pojemniku **10**. Zdjąć pokrywę.
4. Wyjąć ostrożnie nośnik wkładek **6** z zamontowaną wkładką do szatkowania **4** / wkładką do ucierania **5** lub osł napędową **9** z wkładką do mieszania **7** / wkładką nożową **8**.
5. Opróżnić pojemnik **11**. Wyjąć produkty spożywcze np. przy pomocy skrobaka do ciasta.
6. W miarę możliwości czyścić urządzenie od razu po jego każdorazowym użyciu.

## 8. Czyszczenie

**Urządzenie należy wyczyścić przed pierwszym użyciem!**



**NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!**

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia robota kuchennego należy wyjąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.
- ⊙ Korpusu z silnikiem **15**, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **14** nie wolno zanurzać w wodzie i innych cieczach.





**NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń spowodowanych ostrzami!**

- ⊙ Podczas ręcznego mycia woda powinna być na tyle przejrzysta, aby wkładki **4**, **5** i **8** były dobrze widoczne.

**OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!**

- ⊙ Nie wolno używać ostrych ani szorujących środków czyszczących.

### Demontaż urządzenia

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **14** z gniazdka.
2. Przekręcić pojemnik **11** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż symbol  **16** pokaże się na dolnym oznakowaniu na pojemniku **12**.
3. Mocno przytrzymać pojemnik **11**. Przekręcić pokrywę **3** przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż symbol  **2** pokaże się na górnym oznakowaniu na pojemniku **10**. Zdjąć pokrywę.
4. Wyjąć ostrożnie wkładkę do mieszania **7**, wkładkę nożową **8** czy nośnik wkładek **6** z zamontowaną wkładką do szatkowania **4** / wkładką do ucierania **5**. Wyjąć oś napędową **9**.

5. **Ilustracja F:** Obrócić nośnik wkładek **6** i przytrzymać go nad wytartym i odpornym na zadrapanie podłożem. Wcisnąć wystające końcówki wkładki do szatkowania **4** / wkładki do ucierania **5** do środka i wyciągnąć ją.

### Tak wygląda prawidłowe czyszczenie

1. W razie potrzeby korpus z silnikiem **15** oraz przewód zasilający **14** można przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką. Należy pamiętać o tym, aby przed kolejnym użyciem korpusu z silnikiem **15** był całkowicie suchy.
2. Wszystkie pozostałe części należy przemywać ręcznie w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem płynu do mycia.
3. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów, zanim się je sprzątnie lub ponownie użyje się urządzenia.

### Kilka wskazówek dotyczących właściwego czyszczenia

- Aby zapobiec zasychaniu resztek produktów spożywczych, urządzenie należy czyścić zaraz po zakończonej pracy.
- Po przetworzeniu bardzo słonych lub zawierających substancje kwaśne produktów spożywczych wkładkę do mieszania **7** / wkładkę nożową **8**, nośnik wkładek **6** i wkładkę do szatkowania **4** / wkładkę do ucierania **5** należy optukać natychmiast po zakończeniu pracy.

## 9. Przechowywanie



### NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Nieużywane urządzenie należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Aby uniknąć zagrożeń, wtyczka sieciowa **14** nie może być włożona do gniazdka podczas przechowywania urządzenia.

- Na czas przechowywania robota kuchennego należy go zmontować. W ten sposób można bezpiecznie przechowywać wkładkę nożową **8**.
- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysokie temperatury i wilgoć.
- **Ilustracja G:** Przewód zasilający **14** można owinąć w podstawie obudowy korpusu z silnikiem **15**.

## 10. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy je w pierwszej kolejności sprawdzić według poniższej listy kontrolnej. Może się okazać, że jest to jedynie niewielki problem i można go usunąć samodzielnie.



### NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!

- ⊙ W żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samodzielnie.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie działa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Czy zapewnione jest zasilanie prądem elektrycznym?</li> <li>• Sprawdzić przewód zasilający.</li> <li>• Czy pokrywa <b>3</b> i pojemnik <b>11</b> są zablokowane?</li> </ul>
Nośnik wkładek <b>6</b> , wkładka nożowa <b>8</b> czy wkładka do mieszania <b>7</b> nie obraca się lub obraca się z trudem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę sieciową <b>14</b> z gniazda i sprawdzić:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Przeszkoda w pojemniku?</li> <li>- Potrawa zbyt cięgliwa lub zbyt twarda?</li> <li>- Urządzenie nie zostało prawidłowo złożone?</li> </ul> </li> </ul>
Mętnie wyglądający pojemnik <b>11</b> wskutek przetwarzania twardych produktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To zjawisko jest normalne i nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia.</li> </ul>

## 11. Przepisy



### ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA!

- ⊙ Zależnie od użytych składników produkty należy spożyć zaraz po ich przygotowaniu i nie wolno ich przechowywać dłużej w lodówce.

### WSKAZÓWKI:

- Czas obróbki zależy od użytego przepisu.
- Użyte składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

### Twaróg ziołowy

250 g twarogu 40% tłuszczu w suchej masie  
125 g jogurtu naturalnego  
2-4 rozdrobnione ząbki czosnku  
100 g ogórka sałatkowego  
Posolić do smaku  
Dodać pieprz do smaku.  
ok. 30 g mieszanki ziołowej (mrożonej)  
Wkładka do mieszania **7**

1. Środek ogórka usunąć i pozostałą część pokroić w kostkę.
2. Wszystkie składniki umieścić w pojemniku **11**. Nałożyć pokrywę **3** i dokładnie wymieszać.
3. Ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

### WSKAZÓWKA:

- W przypadku użycia świeżych ziół najpierw należy je rozdrobnić wkładką nożową **8**. Można również przy pomocy wkładki nożowej **8** wcześniej rozdrobnić kawałki ogórka i ząbki czosnku. Następnie dodać twaróg i jogurt.

### Dip guacamole

2 awokado (bardzo dojrzałe)  
2 ząbki czosnku  
1/2 cytryny  
1/2 łyżeczki musztardy  
1 łyżeczka oleju  
1-2 pomidory (pokrojone na ćwiartki)  
1 łyżka stołowa białego sera  
Cukier  
Sól  
Pieprz  
Tabasco  
Wkładka nożowa **8**

1. Obrać awokado i usunąć pestki, następnie włożyć do pojemnika **11**.
2. W pojemniku **11** umieścić również sok z cytryny, musztardę, olej, pomidory i biały ser. Nałożyć pokrywę **3** i dokładnie rozdrobnić.
3. Najpierw doprawić cukrem, solą i pieprzem, następnie dodać do smaku tabasco.

### Dressing jogurtowy

150 g jogurtu naturalnego  
3 łyżki stołowe octu z białego wina  
3 łyżki stołowe oleju słonecznikowego  
1-2 łyżeczki musztardy  
1 szczypta soli / 1 szczypta cukru  
Wkładka do mieszania **7**

- Do pojemnika **11** dodać jogurt naturalny, ocet z białego wina, olej słonecznikowy, musztardę, sól i cukier. Nałożyć pokrywę **3** i dokładnie wymieszać.

W razie potrzeby dressing jogurtowy może być doprawiony drobno posiekanym czosnkiem, szczypiorkiem lub mieszanką ziół.



### **Rösti**

4 duże, mączyste ziemniaki  
Sól  
Pieprz, zmielony  
Muskat, zmielony  
80 g masła lub margaryny

1. Obrane ziemniaki pociąć na paseczki za pomocą wkładki do ucierania **5**.
2. Przełożyć masę ziemniaczaną do ścieraczki i wycisnąć płyn.
3. Masę ziemniaczaną posypać przyprawami i całość wymieszać.
4. Masło lub margarynę podgrzać na patelni.
5. Małą chochelką nakładać masę ziemniaczaną na gorący tłuszcz i uklepać na płasko łopatką do obracania mięsa.
6. Smażyć rösti z obu stron, aż będzie chrupiące.

