



SILVERCREST®



MINI CHOPPER SMZS 260 E3

(GB) (IE) (CY)

MINI CHOPPER

Operating instructions

(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Οδηγία χρήσης

(DE)

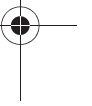
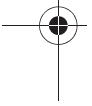
MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IAN 93441

(GB) (IE) (CY)
(GR) (DE)

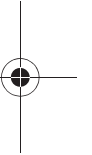
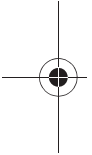




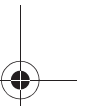
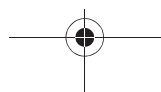
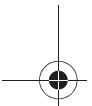
English..... 2

Ελληνικά 12

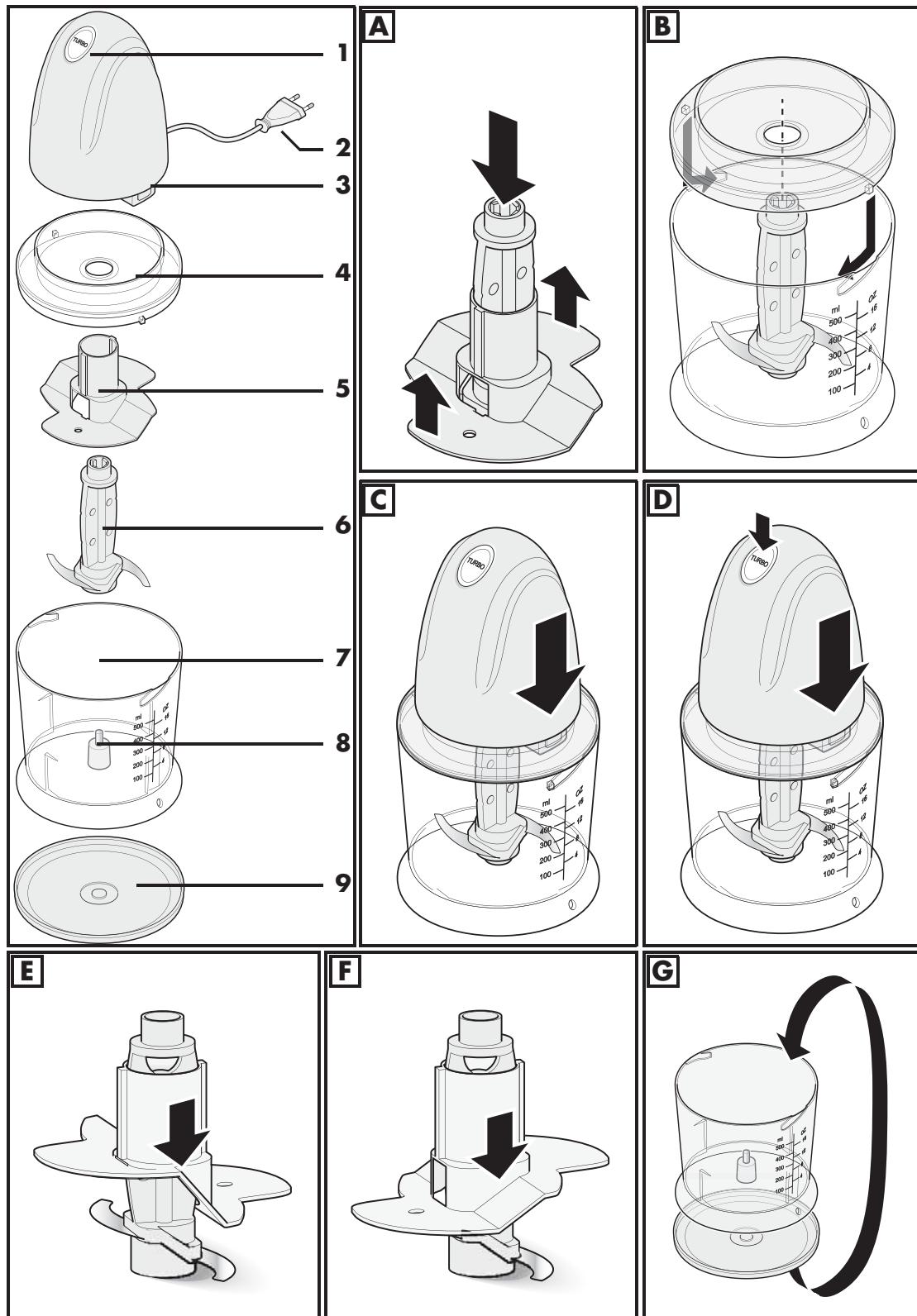
Deutsch 22



ID: SMZS 260 E3_13_V1.1



Overview / Επισκόπηση / Übersicht



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety information	3
4. Items supplied	5
5. How to use	5
6. Operation	5
6.1 Blade insert	5
6.2 Cream attachment	7
6.3 Remove food	7
7. Cleaning	8
8. Storage	8
9. Trouble-shooting	9
10. Disposal	9
11. Technical specifications	9
12. Warranty of the HOYER Handel GmbH	10

1. Overview

- | | | |
|----------|--------------|---|
| 1 | TURBO | Button for high speed |
| 2 | | Power cable with mains plug |
| 3 | | Motor block |
| 4 | | Working cover |
| 5 | | Cream attachment |
| 6 | | Blade insert (spring-mounted) |
| 7 | | Vessel (holding capacity: 500 ml) |
| 8 | | Spindle |
| 9 | | Vessel cover (can also be used as the base) |

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new multi chopper.