### **Pesto (czerwone)**

150 g pomidorów (suszonych)  
1 pęczek bazylii  
1 czerwona cebula, podzielona na ćwiartki  
2 łyżki stołowe orzeszków piniowych  
1-2 ząbki czosnku  
2 łyżeczki octu balsamicznego  
100 ml oliwy z oliwek  
Sól  
Pieprz  
Wkładka nożowa **8**

1. Umieścić w pojemniku **11** pomidory, oskubane listki bazylii, orzeszki piniowe, czosnek, cebulę, ocet i olej. Nałożyć pokrywę **3** i przez 1 minutę dokładnie zmiksować na stopniu **2**.
2. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

#### **WSKAZÓWKA:**

- Pesto należy przechowywać w słoiczku, a jego górę należy zabezpieczyć oliwą z oliwek. Dzięki temu pesto będzie można przechowywać w lodówce przez około 4 tygodnie.

### **Pesto (zielone)**

1-2 pęczki świeżej bazylii  
1-2 ząbki czosnku  
2 łyżki stołowe orzeszków piniowych  
150 ml oliwy z oliwek  
2 łyżki stołowe tartego parmezanu  
Sól + świeżo zmielony czarny pieprz  
Wkładka nożowa **8**

1. Umieścić w pojemniku **11** bazylię, czosnek, orzeszki piniowe, parmezan i oliwę z oliwek. Nałożyć pokrywę **3** i przez 1 minutę dokładnie zmiksować na stopniu **2**.
2. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

#### **WSKAZÓWKA:**

- Pesto należy przechowywać w słoiczku, a jego górę należy zabezpieczyć oliwą z oliwek. Dzięki temu pesto będzie można przechowywać w lodówce przez około 4 tygodnie.

### **Sos barbecue**

200 g pomidorów (pokrojonych na ćwiartki)  
2 łyżki stołowe oleju roślinnego  
Sól  
Sól czosnkowa lub świeże ząbki  
50 ml keczupu pomidorowego  
30 g koncentratu pomidorowego  
2 łyżki stołowe octu  
2 łyżki stołowe soku z cytryny  
1 łyżeczka cukru  
Cynamon  
Wkładka nożowa **8**

1. Pokrojone na ćwiartki pomidory, olej, sól, cukier i czosnek umieścić w pojemniku **11**. Nałożyć pokrywę **3** i zmiksować 2-3 krótkimi impulsami.
2. Zdjąć pokrywę **3** i skosztować. Smak czosnku musi być bardzo mocny.
3. Dodać keczup, koncentrat pomidorowy, ocet, sok z cytryny, cukier i szczyptę cynamonu. Nałożyć pokrywę **3** i zmiksować sos tak, aby powstała jednolita masa.

4. Zdjąć pokrywę **3** i skosztować.
5. Wlać sos do garnka i gotować przez około 45 minut na małym ogniu do momentu uzyskania gęstej konsystencji.

#### **WSKAZÓWKA:**

- Do sosu barbecue można ewentualnie dodać odrobinę chili w proszku.

## **12. Utylizacja**

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kótkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



### **Opakowanie**

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

## **13. Dane techniczne**

Model:	SKM 350 A1
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	II
Moc:	350 W

Zmiany techniczne zastrzeżone.



## **14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,

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

### **Warunki gwarancyjne**

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

### **Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki**

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

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

### **Zakres gwarancji**

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji. Gwarancja nie obejmuje części produktu, które są poddane procesowi normalnego zużycia i dlatego mogą być traktowane jako części eksploatacyjne, lub uszkodzeń łamliwych elementów, np. przełączniki, akumulatory lub elementy wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

### **Postępowanie w przypadku gwarancji**

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 273409** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.

- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) można ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



### **Centrum Serwisowe**

**PL** Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 273409**



### **Dostawca**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Niemcy

## Turinys

1. Apžvalga .....	58
2. Naudojimas pagal paskirtį .....	59
3. Saugos nurodymai .....	59
4. Komplektas .....	62
5. Naudojimo pradžia .....	62
6. Surinkimas .....	63
7. Naudojimas .....	63
8. Valymas .....	66
9. Laikymas .....	66
10. Problemų sprendimas .....	67
11. Receptai .....	67
12. Šalinimas .....	70
13. Techniniai duomenys .....	70
14. HOYER Handel GmbH garantija .....	70

### 1. Apžvalga

- 1 papildymo angos kimšiklis
- 2  $\Gamma_a$  /  $\Gamma_b$   $\Gamma_a$ : dangtis uždėtas  
 $\Gamma_b$ : dangtis užrakintas
- 3 dangtis
- 4 pjaustymo įdėklas
- 5 tarkavimo įdėklas
- 6 įdėklų laikiklis
- 7 maišymo antgalis
- 8 pjovimo antgalis
- 9 varomoji ašis
- 10 viršutinė talpyklos žyma
- 11 talpykla (talpa: 1000 ml)
- 12 apatinė talpyklos žyma
- 13 strypelis
- 14 elektros laidas su kištuku
- 15 variklio blokas
- 16  $\Gamma_a$  /  $\Gamma_b$   $\Gamma_a$ : talpykla uždėta  
 $\Gamma_b$ : talpykla užrakinta
- 17 **P 0 1 2** Sukiojamas reguliatorius  
**P**: impulsinis valdymas / **0**: išjungta / **1**: mažas greitis / **2**: didelis greitis

## Dėkojame už pasitikėjimą!

Sveikiname įsigijus naują virtuvinį kombainą.

Kad galėtumėte saugiai naudoti gaminį ir susipažinti su jo funkcijomis:

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

Linkime ilgai ir patogiai naudotis naujuoju virtuviniu kombainu!

### Simboliai ant prietaiso



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

## 2. Naudojimas pagal paskirtį

Virtuvinis kombainas skirta tik maisto produktams smulkinti ir maišyti. Prietaisas skirtas naudoti buityje. Prietaisą galima naudoti tik patalpoje. Nenaudokite prietaiso komercinėms reikmėms.

### Naudojimas ne pagal paskirtį

#### ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Nenaudokite prietaiso ypač kietiems maisto produktams smulkinti, pavyzdžiui, šaldytiems maisto produktams, kaulams, muskato riešutams, javams ar kavos pupelėms.
- ⊙ Minkymo spirale minkyti tešlos taip pat negalima. Tai perkrautų variklį.

## 3. Saugos nurodymai

### Įspėjimai

Prireikus šioje naudojimo instrukcijoje vartojamos šios įspėjamosios pastabos:



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

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

**ATSARGIAI!** Nedidelė rizika: nepaisant įspėjimo, galima lengvai susižaloti arba padaryti nedidelę materialinę žalą.

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

## **Saugaus veikimo nurodymai**

- ⊙ Vaikams naudotis prietaisu draudžiama.
- ⊙ Laikykite prietaisą ir jo elektros laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ⊙ Vaikams neleidžiama prietaiso valyti ir atlikti jo techninės priežiūros darbų.
- ⊙ Kad būtų užtikrinta, jog vaikai prietaisu nežaidžia, jie turi būti prižiūrimi.
- ⊙ Prietaisą ribotų fizinių, sensorinių ar protinių galimybių asmenys ar neturintys reikalingų žinių ir / arba patirties asmenys gali naudoti tik tada, kai jie yra prižiūrimi arba buvo atitinkamai išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, ir žino su juo susijusius galimus pavojus.
- ⊙ Jei prietaisas neprižiūrimas, taip pat prieš jį surenkant, išrenkant ar valant visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- ⊙ Pjovimo antgalis, tarkavimo bei pjaustymo įdėklai yra aštrūs. Su jais elkitės atsargiai. Plaunant juos rankomis vanduo turi būti tokio skaidrumo, kad gerai matytumėte ašmenis.
- ⊙ Įdėklų laikiklis, pjovimo ir maišymo antgaliai išjungus prietaisą dar kurį laiką sukasi. Prieš atrakindami talpyklą ir atidarydami dangtį palaukite, kol jie visai sustos.
- ⊙ Šis prietaisą netinka naudoti kartu su išoriniu laikrodiniu jungikliu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ⊙ Jei pažeistas prietaiso elektros laidas, kad būtų galima išvengti pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo skyrius arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ⊙ Prieš keičiant reikmenis ar papildomas dalis, kurie įrenginį naudojančiam juda, prietaisas turi būti išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo.
- ⊙ Atkreipkite dėmesį į skyrių apie valymą (žr. „Valymas“ 66 psl.).



### **PAVOJUS vaikams**

- ⊙ Pakuotė nėra vaikams skirtas žaislas. Draudžiama vaikams žaisti su plastikiniais maišeliais. Kyla pavojus uždusti.



### **Naminiams ir ūkio gyvūnams kylantis ir jų keliamas PAVOJUS**

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



### **Elektros smūgio PAVOJUS dėl drėgmės**

- ⊙ Prietaiso niekada nenaudokite netoli vonios, dušo, pripildytos kriauklės ar pan.
- ⊙ Variklio bloką, maitinimo laidą arba elektros kištuką į vandenį arba kitus skysčius nardinti draudžiama.
- ⊙ Variklio bloką saugokite nuo drėgmės, vandens lašų arba pusrų.
- ⊙ Jei į variklio bloką pateko skysčio, iš karto ištraukite elektros kištuką. Prieš pradėdami vėl naudoti prietaisą, paveskite jį patikrinti.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso drėgnomis rankomis.
- ⊙ Jei prietaisas įkristų į vandenį, tuojau pat ištraukite kištuką. Tik tada išimkite iš vandens prietaisą.
- ⊙ Kad į variklio bloką nepatektų skysčio, į talpyklą įpilkite daugiausiai 600 ml skysčio.



### **PAVOJUS dėl elektros smūgio**

- ⊙ Į elektros lizdą maitinimo laidą kiškite tik tada, kai prietaisas yra pilnai sumontuotas.
- ⊙ Elektros kištuką junkite tik prie tvarkingai įrengto, lengvai prieinamo kištukinio lizdo, kurio įtampa atitinka specifikacijų lentelėje nurodytus duomenis. Kištukinis lizdas turi būti lengvai prieinamas ir prijungus kištuką.
- ⊙ Pasirūpinkite, kad elektros laido nepažeistų aštrūs kampai arba karštos vietos. Nevyniokite elektros laido aplink prietaisą.
- ⊙ Net ir išjungus prietaisą jis nėra visiškai atjungtas nuo elektros tinklo. Tam ištraukite elektros kištuką iš lizdo.
- ⊙ Naudodamiesi prietaisu, atkreipkite dėmesį į tai, kad laidas nebūtų sugnybtas arba suspaustas.
- ⊙ Traukdami elektros kištuką iš kištukinio lizdo, visada traukite ne už laido, bet už kištuko.
- ⊙ Ištraukite kištuką iš kištukinio lizdo...
  - ... atsiradus gedimui,
  - ... jei virtuvinio kombaino nenaudojate,
  - ... prieš virtuvinį kombainą surinkdami ar išrinkdami,
  - ... prieš virtuvinį kombainą valydami,
  - ... per perkūniją.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso, jei matosi, kad jis ar jo elektros laidas yra pažeisti.
- ⊙ Kad išvengtumėte pavojų, nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.



### **Susižalojimo PAVOJUS dėl įpjovimo**

- ⊙ Prietaiso jokia būdu nenaudokite be talpyklos.
- ⊙ Niekada nekiškite pirštų į besisukančią peiliuką. Į besisukančias dalis nekiškite šaukštų ar pan. Nuo besisukančių dalių laikykite atokiai bei laisvus drabužius.

### **ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos**

- ⊙ Į talpyklą daugiausiai gali būti įdedama 500 ml kietų maisto produktų.
- ⊙ Į talpyklą daugiausiai gali būti įpilama 600 ml skysčio.
- ⊙ Kad prietaisas nebūtų pažeistas, tuojau pat nutraukite maišymą, jei įdėklų laikiklis, pjovimo ar maišymo antgalis nesisuka ar sukasi sunkiai. Ištraukite kištuką ir patikrinkite, ar talpykloje nėra kliūties, ar maistas nėra per klampus. Patikrinkite, ar prietaisas sudėtas teisingai.
- ⊙ Nenaudokite prietaiso tuščio, taip variklis gali įkaisti ir būti pažeistas.
- ⊙ Naudokite tik originalius priedus.
- ⊙ Nenaudokite aštrių arba šveičiančių valymo priemonių.
- ⊙ Prietaisas turi neslidžias plastikines prilimpančias kojeles. Kadangi baldai būna padengti įvairiais lakais ir sintetinėmis medžiagomis bei prižiūrimi skirtingomis priežiūros priemonėmis, negalima atmesti tikimybės, kad kai kurios medžiagų sudedamosios dalys galėtų paveikti ir suminkštinti plastikines prilimpančias kojeles. Jei reikia, padėkite po prietaisu neslidų pagrindą.

#### **PASTABA:**

- Maisto produktų talpykloje **11** arba sąlytyje su kitomis gaminio dalimis nelaikykit ilgiau nei 24 valandas. Tai galioja ir laikant šaldytuve.

### **4. Komplektas**

- 1 variklio blokas **15**
- 1 talpykla **11**
- 1 varomoji ašis **9**
- 1 dangtis **3**
- 1 papildymo angos kimšiklis **1**
- 1 pjovimo antgalis **8**
- 1 maišymo antgalis **7**
- 1 įdėklų laikiklis **6**
- 1 pjaustymo įdėklas **4**
- 1 tarkavimo įdėklas **5**
- 1 naudojimo instrukcija

### **5. Naudojimo pradžia**

- Išimkite gaminį iš pakuotės.
- Patikrinkite, ar yra visos dalys ir ar jos nepažeistos.
- **Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išvalykite!** (žr. „Valymas“ 66 psl.)



## 6. Surinkimas







### Susižalojimo PAVOJUS dėl įpjovimo!

- ⊙ Pjovimo antgalis **8**, tarkavimo **5** bei pjaustymo **4** įdėklai yra aštrūs. Su jais elkitės atsargiai.
- ⊙ Į elektros lizdą kištuką **14** kiškite tik tada, kai virtuvinis kombainas yra pilnai surinktas.

#### PASTABA:

- Prietaisas turi **apsauginį jungiklį**. Talpyklą **11** galima užfiksuoti tik su uždarytu dangčiu **3**, o naudoti tik su užrakinata talpykla.

1. **A pav.:** Uždėkite talpyklą **11** ant variklio bloko **15**. Symbolis  **16** rodo apatinę talpyklos žymą **12**. Talpyklos **nesukite**.
2. Į talpyklą įstatykite varomąją ašį **9**.
3. **E pav.:** Į įdėklų laikiklį **6** įstatykite reikalingą pjaustymo įdėklą **4** / tarkavimo įdėklą **5**.
4. Ant varomosios ašies **9** uždėkite maišymo antgalį **7**, pjovimo antgalį **8** arba įdėklų laikiklį **6** už įdėtu pjaustymo įdėklu **4** / tarkavimo įdėklu **5**.
5. Maišymo antgalis **7** / pjovimo antgalis **8**: Maisto produktus, jie gali būti paruošti, sudėkite į talpyklą **11**.
6. **A+B pav.:** Uždėkite dangtį **3** ant talpyklos **11**. Symbolis  **2** rodo viršutinę talpyklos žymą **10**.
7. **B+C pav.:** Dangtį **3** sukite pagal laikrodžio rodyklę kol jis atsirems, kol simbolis  **2** bus ties talpyklos **10** viršutinę žyma.
8. **C+D pav.:** Talpyklą **11** sukite pagal laikrodžio rodyklę kol ji atsirems, kol simbolis  **16** bus ties talpyklos **12** apatine žyma.
9. Įkiškite elektros kištuką **14** į kištukinį lizdą, atitinkantį techninius duomenis.

## 7. Naudojimas



### Susižalojimo PAVOJUS dėl įpjovimo!

- ⊙ Įdėklų laikiklis **6**, pjovimo antgalis **8** ir maišymo antgalis **7** išjungus prietaisą dar kurį laiką sukasi. Prieš atrakinami talpyklą **11** ir atidarydami dangtį **3** palaukite, kol jie visai sustos.
- ⊙ Prietaiso be talpyklos **11** jokia būdu nenaudokite.

#### ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!

- ⊙ Kad prietaisas nebūtų pažeistas, tuojau pat nutraukite maišymą, jei įdėklų laikiklis **6**, pjovimo **8** ar maišymo antgalis **7** nesisuka ar sukasi sunkiai. Tokiu atveju ištraukite kištuką **14** ir patikrinkite, ar talpykloje **11** nėra kliūties, ar maistas nėra per klampus. Patikrinkite, ar prietaisas sudėtas teisingai.