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 instructions.**

We hope you enjoy your new multi chopper!

The multi chopper is intended exclusively for chopping food and for whipping cream. 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 chopping particularly hard food, e.g. frozen food, bones, nutmeg, grain or coffee beans.

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.



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.
- This device must not be used by children. Cleaning and user maintenance must not be performed by children. Children must be kept away from the device and the power cable.

- 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.

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

- This device must never be operated close to a bathtub, shower, 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 vessel with a maximum of 200 ml of liquid in order to prevent liquid from getting into the motor block.

 **DANGER! Risk of electric shock**

- Only insert the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled and filled.
- 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 easily 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 multi chopper,
 - ... before you assemble or disassemble the multi chopper,
 - ... before you clean the multi chopper, 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 device. You also must not replace the power cable yourself. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.

 **DANGER! Risk of injury from cutting**

- The blade insert is sharp. Handle it with care. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.
- The device must never be operated without the vessel.
- 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.
- The blade insert continues to rotate after the device is switched off. Wait for it to stop moving before you remove the working cover.

WARNING! Risk of material damage

- The maximum filling level for solid food is 350 ml.
- The maximum filling volume for liquids (e.g. cream) is 200 ml.
- The device is designed for a maximum operating time of 1 minute without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- In order to avoid damage to the device, interrupt the mixing process immediately if the blade insert / cream attachment does not rotate or only rotates slowly. Pull out the mains plug and check whether there is something in the vessel 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 overheat and may result in it being damaged.
- Only use the original accessories.
- Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- The device is fitted with a non-slip plastic base. Because furniture can be coated with a wide variety of varnishes and plastics and treated with various care products, the possibility cannot be excluded that some of these substances have ingredients that may attack and soften the plastic base. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 Motor block **3**
- 1 Working cover **4**
- 1 Vessel **7**
- 1 Vessel cover **9**
- 1 Blade insert **6** and 1 cream attachment **5** (assembled)
- 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 8.)

6. Operation



DANGER! Risk of electric shock!

Only insert the mains plug **2** into a wall socket when the multi chopper is fully assembled and filled.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- The blade insert is sharp. Handle it with care.
- The device must never be operated without the vessel.
- The blade insert continues to rotate after the device is switched off. Wait for it to stop moving before you remove the working cover.

WARNING! In order to avoid damage to the device, interrupt the mixing process immediately if the blade insert **6** / cream attachment **5** does not rotate or only rotates slowly. If this happens, pull out the mains plug **2** and check whether there is something in the vessel **7** blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.

6.1 Blade insert

Application area

The blade insert **6** is suitable for chopping solid foods, e.g. onions, carrots, cheese, nuts.

Preparing food

- **Use ...**
... no more than the maximum filling level of 350 ml of solid food, or
... a maximum of 200 ml of liquid.

- Rinse or wash the food.
- Cut the food into small cubes (approx. 2-3 cm edge length).
- 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.

Processing table

Ingredients	Recommended quantity	Recommended processing time / speed
Onions (quartered)	100 g	Pulse/ TURBO
Garlic (whole cloves)	100 g	Pulse/ TURBO
Walnuts	50 g	2 x 8 sec. TURBO
Almonds	50 g	1 x 10 sec. (coarse) 1 x 30 sec. (fine) TURBO
Cheese (e.g. Gouda, cold)	100 g	4 x 15 sec. TURBO
Salami	130 g	3 x 5 sec. TURBO
Diced lean beef (approx. 2 cm edge length)	250 g	3 x 12 sec. TURBO
Carrots	100 g	3 x 5 sec. normal
Dried fruit	130 g	4 x 15 sec. TURBO
Ice cubes	100 g	Pulse/ TURBO

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 using short pulses (1 pulse: press for approx. 1 second).

Assembling the device

CAUTION: Depending on the hardness and consistency of the food, do not fill the vessel **7** up to the maximum level, as this can cause the blade insert **6** to become blocked. Pay attention here to the guideline values for various foods in the "Processing table" section.

1. Place the vessel **7** on the vessel cover **9**.
2. Place the blade insert **6** on the spindle **8** in the vessel.
3. Place the prepared food into the vessel **7**.
4. **Figure B:** Place the working cover **4** onto the vessel **7** in such a way that the two small tabs on the working cover fit into the grooves in the vessel and rotate the working cover clockwise until it clicks into place.
5. Place the motor block **3** into the upper edge of the working cover **4**.
NOTE: The motor block does not fit onto the working cover entirely straight on the right-hand side.
6. Insert the mains plug **2** into a wall socket corresponding to the technical data.

Shredding

- **Figure C:** In order to work at normal speed, press the motor block **3** down and then release it again.
- **Figure D:** In order to work at high speed, additionally press down on the **TURBO 1** button.
- Work using short pulses (1 pulse: press 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 **2**, remove the motor block **3** and thoroughly shake the vessel **7**.
 - If food is sticking to the inside wall of the vessel, rotate the working cover **4** anti-clockwise and remove it. Push the pieces downwards using a spatula.
 - Put all the pieces back together before you reinsert the mains plug **2** into a wall socket and resume work.