#### ATSARGIAI:

- ⊙ Priklausomai nuo maisto produktų kietumo ir konsistencijos talpyklos **11** nepildykite iki maksimumo, nes tokiu atveju įdėklų laikiklis **6**, pjovimo antgalis **8** ir maišymo antgalis **7** gali būti užblokuoti. Laikykitės įvairių maisto produktų orientacinių verčių, nurodytų "Apdorojimo lentelė" skirsnyje.

#### PASTABA:

- Smulkindami kietesnius maisto produktus naudokite parinktį **P**. Dirbkite trumpais impulsais (1 impulsas: apie 1 sekundę pasukite ties **P**). Impulsų skaičius ir ilgis skirtingiems maisto produktų kiekiams ir konsistencijai yra skirtingas.

## ***Naudojimo sritys***

**Pjovimo antgalis:** Pjovimo antgalis **8** tinka kietiems maisto produktams, pavyzdžiui, mėšai, svogūnams, sūriui, smulkinti.

**Maišymo antgalis:** Maišymo antgalis **7** tinka, pavyzdžiui, kiaušiniams maišyti.

## **Pjaustymo įdėklas / tarkavimo įdėklas:**

Pjaustymo įdėklą **4** supjaustysite riekutėmis, pavyzdžiui, ilgus agurkus. Tarkavimo įdėklas **5** tinka, pavyzdžiui, obuoliams arba morkoms apdoroti.

## ***Apdorojimo lentelė***

<b>Maisto produktas</b>	<b>Rekomenduojamas kiekis</b>	<b>Rekomenduojamas greitis</b>	<b>Įrankiai</b>
Liesa jautiena kubeliais (maždaug 2 cm dydžio)	300 g	<b>2</b>	Pjovimo antgalis <b>8</b>
Svogūnai (supjaustyti ketvirčiais)	300 g	<b>1-2</b> arba <b>P</b> (trumpi impulsai) kol gaunamas norimas rezultatas	
Kiaušiniai	6	<b>1-2</b>	Maišymo antgalis <b>7</b>
Ilgas agurkas	vienas	<b>1-2</b>	Pjaustymo įdėklas <b>4</b>
Morkos	300 g	<b>2</b>	Tarkavimo įdėklas <b>5</b>
Obuoliai (lupti, be sėklidžių)	300 g	<b>1</b>	Tarkavimo įdėklas <b>5</b>

### **PASTABA:**

- Čia pateiktos apdorojimo trukmės ir greičiai yra orientacinio pobūdžio.
- Priklausomai nuo maisto produktų kiekio ir konsistencijos realios vertės gali būti kitokios.
- Kol gausite pageidaujamą smulkumą rezultatą laikas nuo laiko patikrinkite.
- Dirbkite trumpais impulsais (1 impulsas: pasukite apie 1 sekundę).

### ***Maisto produktų paruošimas***

- **Naudokite...**  
... kietus maisto produktus, jais užpildykite iki 500 ml talpyklos arba ... įpilkite daugiausiai 600 ml skysčio.
- Maisto produktus nuplaukite ar nuvalykite.
- Supjaustykite maisto produktus taip, kad jie tilptų per papildymo angą.
- Pašalinkite riešutų lukštus. Vidinį luobą, jei norite, galite naudoti, pvz. migdolų.
- Nuo žolynų nuimkite stiebus.
- Mėšą nuimkite nuo kaulų, pašalinkite saugysles ir odą.

### **Smulkinimas / maišymas**

- Norėdami maisto produktus susmulkinti sukiojamą reguliuoklį **17** nusukite ties padėtimi **1** arba **2**.
- Smulkindami kietesnius maisto produktus naudokite parinktį **P**. Dirbkite trumpais impulsais (1 impulsas: apie 1 sekundę pasukite ties **P**). Impulsų skaičius ir ilgis skirtingiems maisto produktų kiekiams ir konsistencijai yra skirtingas. Atsižvelkite į duomenis nurodytus skirsnyje "Apdorojimo lentelė".
- Laikas nuo laiko rezultatą patikrinkite. Jei maisto produktai susmulkinti netolygiai:
  - Ištraukite kištuką **14**, nuimkite talpyklą **11** ir stipriai ją papurtykite.
  - Jei maisto produktai prilipo prie vidinės sienelės, dangtį **3** pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite. Prilipsį maistą tešlos mentele nustumkite žemyn.
  - Prieš kištuką **14** įkišdami į lizdą ir dirbdami toliau, vėl sudėkite visas dalis.
- Naudodami įdėklų laikiklį **6** su įdėtu pjaustymo įdėklu **4** / tarkavimo įdėklu **5** maisto produktus dėkite per dangtyje **3** esančią papildymo angą. Maisto produktams atsargiai nuspausti apatčion, jei reikia, naudokite kimštuvą **1**.

### **Maisto produktų išėmimas**

#### **PASTABA:**

- Maisto produktų talpykloje **11** arba sąlytyje su kitomis gaminio dalimis nelaikykit ilgiau nei 24 valandas. Tai galioja ir laikant šaldytuve.
1. Ištraukite elektros kištuką **14** iš kištukinio lizdo.
  2. Sukite talpyklą **11** prieš laikrodžio rodyklę, kol simbolis **16** bus ties apatinė talpyklos žyma **12**.
  3. Talpyklą **11** tvirtai laikykite. Dangtį **3** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol simbolis **2** bus ties talpyklos **10** viršutinė žyma. Nuimkite dangtį.
  4. Atsargiai išimkite įdėklų laikiklį **6** su įdėtu pjaustymo įdėklu **4** / tarkavimo įdėklu **5** arba varomąją ašį **9** su maišymo **7** / pjovimo antgaliu **8**.
  5. Ištuštinkite talpyklą **11**. Maistą išimkite, pavyzdžiui, tešlos mentele.
  6. Jei galite, po kiekvieno naudojimo prietaisą tuojau pat išvalykite.

## 8. Valymas

**Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą išvalykite!**



### **PAVOJUS dėl elektros smūgio!**

- ⊙ Prieš valydami virtuvinį kombainą ištraukite elektros kištuką **14** iš kištukinio lizdo.
- ⊙ Variklio bloką **15**, maitinimo laidą arba elektros kištuką **14** į vandenį arba kitus skysčius nardinti draudžiama.





### **Susižalojimo PAVOJUS dėl įpjovimo!**

- ⊙ Plaunant įrankius rankomis vanduo turi būti tokio skaidrumo, kad gerai matytumėte įrankius **4**, **5** ir **8**.

### **ĮSPĖJIMAS dėl materialinės žalos!**

- ⊙ Nenaudokite aštrių arba šveičiančių valymo priemonių.

### **Prietaiso išrinkimas**

1. Ištraukite elektros kištuką **14**.
2. Talpyklą **11** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol simbolis  **16** bus ties talpyklos **12** apatine žyma.
3. Talpyklą **11** tvirtai laikykite. Dangtį **3** sukite prieš laikrodžio rodyklę, kol simbolis  **2** bus ties talpyklos **10** viršutine žyma. Nuimkite dangtį.
4. Atsargiai nuimkite maišymo antgalį **7**, pjovimo antgalį **8** arba įdėklų laikiklį **6** už įdėtu pjaustymo įdėklu **4** / tarkavimo įdėklu **5**. Išimkite varomąją ašį **9**.
5. **F pav.:** Apverskite įdėklų laikiklį **6** ir laikykite jį virš lengvai nuvalomo, įbrėžimams atsparaus paviršiaus. Išsikišusius pjaustymo įdėklo **4** / tarkavimo įdėklo **5** galus spustelėkite į vidų ir jį išspauskite.

### **Teisingas valymas**

1. Jei reikia, variklio bloką **15** ir elektros laidą **14** nuvalykite lengvai sudrėkinta šluoste. Stebėkite, kad kitą kartą prietaisą naudojant, variklio blokas **15** būtų visai sausas.
2. Visas kitas dalis valykite rankomis šiltu vandeniu su nedideliu kiekiu valiklio.
3. Palikite visas dalis nudžiūti, prieš padėdami prietaisą į šalį arba prieš naudodami jį iš naujo.