- Up to 100 ml: **Figure E:** Rotate the cream attachment so that it is in contact with both blades and clicks into place.
 - 100 to 200 ml: **Figure F:** Rotate the cream attachment so that it is in contact with one of the blades and clicks into place. This causes it to sit higher in the vessel.
3. Place the blade insert **6** together with the cream attachment **5** onto the spindle **8** in the vessel.
 4. Pour the cooled whipping cream (maximum 200 ml) into the vessel **7**.
 5. Place the working cover **4** onto the vessel **7** in such a way that the two small tabs on the working cover fit into the grooves in the vessel and rotate the working cover clockwise until it clicks into place.
 6. Place the motor block **3** into the upper edge of the working cover **4**.
NOTE: The motor block does not fit onto the working cover entirely straight on the right-hand side.
 7. Press down on the motor block **3** and hold it pressed down for approx. 30 to 50 seconds. Check the result while doing so.

6.2 Cream attachment

Application area

The cream attachment **5** has been specially designed for whipping cream in the multi chopper. It is placed on top of the blade insert **6**. There are two options here: one for smaller quantities (up to 100 ml) and one for larger quantities (100 to 200 ml).

NOTE: Wherever possible, work with well cooled whipping cream (refrigerator temperature), so that the whipped cream reaches a firm consistency.

Whipping cream

1. Place the vessel **7** on the vessel cover **9**.
2. Carefully place the cream attachment **5** onto the blade insert **6** from above.

6.3 Remove food

NOTE: You can choose to use the vessel cover **9** as the cover or the base (**Figure G**).

1. Disconnect the mains plug **2** from the wall socket.
2. Remove the motor block **3**.
3. Rotate the working cover **4** anti-clockwise and remove it.
4. Carefully remove the blade insert **6** (if necessary together with the cream attachment **5**) from the vessel **7**.
5. Remove the food, e.g. using a spatula.
6. Clean the device as soon as possible after use.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- Pull the mains plug **2** out of the wall socket before you clean the multi chopper.
- The motor block **3**, the power cable and the mains plug **2** 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 blade insert **6** easily.

WARNING! Risk of material damage!

Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

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 types of food, you should immediately rinse the blade insert **6** thoroughly.

8. Storage



DANGER for children! Keep the device out of the reach of children.

DANGER! In order to avoid accidents, the mains plug **2** must never be connected to a wall socket while in storage.

Dismantling the device

1. Pull out the mains plug **2**.
2. Remove the motor block **3**.
3. Rotate the working cover **4** anti-clockwise and remove it.
4. Carefully remove the blade insert **6** (if necessary together with the cream attachment **5**) from the vessel **7**.
5. **Figure A:** Carefully press the blade insert **6** downwards out of the cream attachment **5**.
6. Remove the vessel cover **9** from the vessel **7**.

- Assemble the multi chopper for storage purposes. This allows the blade insert **6** to be stored safely.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

How to clean properly

1. If necessary, wipe down the motor block **3** and the power cable **2** with a damp cloth. Ensure that the motor block **3** is completely dry before the next time it is used.
2. Rinse all accessory parts manually, except for the motor block **3**.
Use detergent...
... for stubborn incrustation and
... for all accessories coming into contact with food.

9. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes/ Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> Has the device been connected to the power supply? Check the connection. Is the top edge of the working cover 4 clean?
Blade insert 6 does not rotate or only rotates with great difficulty	<ul style="list-style-type: none"> Switch off immediately, pull out mains plug 2 and check: <ul style="list-style-type: none"> - Blockage in the vessel? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?
Vessel 7 looks cloudy due to hard food	<ul style="list-style-type: none"> This is normal and does not affect the function.

10. 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.

11. Technical specifications

Model:	SMZS 260 E3
Mains voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	260 W
Max. continuous operation (KB):	1 minute

Subject to technical modification.



12. 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 prod-

uct 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: 93441** 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 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

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

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 93441



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

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	12
2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό.....	13
3. Οδηγίες ασφάλειας.....	13
4. Περιεχόμενα συσκευασίας.....	15
5. Θέση σε λειτουργία.....	15
6. Χειρισμός.....	16
6.1 Ένθετο μαχαιριού	16
6.2 Προσθήκη ανάδευσης.....	17
6.3 Αφαίρεση τροφίμων	18
7. Καθαρισμός	18
8. Φύλαξη	19
9. Λύση προβλήματος	19
10. Απόρριψη	20
11. Τεχνικά δεδομένα	20
12. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	20

1. Επισκόπηση

- | | | |
|---|--------------|--|
| 1 | TURBO | Πλήκτρο για υψηλή ταχύτητα |
| 2 | | Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με βύσμα ρευματοληψίας |
| 3 | | Μπλοκ μοτέρ |
| 4 | | Καπάκι |
| 5 | | Προσθήκη ανάδευσης |
| 6 | | Ένθετο μαχαιριού (ελατηριωτό) |
| 7 | | Δοχείο (ποσότητα πλήρωσης: 500 ml) |
| 8 | | Άξονας |
| 9 | | Καπάκι δοχείου (χρησιμοποιείται και ως βάση) |

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για τον καινούριο σας πολυκόφτη.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε όλες τις παροχές του:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφάλειας!
- Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Σας ευχόμαστε καλή διασκέδαση με τον καινούριο σας πολυκόφτη!

2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό

Ο πολυκόφτης προορίζεται αποκλειστικά για τον τεμαχισμό τροφίμων και για το χτύπημα κρέμας γάλακτος.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική οικιακή χρήση. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους του καφέ.

3. Οδηγίες ασφάλειας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις, για την περίπτωση ανάγκης:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή σε σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΉ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: περιστατικά και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λάβετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ για τα παιδιά**

- Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά. Κρατήστε μακριά τα παιδιά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας**

- Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νεροχύτη ή παρόμοιες διατάξεις.
- Απαγορεύεται η βύθιση του μπλοκ μοτέρ, του καλωδίου σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος και του φις δικτύου σε νερό ή άλλα υγρά.
- Προστατέψτε το μπλοκ μοτέρ από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- Σε περίπτωση που στο μπλοκ μοτέρ εισχωρήσει υγρό, αφαιρέστε αμέσως το φις δικτύου. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φις δικτύου. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.
- Γεμίστε το δοχείο με μέγιστη ποσότητα υγρού 200 ml, για να αποφύγετε την εισχώρηση υγρού στο μπλοκ μοτέρ.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας**

- Εισάγετε το φις δικτύου στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή είναι γεμάτη.
- Συνδέστε το φις δικτύου μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί κανονικά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτές περιοχές. Μην τυλίγετε το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος γύρω από τη συσκευή.
- Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φις δικτύου από την πρίζα.
- Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- Για να βγάλετε το φις δικτύου από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- Βγάzte το φις δικτύου από την πρίζα, ... σε περίπτωση που εμφανιστεί βλάβη, ... όταν δε χρησιμοποιείτε τον πολυκόφτη, ... προτού συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τον πολυκόφτη, ... πριν από τον καθαρισμό του πολυκόφτη και ... σε περίπτωση καταιγίδας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανή σημεία φθοράς στη συσκευή ή στο καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος.

- Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στη συσκευή. Επίσης δεν επιτρέπεται να κάνετε αυθαίρετη αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο συνεργείο ή στο Κέντρο Σέρβις.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή

- Το ένθετο μαχαιριού είναι κοφτερό. Χρησιμοποιήστε το με προσοχή. Κατά το ξέπλυμα με το χέρι, το νερό να είναι διαυγές, ώστε να φαίνονται καλά οι λεπίδες.
- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς δοχείο.
- Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι. Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- Το ένθετο μαχαιριού συνεχίζει να περιστρέφεται για λίγο μετά από την απενεργοποίηση. Περιμένετε ωστόσο ακινητοποιηθεί, προτού αφαιρέσετε το καπάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές

- Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης ανέρχεται σε 350 ml.
- Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης υγρών (π.χ. κρέμας γάλακτος) ανέρχεται σε 200 ml.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για συνεχή λειτουργία μέγιστης διάρκειας 1 λεπτού. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Για την αποφυγή βλάβης στη συσκευή, διακόψτε αμέσως τη διαδικασία ανάδευσης, όταν το ένθετο μαχαιριού / η προσθήκη ανάδευσης δεν περιστρέφεται καθόλου ή με δυσκολία. Αφαιρέστε το φινιρίσμα και ελέγξτε, αν υπάρχει

κάποιο εμπόδιο μέσα στο δοχείο ή αν τα τρόφιμα είναι υπερβολικά σκληρά. Ελέγξτε επίσης, αν η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί ο κινητήρας και να προκληθεί βλάβη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητική βάση από πλαστικό. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά προϊόντα καθαρισμού, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στη βάση από πλαστικό και θα την αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

4. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 Μπλοκ μοτέρ **3**
- 1 Καπάκι **4**
- 1 Δοχείο **7**
- 1 Καπάκι δοχείου **9**
- 1 Ένθετο μαχαιριού **6** και 1 Προσθήκη ανάδευσης **5** (συναρμολογημένη)
- 1 Οδηγίες χρήσης

5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα μέρη και δεν έχουν υποστεί βλάβη.
- **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 18.)

6. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

Εισάγετε το φις δικτύου **2** στην πρίζα, μόνο όταν η συναρμολόγηση του πολυκόφτη έχει ολοκληρωθεί και ο πολυκόφτης είναι γεμάτος.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- Το ένθετο μαχαιριού είναι κοφτερό. Χρησιμοποιήστε το με προσοχή.
- Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς δοχείο.
- Το ένθετο μαχαιριού συνεχίζει να περιστρέφεται για λίγο μετά από την απενεργοποίηση. Περιμένετε ωστόσο ακινητοποιηθεί, προτού αφαιρέσετε το καπάκι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Για την αποφυγή βλάβης στη συσκευή, διακόψτε αμέσως τη διαδικασία ανάδευσης, όταν το ένθετο μαχαιριού **6** / ή η προσθήκη ανάδευσης **5** δεν περιστρέφονται καθόλου ή με δυσκολία. Αφαιρέστε το φις δικτύου **2** και ελέγξτε, αν υπάρχει κάποιο εμπόδιο μέσα στο δοχείο **7** ή αν το τρόφιμα είναι υπερβολικά σκληρά. Ελέγξτε επίσης, αν η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.

6.1 Ένθετο μαχαιριού

Πεδίο εφαρμογής

Το ένθετο μαχαιριού **6** είναι κατάλληλο για τον τεμαχισμό στερεών τροφίμων όπως π.χ. για κρεμμύδια, καρότα, τυριά, ξηρούς καρπούς.

Προετοιμασία τροφίμων

- Χρησιμοποιήστε ...
... στερεά τρόφιμα μέχρι το μέγιστο ύψος πλήρωσης των **350 ml** ή ... **200 ml** υγρά το ανώτερο.
- Πλένετε ή καθαρίζετε τα τρόφιμα.
- Τεμαχίστε τα τρόφιμα σε μικρούς κύβους (περ. 2-3 cm μήκος).