### **Keletas valymo patarimų**

- Kad maisto likučiai nepridžiūtų, jei galima, po kiekvieno naudojimo prietaisą tuojau pat išvalykite.
- Apdorojus labai sūrius ar rūgščius maisto produktus maišymo antgalį **7** / pjovimo antgalį **8**, įdėklų laikiklį **6** ir pjaustymo įdėklą **4** / tarkavimo įdėklą **5** tuojau pat gerai išplaukite.

## 9. Laikymas



### **PAVOJUS vaikams!**

- ⊙ Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

### **PAVOJUS!**

- ⊙ Kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų, kai prietaiso nenaudojate, kištuką **14** iš elektros lizdo ištraukite.

- Sandėliuodami virtuvinį kombainą laikykite jį surinktą. Taip pjovimo antgalį **8** saugosite saugiai.
- Prietaisą laikykite vietoje, kur jo neveiks nei didelis karštis, nei drėgmė.
- **G pav.:** Elektros laidą **14** galite apvynioti ant laido apvijos esančios variklio bloko **15** korpuso dugne.

## 10. Problemų sprendimas

Jei prietaisas neveiktų taip, kaip norėtumėte, pirmiausia patikrinkite šį kontrolinį sąrašą. Galbūt tai tik nedidelė problema, kurią galite pašalinti patys.



### PAVOJUS dėl elektros smūgio!

- ⊙ Jokių būdu nebandykite remontuoti prietaiso patys.

Gedimas	Galimos priežastys / priemonės
Prietaisas neveikia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ar įjungtas elektros tiekimas?</li> <li>• Patikrinkite jungtį.</li> <li>• Ar dangtis <b>3</b> ir talpykla <b>11</b> užrakinti?</li> </ul>
Įdėklų laikiklis <b>6</b> , pjovimo antgalis <b>8</b> arba maišymo antgalis <b>7</b> nesisuka arba sukasi sunkiai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuoju pat išjunkite, ištraukite kištuką <b>14</b> ir patikrinkite: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kliūtis talpykloje?</li> <li>– Maistas per klampus ar per kietas?</li> <li>– Prietaisas neteisingai surinktas?</li> </ul> </li> </ul>
Neskaidri talpykla <b>11</b> dėl kietų maisto produktų.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tai yra normalu ir veikimo neįtakoja.</li> </ul>

## 11. Receptai



### PAVOJUS SVEIKATAI!

- ⊙ Priklausomai nuo naudotų sudėtinųjų dalių maistą tuoj po paruošimo gali reikėti greitai suvartoti, jo ilgai laikyti negalima net šaldytuve.

### PASTABOS:

- Apdorojimo laikas priklauso nuo naudoto recepto.
- Naudotos sudėtinės dalys turi būti kambario temperatūros.

### Varškė su žolelėmis

250 g varškės, 40% riebumo  
 125 g natūralaus jogurto  
 2-4 susmulkintos česnako skiltelės  
 100 g agurko  
 druskos pagal skonį  
 pipirų pagal skonį  
 apie 30 g žolelių mišinio (užšaldytų)  
 Maišymo antgalis **7**

1. Agurko vidurį išimkite, agurką supjaustykite kubeliais.
2. Visas sudėtinės dalis sudėkite į talpyklą **11**. Uždėkite dangtį **3** ir gerai išmaišykite.
3. Jei reikia, paskaninkite druska ir pipirais.

### PASTABA:

- Jei norite naudoti šviežias žoleles, iš pradžių naudokite pjovimo antgalį **8**, ir žoleles susmulkinkite. Jūs taip pat agurko gabaliukus ir česnako skilteles galite iš pradžių susmulkinti pjovimo antgaliu **8**. Po to sudėkite varškę ir jogurtą.

### „Guacamole“ padažas

2 avokadai (labai prinokę)  
2 česnako skiltelės  
1/2 citrinos  
1/2 šaukštelio garstyčių  
1 šaukštelis aliejaus  
1-2 pomidorai (supjaustyti ketvirčiais)  
1 šaukštas varškės sūrio  
cukraus  
druskos  
pipirų  
„Tabasco“ padažo  
Pjovimo antgalis **8**

1. Avokadą nulupkite, išimkite kauliuką ir sudėkite į talpyklą **11**.
2. Česnaką, citrinos sultis, aliejų, pomidorus ir varškės sūrį taip pat sudėkite į talpyklą **11**. Uždėkite dangtį **3** ir smulkiai susmulkinkite.
3. Iš pradžių pagardinkite cukrumi, druska ir pipirais, tada – „tabasco“ padažu.

### Jogurtinis padažas

150 g natūralaus jogurto  
3 šaukštai baltojo vyno acto  
3 šaukštai saulėgrąžų aliejaus  
1-2 šaukšteliai garstyčių  
1 žiupsnelis druskos / 1 žiupsnelis cukraus  
Maišymo antgalis **7**

- Natūralų jogurtą, baltojo vyno actą, saulėgrąžų aliejų, garstyčias, druską ir cukrų sudėkite į talpyklą **11**. Uždėkite dangtį **3** ir gerai išmaišykite.

Jei reikia, jogurtinį padažą galima paskaninti sukapotomis česnakų skiltelėmis, laiškiniiais svogūnais ar žolelių mišiniu.

### „Riosti“ (stambiai tarkuotų bulvių blynai)

4 bulvės, didelės, birios  
druskos  
pipirų, maltų  
muskato, malto  
80 g sviesto arba margarino

1. Nuluptas bulves tarkavimo įdėklu **5** supjaustykite juostelėmis.
2. Bulvių masę sukrėskite į audinį ir išspauskite skystį.
3. Ant bulvių masės užbarstykite prieskonius ir viską gerai išmaišykite.
4. Keptuvėje pakaitinkite sviestą arba margariną.
5. Maža mentele šiek tiek bulvių masės įdėkite į įkaitintus riebalus ir ją suplokiute.
6. „Riosčius“ iš abiejų pusių pakepkite, kad apskrustų.

### **„Pesto“ padažas (raudonas)**

150 g pomidorų (džiovintų)  
1 ryšulėlis bazilikų  
1 svogūnas, raudonas (supjaustytas ketvirčiais)  
2 šaukštai kedro riešutų  
1-2 česnako skiltelės  
2 šaukšteliai „Balsamico“ acto  
100 ml alyvuogių aliejaus  
druskos  
pipirų  
Pjovimo antgalis **8**

1. Pomidorus, nuskabytus baziliko lapelius, kedro riešutus, česnakus, svogūnus. actą ir aliejų sudėkite į talpyklą **11**. Uždėkite dangtį **3** ir 1 minutę nustačius **2** pakopą trinkite.
2. Paskaninkite druska ir pipirais.

#### **PASTABA:**

- „Pesto“ laikykite užsukamame stiklainyje, padengtą alyvuogių aliejaus sluoksniu. Šaldytuve jis išsilaiko apie 4 savaites.

### **„Pesto“ padažas (žalias)**

1-2 ryšulėliai baziliko  
1-2 česnako skiltelės  
2 šaukštai kedro riešutų  
150 ml alyvuogių aliejaus  
2 šaukštai parmezano sūrio, tarkuoto  
druskos, šviežiai maltų juodųjų pipirų  
Pjovimo antgalis **8**

1. Baziliką, česnaką, kedro riešutus, parmezaną ir alyvuogių aliejų sudėkite į talpyklą **11**. Uždėkite dangtį **3** ir 1 minutę nustačius **2** pakopą trinkite.
2. Paskaninkite druska ir pipirais.

#### **PASTABA:**

- „Pesto“ laikykite užsukamame stiklainyje, padengtą alyvuogių aliejaus sluoksniu. Šaldytuve jis išsilaiko apie 4 savaites.

### **„Barbekiu“ padažas**

200 g pomidorų (supjaustytų ketvirčiais)  
2 šaukštai augalinio aliejaus  
druskos  
česnakinės druskos arba šviežių česnako skiltelių  
50 ml pomidorų padažo  
30 g pomidorų pastos  
2 šaukštai acto  
2 šaukštai citrinos sulčių  
1 šaukštelis cukraus  
cinamono  
Pjovimo antgalis **8**

1. Ketvirčiais supjaustytus pomidorus, aliejų, druską, cukrų ir česnakus sudėkite į talpyklą **11**. Uždėkite dangtį **3** ir maišykite 2-3 trumpais impulsais.
2. Dangtį **3** nuimkite ir paragaukite. Česnako skonis turi būti labai ryškus.
3. Pridėkite pomidorų padažą, pomidorų pastą, actą, citrinų sultis, cukrų ir žiupsnelį cinamono. Uždėkite dangtį **3** ir padažą sumaišykite iki vientisos masės.
4. Dangtį **3** nuimkite ir paragaukite.
5. Padažą sudėkite į puodą. Apie 45 minutes virkite žemoje temperatūroje, kol sutirštės.