- Αφαιρέστε το εξωτερικό κέλυφος των καρπών. Το εσωτερικό κέλυφος μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον επιθυμείτε, π.χ. σε αμύγδαλα.
- Αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά και κομματιάστε τα στεγνά.
- Αφαιρέστε το κρέας από τα κόκαλα και απομακρύνετε τις ίνες και τις πέτσες.

Πίνακας επεξεργασίας

Συστατικά	Συνιστώμενη ποσότητα	Συνιστώμενος χρόνος επεξεργασίας / ταχύτητα
Κρεμμύδια (τεμαχισμένα στα τέσσερα)	100 g	Παλμικά/ TURBO
Σκόρδο (ολόκληρες σκελίδες)	100 g	Παλμικά/ TURBO
Καρύδια	50 g	2 x 8 δλ. TURBO
Αμύγδαλα	50 g	1 x 10 δλ. (χονδρό) 1 x 30 δλ. (ψιλό) TURBO
Τυριά (π.χ. μαλακό τυρί Γκούντα, από το ψυγείο)	100 g	4 x 15 δλ. TURBO
Σαλάμι	130 g	3 x 5 δλ. TURBO
άπαχο βοδινό κρέας σε κύβους (περ. 2 cm μήκος πλευρών)	250 g	3 x 12 δλ. TURBO
Καρότα	100 g	3 x 5 δλ. κανονικά
Αποξηραμένα φρούτα	130 g	4 x 15 δλ. TURBO
Παγάκια	100 g	Παλμικά/ TURBO

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Οι εδώ αναφερόμενοι χρόνοι επεξεργασίας και ταχύτητες αποτελούν ενδεικτικές τιμές.

- Ανάλογα με την ποσότητα και τη σύσταση των τροφίμων οι πραγματικές τιμές ενδέχεται να διαφέρουν.
- Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού ελέγξτε επανειλημμένα το αποτέλεσμα.
- Δουλεύετε με σύντομους παλμούς (1 παλμός: πίεση για περ. 1 δευτερόλεπτο).

Συναρμολόγηση συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ανάλογα με τη σκληρότητα και τη σύσταση των τροφίμων, μη γεμίζετε το δοχείο **7** ως το μέγιστο όριο, καθώς διαφορετικά ενδέχεται να μπλοκάρει το ένθετο μαχαιριού **6**. Προσέξτε τις ενδεικτικές τιμές για τα διάφορα τρόφιμα στο τμήμα "Πίνακας επεξεργασίας".

1. Τοποθετήστε το δοχείο **7** στο καπάκι δοχείου **9**.
2. Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού **6** πάνω στον άξονα **8** μέσα στο δοχείο.
3. Εισάγετε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στο δοχείο **7**.
4. **Εικόνα Β:** Τοποθετήστε το καπάκι **4** πάνω στο δοχείο **7**, ώστε οι δύο μικρές μύτες στο καπάκι να ταιριάζουν στις εσοχές του δοχείου και στη συνέχεια περιστρέψτε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.
5. Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **3** μέσα στην πάνω στεφάνη του καπακιού **4**.
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Στη δεξιά πλευρά το μπλοκ μοτέρ δεν ακουμπάει ακριβώς πάνω στο καπάκι.
6. Εισάγετε το φινιρίσματος **2** σε μια πρίζα που ανταποκρίνεται στα τεχνικά δεδομένα.

Τεμαχισμός

- **Εικόνα C:** Για να δουλέψετε με κανονική ταχύτητα, πιέστε το μπλοκ μοτέρ **3** προς τα κάτω και στη συνέχεια αφήστε το και πάλι ελεύθερο.
- **Εικόνα D:** Για να δουλέψετε με υψηλή ταχύτητα, πιέστε επιπλέον το πλήκτρο **TURBO 1** προς τα κάτω.
- Δουλέψτε με σύντομες παλμικές κινήσεις (1 παλμός: πίεση για περ. 1 δευτερόλεπτο). Ανάλογα με την ποσότητα και τη σύσταση των τροφίμων διαφέρει και ο αριθμός και η χρονική διάρκεια των παλμικών κινήσεων. Για το σκοπό αυτό ανατρέξτε στο τμήμα "Πίνακας επεξεργασίας".
- Ελέγξτε επανειλημμένα το αποτέλεσμα. Τα τρόφιμα δεν έχουν τεμαχιστεί ομοιόμορφα:
 - Τραβήξτε το φινιρίσματος **2**, αφαιρέστε το μπλοκ μοτέρ **3** και ανακινήστε το δοχείο **7** δυνατά.
 - Αν υπάρχουν τρόφιμα κολλημένα στα τοιχώματα του δοχείου, περιστρέψτε το καπάκι **4** προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το. Με μια σπάτουλα ζύμης σπρώξτε τα κομμάτια προς τα κάτω.
 - Συναρμολογήστε εκ νέου όλα τα μέρη, προτού εισάγετε το φινιρίσματος **2** και πάλι στην πρίζα.

6.2 Προσθήκη ανάδευσης

Πεδίο εφαρμογής

Η προσθήκη ανάδευσης **5** δημιουργήθηκε ειδικά για το χτύπημα κρέμας γάλακτος στον πολυκόφτη. Τοποθετείται πάνω στο ένθετο μαχαιριού **6**. Υπάρχουν δύο τρόποι χρήσης: για μικρές ποσότητες (έως 100 ml) και για μεγαλύτερες ποσότητες (100 έως 200 ml).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Για καλύτερο αποτέλεσμα η κρέμα γάλακτος πρέπει να έχει κρυώσει καλά πριν από το χτύπημα (θερμοκρασία ψυγείου).