#### **PASTABA:**

- Jei reikia „barbekiu“ padažą galima paskaninti ir čili pipirais.

## 12. Šalinimas

Perbraukto atliekų konteinerio simbolis reiškia, kad Europos Sąjungoje gaminį reikia šalinti rūšiuojant atliekas. Tai taikoma gaminiui ir visoms šiuo simboliu pažymėtoms priedų dalims. Pažymėtų gaminių negalima šalinti kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis – juos reikia atiduoti į punktus, kuriuose renkami perdirbti skirti elektros ir elektroniniai prietaisai. Perdirbant mažinamas žaliavų naudojimas ir tausojama aplinka.



### **Pakuotė**

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

## 13. Techniniai duomenys

Modelis:	SKM 350 A1
Tinklo įtampa:	230 V ~ 50 Hz
Apsaugos klasė:	II
Galia:	350 W

Pasilikame teisę atlikti techninius pakeitimus.



## 14. HOYER Handel GmbH garantija

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

### **Garantijos sąlygos**

Garantijos terminas prasideda nuo pirkimo datos. Gerai saugokite originalų pirkimo kvitą. Šio dokumento reikia kaip pirkimo įrodymo.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos paaiškėtų medžiagų arba gamybos trūkumų, šį gaminį – savo nuožiūra – nemokamai sutaisytime arba pakeisime. Ši garantija suteikiama per trejų metų laikotarpį pateikus trūkumų turintį prietaisą ir pirkimo kvitą (kasos kvitą), taip pat trumpai aprašius trūkumą ir, kada jis atsirado.

Jei garantija trūkumui taikoma, Jums grąžinsime sutaisytą arba atsiųsime naują gaminį. Sutaisyti arba pakeisti gaminį, naujas garantinis laikotarpis neprasideda.

### **Garantijos laikas ir įstatymuose nustatytos teisės reikalauti pašalinti trūkumus**

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

### **Garantijos apimtis**

Prietaisas buvo pagamintas laikantis griežtų kokybės reikalavimų, o, prieš jį pristatant, jis buvo atidžiai patikrintas.

Garantija taikoma medžiagų arba gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios naudojant paprastai dėvėsi ir



todėl gali būti laikomos nusidėvinčiomis dalimis, arba trapių dalių, pvz., jungiklių, baterijų arba iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

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

### **Naudojimasis garantija**

Kad galėtumėme sparčiai išnagrinėti Jūsų klausimą, laikykitės šių nurodymų:

- kreipdamiesi visais klausimais būkite pasirengę nurodyti gaminio numerį **IAN: 273409**, o kaip įrodymą pateikti kasos kvitą.
- Jei atsirastų funkcijų gedimų arba kitų trūkumų, pirmiausia susisieki su toliau nurodytu aptarnavimo centru **telefonu** arba **el. paštu**.
- Tada gaminį, kuris, kaip manote, turi trūkumų, pridėję pirkimo įrodymą (kasos kvitą), taip pat nurodę trūkumą ir, kada jis atsirado, galite nemokamai išsiųsti Jums nurodytu aptarnavimo skyriaus adresu.



Iš svetainės [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) galite atsisiųsti šį ir daug kitų vadovų, vaizdo įrašų apie gaminius ir programines įrangas.



### **Aptarnavimo centras**

**LT** Aptarnavimo centras Lietuvoje  
Tel. 880033144  
El. paštas: [hoyer@lidl.lt](mailto:hoyer@lidl.lt)

**IAN: 273409**



### **Tiekėjas**

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

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Vokietija

## Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>72</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>73</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>73</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>76</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b>	<b>76</b>
<b>6. Montage</b>	<b>77</b>
<b>7. Bedienen</b>	<b>77</b>
<b>8. Reinigen</b>	<b>80</b>
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>80</b>
<b>10. Problemlösung</b>	<b>81</b>
<b>11. Rezepte</b>	<b>81</b>
<b>12. Entsorgen</b>	<b>84</b>
<b>13. Technische Daten</b>	<b>84</b>
<b>14. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>84</b>

## 1. Übersicht

- 1** Stopfer für Nachfüllöffnung
- 2**  $\curvearrowright$  /  $\text{B}$   $\curvearrowright$ : Deckel aufgesetzt  
 $\text{B}$ : Deckel verriegelt
- 3** Deckel
- 4** Schneideinsatz
- 5** Raspeleinsatz
- 6** Einsatzträger
- 7** Röhreinsatz
- 8** Messereinsatz
- 9** Antriebsachse
- 10** Obere Markierung des Behälters
- 11** Behälter (Fassungsvermögen: 1.000 ml)
- 12** Untere Markierung des Behälters
- 13** Dorn
- 14** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 15** Motorblock
- 16**  $\curvearrowright$  /  $\text{B}$   $\curvearrowright$ : Behälter aufgesetzt  
 $\text{B}$ : Behälter verriegelt
- 17 P 0 1 2** Drehregler  
**P**: Impulsschaltung / **0**: ausgeschaltet / **1**: niedrigere Geschwindigkeit /  
**2**: höhere Geschwindigkeit

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine!

### Symbol am Gerät



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

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine ist ausschließlich zum Zerkleinern und Rühren von Lebensmitteln vorgesehen.

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 das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.
- ⊙ Das Kneten von Teig mit Knethaken ist ebenfalls nicht möglich. Es würde den Motor überlasten.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Der Messereinsatz, der Raspel- und der Schneideinsatz sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Der Einsatzträger, der Messereinsatz und der Rühreinsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Behälter entriegeln und den Deckel öffnen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 80).

 **GEFAHR für Kinder**

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

 **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

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

 **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Der Motorblock, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in den Motorblock 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.
- ⊙ Befüllen Sie den Behälter mit maximal 600 ml Flüssigkeit, um das Eindringen von Flüssigkeit in den Motorblock zu verhindern.

 **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen,
  - ... bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren,
  - ... bevor Sie die Küchenmaschine reinigen und
  - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden**

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Die maximale Füllhöhe für feste Lebensmittel beträgt 500 ml.
- ⊙ Die maximale Füllmenge für Flüssigkeiten beträgt 600 ml.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn der Einsatzträger, der Messereinsatz und der Röhreinsatz nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ 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.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffaugfüßen 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 Kunststoffaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

### **HINWEIS:**

- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden im Behälter **11** oder in Kontakt mit anderen Produktteilen auf. Dies gilt auch bei Aufbewahrung im Kühlschrank.

## **4. Lieferumfang**

- 1 Motorblock **15**
- 1 Behälter **11**
- 1 Antriebsachse **9**
- 1 Deckel **3**
- 1 Stopfer für Nachfüllöffnung **1**
- 1 Messereinsatz **8**
- 1 Röhreinsatz **7**
- 1 Einsatzträger **6**
- 1 Schneideinsatz **4**
- 1 Raspeleinsatz **5**
- 1 Bedienungsanleitung

## **5. Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 80)

## 6. Montage







### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Der Messereinsatz **8**, der Raspelein-  
satz **5** und Schneideinsatz **4** sind scharf.  
Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **14** erst  
dann in eine Steckdose, wenn die Kü-  
chenmaschine komplett montiert ist.

### HINWEIS:

- Das Gerät ist mit einem **Sicherheits-  
schalter** versehen. Der Behälter **11**  
lässt sich nur mit geschlossenem De-  
ckel **3** verriegeln und mit verriegeltem  
Behälter in Betrieb nehmen.

1. **Bild A:** Setzen Sie den Behälter **11** auf  
den Motorblock **15**. Das Symbol  **16**  
zeigt auf die untere Markierung des Behäl-  
ters **12**. Drehen Sie den Behälter **nicht**.
2. Setzen Sie die Antriebsachse **9** in den  
Behälter.
3. **Bild E:** Stecken Sie ggf. den  
Schneideinsatz **4** / Raspelein-  
satz **5** in den Einsatzträger **6**.
4. Setzen Sie den Röhreinsatz **7**, den Mes-  
sereinsatz **8** oder den Einsatzträger **6**  
mit montiertem Schneideinsatz **4** / Ras-  
pelein-  
satz **5** auf die Antriebsachse **9**.
5. Röhreinsatz **7** / Messereinsatz **8**: Füllen  
Sie ggf. die vorbereiteten Lebensmittel  
in den Behälter **11**.
6. **Bild A+B:** Setzen Sie den Deckel **3** auf  
den Behälter **11**. Das Symbol  **2**  
zeigt auf die obere Markierung des Be-  
hälters **10**.
7. **Bild B+C:** Drehen Sie den Deckel **3** im  
Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, bis  
das Symbol  **2** auf die obere Markie-  
rung des Behälters **10** zeigt.
8. **Bild C+D:** Drehen Sie den Behälter **11**  
im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, bis  
das Symbol  **16** auf die untere Mar-  
kierung des Behälters **12** zeigt.

9. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine  
Steckdose, die den technischen Daten  
entspricht.

## 7. Bedienen



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Der Einsatzträger **6**, der Messereinsatz **8**  
und der Röhreinsatz **7** drehen nach dem  
Ausschalten nach. Warten Sie den Still-  
stand ab, bevor Sie den Behälter **11**  
entriegeln und den Deckel **3**  
öffnen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen  
ohne Behälter **11** betrieben werden.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden,  
unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort,  
wenn der Einsatzträger **6**, der Messer-  
einsatz **8** und der Röhreinsatz **7** nicht  
oder nur schwer drehen. Ziehen Sie in  
diesem Fall den Netzstecker **14** und  
überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im  
Behälter **11** befindet oder ob die Speise  
zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das  
Gerät richtig zusammengesetzt ist.

### VORSICHT:

- ⊙ Füllen Sie je nach Härte und Konsistenz  
der Lebensmittel den Behälter **11** nicht  
bis an das Maximum, da ansonsten der  
Einsatzträger **6**, der Messereinsatz **8**  
und der Röhreinsatz **7** blockieren kön-  
nen. Beachten Sie dabei die Richtwerte  
für verschiedene Lebensmittel im Ab-  
schnitt "Verarbeitungstabelle".

### HINWEIS:

- Zum Zerkleinern härterer Lebensmittel  
benutzen Sie die Einstellung **P**. Arbeiten  
Sie mit kurzen Impulsen (1 Impuls: ca.  
1 Sekunde auf **P** drehen). Je nach Men-  
ge und Konsistenz der Lebensmittel vari-  
iert die Anzahl und Länge der Impulse.

## Einsatzbereiche

**Messereinsatz:** Der Messereinsatz **8** eignet sich zum Zerkleinern von festen Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Zwiebeln und Käse.

**Rühreinsatz:** Der Rühreinsatz **7** eignet sich z. B. zum Rühren von Eiern.

## Schneideinsatz / Raspeleinsatz:

Mit dem Schneideinsatz **4** schneiden Sie z. B. Salatgurken in Scheiben. Der Raspel-einsatz **5** eignet sich z. B. zum Verarbeiten von Äpfeln oder Karotten.

## Verarbeitungstabelle

Lebensmittel	Empfohlene Menge	Empfohlene Geschwindigkeitsstufe	Einsätze
Mageres Rindfleisch in Würfeln (ca. 2 cm Kantenlänge)	300 g	<b>2</b>	Messereinsatz <b>8</b>
Zwiebeln (geviertelt)	300 g	<b>1-2</b> oder <b>P</b> (kurze Impulse) bis zum gewünschten Ergebnis	
Eier	6	<b>1-2</b>	Rühreinsatz <b>7</b>
Salatgurke	ein Stück	<b>1-2</b>	Schneideinsatz <b>4</b>
Karotten	300 g	<b>2</b>	Raspeleinsatz <b>5</b>
Äpfel (geschält, ohne Kerne)	300 g	<b>1</b>	Raspeleinsatz <b>5</b>

### HINWEIS:

- Die hier angegebenen Bearbeitungszeiten und Geschwindigkeiten sind Richtwerte.
- Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel können die tatsächlichen Werte abweichen.
- Je nach gewünschtem Zerkleinerungsgrad kontrollieren Sie wiederholt das Ergebnis.
- Arbeiten Sie mit kurzen Impulsen (1 Impuls: ca. 1 Sekunde drehen).

### Lebensmittel vorbereiten

- **Verwenden Sie ...**  
**... feste Lebensmittel höchstens bis zur maximalen Füllhöhe von 500 ml bzw. ... maximal 600 ml Flüssigkeit.**
- Waschen oder putzen Sie die Lebensmittel.
- Schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass diese durch die Nachfüllöffnung passen.
- Entfernen Sie die Außenschale von Nüssen. Die Innenschale kann je nach Wunsch verwendet werden, z. B. bei Mandeln.
- Befreien Sie Kräuter von ihren Stängeln.
- Lösen Sie Fleisch von Knochen und entfernen Sie Sehnen und Häute.



## Zerkleinern / Rühren

- Zum Zerkleinern von Lebensmitteln drehen Sie den Drehregler **17** auf die Position **1** oder **2**.
- Zum Zerkleinern härterer Lebensmittel benutzen Sie die Einstellung **P**. Arbeiten Sie mit kurzen Impulsen (1 Impuls: ca. 1 Sekunde auf **P** drehen). Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel variiert die Anzahl und Länge der Impulse. Beachten Sie dazu die Angaben im Abschnitt "Verarbeitungstabelle".
- Kontrollieren Sie wiederholt das Ergebnis. Werden die Lebensmittel nicht gleichmäßig zerkleinert:
  - Ziehen Sie den Netzstecker **14**, nehmen Sie den Behälter **11** ab und schütteln ihn kräftig durch.
  - Wenn Lebensmittel an der Innenwand kleben, drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab. Schieben Sie die Stücke mit einem Teigschaber nach unten.
  - Setzen Sie alle Teile wieder zusammen, bevor Sie den Netzstecker **14** wieder in eine Steckdose stecken und weiter arbeiten.
- Bei Verwendung des Einsatzträgers **6** mit montiertem Schneideinsatz **4** / Raspeleinsatz **5** füllen Sie die Lebensmittel in die Nachfüllöffnung des Deckels **3** ein. Verwenden Sie ggf. den Stopfer **1**, um die Lebensmittel vorsichtig nach unten zu drücken.

## Lebensmittel entnehmen

### HINWEIS:

- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden im Behälter **11** oder in Kontakt mit anderen Produktteilen auf. Dies gilt auch bei Aufbewahrung im Kühlschrank.

1. Ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose.
2. Drehen Sie den Behälter **11** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  $\cap$  **16** auf die untere Markierung des Behälters **12** zeigt.
3. Halten Sie den Behälter **11** fest. Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  $\cap$  **2** auf die obere Markierung des Behälters **10** zeigt. Heben Sie den Deckel ab.
4. Entnehmen Sie vorsichtig den Einsatzträger **6** mit montiertem Schneideinsatz **4** / Raspeleinsatz **5** oder die Antriebsachse **9** mit dem Röhreinsatz **7** / dem Messereinsatz **8**.
5. Entleeren Sie den Behälter **11**. Entnehmen Sie die Lebensmittel z. B. mit einem Teigschaber.
6. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch.

## 8. Reinigen

**Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose, bevor Sie die Küchenmaschine reinigen.
- ⊙ Der Motorblock **15**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **14** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.





### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

- ⊙ Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Einsätze **4**, **5** und **8** gut sehen können.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### **Gerät auseinandernehmen**

1. Ziehen Sie den Netzstecker **14**.
2. Drehen Sie den Behälter **11** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  **16** auf die untere Markierung des Behälters **12** zeigt.
3. Halten Sie den Behälter **11** fest. Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol  **2** auf die obere Markierung des Behälters **10** zeigt. Heben Sie den Deckel ab.
4. Entnehmen Sie vorsichtig den Rührereinsatz **7**, den Messereinsatz **8** oder den Einsatzträger **6** mit montiertem Schneideinsatz **4** / Raspeleinsatz **5**. Entnehmen Sie die Antriebsachse **9**.
5. **Bild F:** Drehen Sie den Einsatzträger **6** um und halten ihn über eine abwischbare, kratz feste Unterlage. Drücken Sie die herausstehenden Enden des Schneideinsatzes **4** / Raspeleinsatzes **5** nach innen und drücken ihn heraus.