Χτύπημα κρέμας γάλακτος

1. Τοποθετήστε το δοχείο **7** στο καπάκι δοχείου **9**.
2. Τοποθετήστε προσεκτικά την προσθήκη ανάδευσης **5** πάνω στο ένθετο μαχαιριού **6**.
 - Έως 100 ml: **εικόνα E**: περιστρέψτε την προσθήκη ανάδευσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να εφάπτεται και με τα δύο μαχαίρια και να ασφαλίσει.
 - 100 έως 200 ml: **εικόνα F**: περιστρέψτε την προσθήκη ανάδευσης με τέτοιο τρόπο, ώστε να εφάπτεται με ένα από τα μαχαίρια και να ασφαλίσει. Έτσι θα στηρίζεται πιο ψηλά μέσα στο δοχείο.
3. Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού **6** μαζί με την προσθήκη ανάδευσης **5** πάνω στον άξονα **8** μέσα στο δοχείο.
4. Εισάγετε την κρύα κρέμα γάλακτος (μέγιστη ποσότητα 200 ml) μέσα στο δοχείο **7**.
5. Τοποθετήστε το καπάκι **4** πάνω στο δοχείο **7**, ώστε οι δύο μικρές μύτες στο καπάκι να ταιριάζουν στις εσοχές του δοχείου και στη συνέχεια περιστρέψτε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ασφαλίσει.
6. Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **3** μέσα στην πάνω στεφάνη του καπακιού **4**. **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Στη δεξιά πλευρά το μπλοκ μοτέρ δεν ακουμπάει ακριβώς πάνω στο καπάκι.
7. Πιέστε το μπλοκ μοτέρ **3** προς τα κάτω και κρατήστε πατημένο για περ. 30 έως 50 δευτερόλεπτα. Κατά τη διάρκεια αυτή ελέγξτε το αποτέλεσμα.

6.3 Αφαίρεση τροφίμων

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Το καπάκι δοχείου **9** μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατ' επιλογήν είτε ως καπάκι είτε ως βάση (**εικόνα G**).

1. Βγάζετε το φινδικτύου **2** από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε το μπλοκ μοτέρ **3**.
3. Περιστρέψτε το καπάκι **4** προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
4. Αφαιρέστε προσεκτικά το ένθετο μαχαιριού **6** (ενδεχομένως μαζί με την προσθήκη ανάδευσης **5**) από το δοχείο **7**.
5. Εξάγετε τα τρόφιμα π.χ. με μια σπάτουλα ζύμης.
6. Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καθαρίστε την όσο πιο άμεσα γίνεται.

7. Καθαρισμός

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- Αφαιρέστε το φινδικτύου **2** από την πρίζα, προτού καθαρίσετε τον πολυκόφτη.
- Απαγορεύεται η βύθιση του μπλοκ μοτέρ **3**, του καλωδίου σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος και του φινδικτύου **2** σε νερό ή άλλα υγρά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

Κατά το ξέπλυμα με το χέρι, το νερό να είναι διαυγές, ώστε να φαίνεται καλά το ένθετο μαχαιριού **6**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ για υλικές ζημιές! Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

Αποσυναρμολόγηση της συσκευής

1. Αφαιρέστε το φινδικτύου **2**.
2. Αφαιρέστε το μπλοκ μοτέρ **3**.
3. Περιστρέψτε το καπάκι **4** προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
4. Αφαιρέστε προσεκτικά το ένθετο μαχαιριού **6** (ενδεχομένως μαζί με την προσθήκη ανάδευσης **5**) από το δοχείο **7**.

5. **Εικόνα A:** τραβήξτε προσεκτικά το ένθετο μαχαιριού **6** προς τα κάτω για να λυθεί από την προσθήκη ανάδευσης **5**.
6. Αφαιρέστε το καπάκι δοχείου **9** από το δοχείο **7**.

Πώς θα καθαρίσετε τη συσκευή σωστά

1. Σκουπίστε το μπλοκ μοτέρ **3** και το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος **2**, εφόσον απαιτείται, με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Προσέχετε το μπλοκ μοτέρ **3** να έχει στεγνώσει εντελώς πριν από την επόμενη χρήση.
2. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα εκτός από το μπλοκ μοτέρ **3** με το χέρι. Χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό ... σε επίμονα ξηρά υπολείμματα και ... για όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
3. Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εκ νέου.

Μερικές συμβουλές καθαρισμού

- Καθαρίστε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο άμεσα μετά από τη χρήση, ώστε να μη στεγνώσουν τα υπολείμματα τροφών.
- Μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών ή όξινων τροφών θα πρέπει να πλύνετε το ένθετο μαχαιριού **6** αμέσως πολύ καλά.

8. Φύλαξη



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για τα παιδιά! Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Για την αποφυγή ατυχημάτων το φιν δικτύου **2** δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε πρίζα κατά την αποθήκευση.

- Συναρμολογήστε τον πολυκόφτη για τη φύλαξη. Έτσι μπορείτε να αποθηκεύ-

σετε το ένθετο μαχαιριού **6** με ασφάλεια.

- Επιλέξτε ένα μέρος όπου η συσκευή δε θα υποβάλλεται ούτε σε υψηλή θερμοκρασία ούτε και σε υγρασία.