### **So reinigen Sie richtig**

1. Wischen Sie den Motorblock **15** und die Anschlussleitung **14** bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der nächsten Verwendung der Motorblock **15** vollständig trocken ist.
2. Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit der Hand.
3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder Sie das Gerät erneut benutzen.

### **Einige Reinigungstipps**

- Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch, damit Speisereste nicht antrocknen.
- Nach der Verarbeitung von sehr salzigen oder säurehaltigen Lebensmitteln sollten Sie den Rührereinsatz **7** / Messereinsatz **8**, den Einsatzträger **6** und den Schneideinsatz **4** / Raspeleinsatz **5** sofort gründlich spülen.

## 9. Aufbewahren



### **GEFAHR für Kinder!**

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### **GEFAHR!**

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **14** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.

- Setzen Sie die Küchenmaschine für die Aufbewahrung zusammen. So können Sie den Messereinsatz **8** sicher aufbewahren.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

- **Bild G:** Die Anschlussleitung **14** können Sie in der Kabelaufwicklung im Gehäuseboden des Motorblocks **15** aufwickeln.

## 10. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Sind der Deckel <b>3</b> und der Behälter <b>11</b> verriegelt?</li> </ul>
Einsatzträger <b>6</b> , Messereinsatz <b>8</b> oder Rühreinsatz <b>7</b> drehen sich nicht oder nur sehr schwer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>14</b> ziehen und überprüfen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hindernis im Behälter?</li> <li>- Speise zu zäh oder zu hart?</li> <li>- Gerät nicht richtig zusammengesetzt?</li> </ul> </li> </ul>
Trübes Aussehen des Behälters <b>11</b> durch harte Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.</li> </ul>

## 11. Rezepte



### GESUNDHEITSGEFAHR!

- ⊙ Je nach verwendeter Zutat müssen Lebensmittel unter Umständen bald nach der Zubereitung verzehrt werden und können auch im Kühlschrank nicht länger aufbewahrt werden.

### HINWEISE:

- Die Bearbeitungszeit hängt von dem verwendeten Rezept ab.
- Die verwendeten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

### Kräuterquark

250 g Speisequark 40% Fett i. Tr.  
 125 g Naturjoghurt  
 2-4 zerkleinerte Knoblauchzehen  
 100 g Salatgurke  
 Salz nach Geschmack  
 Pfeffer nach Geschmack  
 ca. 30 g gemischte Kräuter (Tiefkühlware)  
 Rühreinsatz **7**

1. Die Kerne (das Innere) der Gurke entfernen und die Gurke würfeln.
2. Alle Zutaten in den Behälter **11** geben. Deckel **3** aufsetzen und gut rühren.
3. Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

### HINWEIS:

- Wenn Sie frische Kräuter verwenden wollen, benutzen Sie zuerst den Messereinsatz **8** zum Zerkleinern der Kräuter. Sie können auch die Gurkenstücke und die Knoblauchzehen vorher mit dem Messereinsatz **8** zerkleinern. Geben Sie anschließend den Speisequark und den Joghurt hinzu.

### **Guacamole-Dip**

2 Avocado (sehr reif)  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Zitrone  
1/2 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Öl  
1-2 Tomaten (geviertelt)  
1 Esslöffel Frischkäse  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Tabasco  
Messereinsatz **8**

1. Avocado schälen, entkernen und in den Behälter **11** geben.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Senf, Öl, Tomaten und den Frischkäse ebenfalls in den Behälter **11** geben. Deckel **3** aufsetzen und fein zerkleinern.
3. Erst mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit Tabasco verfeinern.

### **Joghurdressing**

150 g Naturjoghurt  
3 Esslöffel Weißwein-Essig  
3 Esslöffel Sonnenblumenöl  
1-2 Teelöffel Senf  
1 Prise Salz / 1 Prise Zucker  
Röhreinsatz **7**

- Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Behälter **11** geben. Deckel **3** aufsetzen und gut rühren.

Bei Bedarf kann das Joghurdressing auch mit fein gehackten Knoblauchzehen, Schnittlauch oder gemischten Kräutern verfeinert werden.

### **Röstis**

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Muskat, gemahlen  
80 g Butter oder Margarine

1. Schneiden Sie die geschälten Kartoffeln mit dem Raspeleinsatz **5** in Streifen.
2. Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
3. Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffelmasse und vermischen Sie alles.
4. Erhitzen Sie die Butter oder Margarine in einer Pfanne.
5. Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
6. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

### **Pesto (rot)**

150 g Tomaten (getrocknete)  
1 Bund Basilikum  
1 Zwiebel, rot (geviertelt)  
2 Esslöffel Pinienkerne  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Teelöffel Balsamico Essig  
100 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Messereinsatz **8**

1. Die Tomaten, die abgezapften Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauch, Zwiebel, Essig und Öl in den Behälter **11** geben. Deckel **3** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe **2** fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **HINWEIS:**

- Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

### **Pesto (grün)**

1-2 Bund frisches Basilikum  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Pinienkerne  
150 ml Olivenöl  
2 Esslöffel Parmesan, gerieben  
Salz + frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Messereinsatz **8**

1. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in den Behälter **11** geben. Deckel **3** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe **2** fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **HINWEIS:**

- Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

### **Barbecue-Sauce**

200 g Tomaten (geviertelt)  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
Salz  
Knoblauchsatz oder frische Zehen  
50 ml Tomatenketchup  
30 g Tomatenmark  
2 Esslöffel Essig  
2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Zucker  
Zimt  
Messereinsatz **8**

1. Die geviertelten Tomaten, das Öl, Salz, Zucker und Knoblauch in den Behälter **11** geben. Deckel **3** aufsetzen und mit 2-3 kurzen Impulsen mixen.
2. Deckel **3** absetzen und abschmecken. Der Knoblauchgeschmack muss sehr stark sein.
3. Ketchup, Tomatenmark, Essig, den Zitronensaft, Zucker und eine Prise Zimt dazugeben. Deckel **3** aufsetzen und die Sauce zu einer einheitlichen Masse mixen.
4. Deckel **3** absetzen und abschmecken.
5. Die Sauce in einen Kochtopf geben. Ca. 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie dickflüssig geworden ist.

#### **HINWEIS:**

- Bei Bedarf kann die Barbecue-Sauce auch mit Chilipulver verfeinert werden.

## 12. Entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



### Verpackung

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

## 13. Technische Daten

Modell:	SKM 350 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	350 W

Technische Änderungen vorbehalten.



## 14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

### **Abwicklung im Garantiefall**

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 273409** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### **Service-Center**

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

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

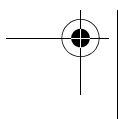
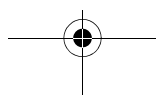
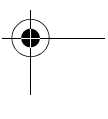
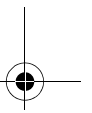
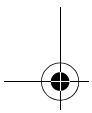
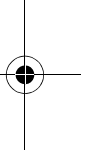
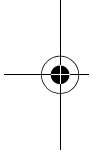
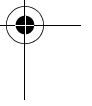
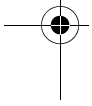
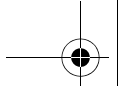
**IAN: 273409**



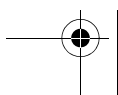
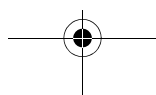
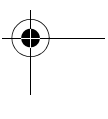
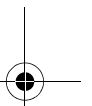
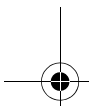
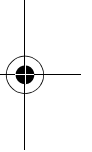
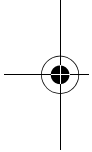
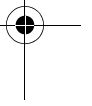
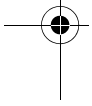
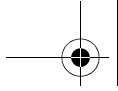
### **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Deutschland









**HOYER HANDEL GMBH**  
Kühnehöfe 5  
22761 Hamburg  
Germany

Status of information · Tiedot päivitetty · Informationsstatus · Stan informacj ·  
Informācijas peržiūros data · Stand der Informationen:

11/2015 · Ident.-Nr.: SKM 350 A1

**IAN 273409**

**3** 