9. Λύση προβλήματος

Εάν η συσκευή σας δε λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτόν τον κατάλογο ελέγχου. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία/μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none"> • Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; • Ελέγξτε τη σύνδεση. • Είναι καθαρή η πάνω στεφάνη του καπακιού 4;
Το ένθετο μαχαιριού 6 δεν περιστρέφεται καθόλου ή μόνο με δυσκολία	<ul style="list-style-type: none"> • Απενεργοποιήστε άμεσα, αφαιρέστε το φιν δικτύου 2 και ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none"> - Υπάρχει κάποιο εμπόδιο εντός του δοχείου; - Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά ή πηχτά; - Η συσκευή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά;
Θολή όψη του δοχείου 7 εξαιτίας σκληρών τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> • Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

10. Απόρριψη

Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

11. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SMZS 260 E3
Τάση δικτύου:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II
Απόδοση:	260 W
Μέγιστος χρόνος συνεχούς λειτουργίας (KB):	1 λεπτό

Με επιφύλαξη δικαιωμάτων για τεχνικές αλλαγές.



12. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές

που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή. Η εγγύηση αυτή δε συμπεριλαμβάνει τμήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ως εκ τούτου θεωρούνται αναλώσιμα, ούτε ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 93441** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να λάβετε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και πολλά περαιτέρω εγχειρίδια, βίντεο και λογισμικό.



Κέντρο σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 93441



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Γερμανία

Inhalt

1. Übersicht	22
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	23
3. Sicherheitshinweise	23
4. Lieferumfang	25
5. Inbetriebnahme	25
6. Bedienung	25
6.1 Messereinsatz	26
6.2 Sahne-Aufsatz	27
6.3 Lebensmittel entnehmen	28
7. Reinigen	28
8. Aufbewahrung	29
9. Problemlösung	29
10. Entsorgen	29
11. Technische Daten	30
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	30

1. Übersicht

- | | | |
|----------|--------------|--|
| 1 | TURBO | Taste für hohe Geschwindigkeit |
| 2 | | Anschlussleitung mit Netzstecker |
| 3 | | Motorblock |
| 4 | | Arbeitsdeckel |
| 5 | | Sahne-Aufsatz |
| 6 | | Messereinsatz (gefedert) |
| 7 | | Behälter (Fassungsvermögen: 500 ml) |
| 8 | | Dorn |
| 9 | | Behälter-Deckel (auch als Standfuß verwendbar) |

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Multizerkleinerer.

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 Anleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Anleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Multizerkleinerer!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multizerkleinerer ist ausschließlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln und zum Schlagen von Sahne 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.

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.



GEFAHR für Kinder

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

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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 200 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 zusammengebaut und befüllt 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 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 den Multizerkleinerer nicht benutzen,
 - ... bevor Sie den Multizerkleinerer montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie den Multizerkleinerer 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 Gerät vor. Auch die Anschlussleitung darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- Der Messereinsatz ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.

- 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.
- Der Messereinsatz dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Arbeitsdeckel abnehmen.

WARNUNG vor Sachschäden

- Die maximale Füllhöhe für feste Lebensmittel beträgt 350 ml.
- Die maximale Füllmenge für Flüssigkeiten (z. B. Sahne) beträgt 200 ml.
- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 1 Minute ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn der Messereinsatz / der Sahne-Aufsatz nicht oder nur schwer dreht. 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 einem rutschfesten Kunststoff-Standfuß 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 den Kunststoff-Standfuß angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Motorblock **3**
- 1 Arbeitsdeckel **4**
- 1 Behälter **7**
- 1 Behälter-Deckel **9**
- 1 Messereinsatz **6** und 1 Sahne-Aufsatz **5** (zusammengesetzt)
- 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 28.)

6. Bedienung



GEFAHR durch Stromschlag!

Stecken Sie den Netzstecker **2** erst dann in eine Steckdose, wenn der Multizerkleinerer komplett montiert und befüllt ist.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- Der Messereinsatz ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- Der Messereinsatz dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Arbeitsdeckel abnehmen.

WARNUNG! Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn der Messereinsatz **6** / der Sahne-Aufsatz **5** nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker **2** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter **7** befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.

6.1 Messereinsatz

Einsatzbereich

Der Messereinsatz **6** eignet sich zum Zerkleinern von festen Lebensmitteln wie z. B. Zwiebeln, Karotten, Käse, Nüsse.

Lebensmittel vorbereiten

- **Verwenden Sie ...**
 - ... **feste Lebensmittel höchstens bis zur maximalen Füllhöhe von 350 ml bzw. ... maximal 200 ml Flüssigkeit.**
- Waschen oder putzen Sie die Lebensmittel.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Würfel (ca. 2-3 cm Kantenlänge).
- 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.

Verarbeitungstabelle

Zutaten	Empfohlene Menge	Empfohlene Bearbeitungszeit / Geschwindigkeit
Zwiebeln (geviertelt)	100 g	Impulse/ TURBO
Knoblauch (ganze Zehen)	100 g	Impulse/ TURBO
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek. TURBO
Mandeln	50 g	1 x 10 Sek. (grob) 1 x 30 Sek. (fein) TURBO
Käse (z. B. junger Gouda, gekühlt)	100 g	4 x 15 Sek. TURBO
Salami	130 g	3 x 5 Sek. TURBO

Zutaten	Empfohlene Menge	Empfohlene Bearbeitungszeit / Geschwindigkeit
mageres Rindfleisch in Würfeln (ca. 2 cm Kantenlänge)	250 g	3 x 12 Sek. TURBO
Karotten	100 g	3 x 5 Sek. normal
Trockenfrüchte	130 g	4 x 15 Sek. TURBO
Eiswürfel	100 g	Impulse/ TURBO

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 drücken).

Gerät zusammensetzen

VORSICHT: Füllen Sie je nach Härte und Konsistenz der Lebensmittel den Behälter **7** nicht bis an das Maximum, da ansonsten der Messereinsatz **6** blockieren kann. Beachten Sie dabei die Richtwerte für verschiedene Lebensmittel im Abschnitt "Verarbeitungstabelle".

1. Setzen Sie den Behälter **7** auf den Behälter-Deckel **9**.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **6** auf den Dorn **8** im Behälter.
3. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Behälter **7**.

4. **Bild B:** Setzen Sie den Arbeitsdeckel **4** so auf den Behälter **7**, dass die beiden kleinen Nasen am Arbeitsdeckel in die Rillen im Behälter passen, und drehen Sie den Arbeitsdeckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5. Setzen Sie den Motorblock **3** in den oberen Rand auf dem Arbeitsdeckel **4**.
HINWEIS: Der Motorblock liegt auf der rechten Seite nicht ganz gerade auf dem Arbeitsdeckel auf.
6. Stecken Sie den Netzstecker **2** in eine Steckdose, die den technischen Daten entspricht.

Zerkleinern

- **Bild C:** Um mit normaler Geschwindigkeit zu arbeiten, drücken Sie den Motorblock **3** herunter und lassen ihn wieder los.
- **Bild D:** Um mit hoher Geschwindigkeit zu arbeiten, drücken Sie zusätzlich die Taste **TURBO 1** herunter.
- Arbeiten Sie mit kurzen Impulsen (1 Impuls: ca. 1 Sekunde drücken). 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 **2**, nehmen Sie den Motorblock **3** ab und schütteln Sie den Behälter **7** kräftig durch.
 - Wenn Lebensmittel an der Innenwand kleben, drehen Sie den Arbeitsdeckel **4** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab. Schieben Sie die Stücke mit einem Teigschaber nach unten.
 - Setzen Sie alle Teile wieder zusammen, bevor Sie den Netzstecker **2** wieder in eine Steckdose stecken und weiter arbeiten.

6.2 Sahne-Aufsatz

Einsatzbereich

Der Sahne-Aufsatz **5** wurde speziell für das Schlagen von Sahne im Multizerkleinerer entwickelt. Er wird auf den Messereinsatz **6** aufgesetzt. Dabei gibt es zwei Möglichkeiten: eine für geringere Mengen (bis 100 ml) und eine für größere Mengen (100 bis 200 ml).

HINWEIS: Verarbeiten Sie Schlagsahne möglichst gut gekühlt (Kühlschranktemperatur), damit das Steifschlagen gut gelingt.

Sahne schlagen

1. Setzen Sie den Behälter **7** auf den Behälter-Deckel **9**.
2. Stecken Sie vorsichtig den Sahne-Aufsatz **5** von oben auf den Messereinsatz **6**.
 - Bis 100 ml: **Bild E:** Drehen Sie den Sahne-Aufsatz so, dass er auf beiden Messern aufliegt und einrastet.
 - 100 bis 200 ml: **Bild F:** Drehen Sie den Sahne-Aufsatz so, dass er auf einem der Messer aufliegt und einrastet. So sitzt er höher im Behälter.
3. Setzen Sie den Messereinsatz **6** zusammen mit dem Sahne-Aufsatz **5** auf den Dorn **8** im Behälter.
4. Füllen Sie die gekühlte Schlagsahne (höchstens 200 ml) in den Behälter **7**.
5. Setzen Sie den Arbeitsdeckel **4** so auf den Behälter **7**, dass die beiden kleinen Nasen am Arbeitsdeckel in die Rillen im Behälter passen, und drehen Sie den Arbeitsdeckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
6. Setzen Sie den Motorblock **3** in den oberen Rand auf dem Arbeitsdeckel **4**.
HINWEIS: Der Motorblock liegt auf der rechten Seite nicht ganz gerade auf dem Arbeitsdeckel auf.

7. Drücken Sie den Motorblock **3** herunter und halten Sie ihn ca. 30 bis 50 Sekunden heruntergedrückt. Kontrollieren Sie dabei das Ergebnis.

6.3 Lebensmittel entnehmen

HINWEIS: Den Behälter-Deckel **9** können Sie wahlweise als Deckel oder als Standfuß verwenden (**Bild G**).

1. Ziehen Sie den Netzstecker **2** aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Motorblock **3** ab.
3. Drehen Sie den Arbeitsdeckel **4** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
4. Nehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz **6** (gegebenenfalls zusammen mit dem Sahne-Aufsatz **5**) aus dem Behälter **7** heraus.
5. Entnehmen Sie die Lebensmittel z. B. mit einem Teigschaber.
6. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- Ziehen Sie den Netzstecker **2** aus der Steckdose, bevor Sie den Multizerkleinerer reinigen.
- Der Motorblock **3**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **2** 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 den Messereinsatz **6** gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden! Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernenden Reinigungsmittel.

Gerät auseinandernehmen

1. Ziehen Sie den Netzstecker **2**.
2. Nehmen Sie den Motorblock **3** ab.
3. Drehen Sie den Arbeitsdeckel **4** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
4. Nehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz **6** (gegebenenfalls zusammen mit dem Sahne-Aufsatz **5**) aus dem Behälter **7** heraus.
5. **Bild A:** Drücken Sie vorsichtig den Messereinsatz **6** nach unten aus dem Sahne-Aufsatz **5** heraus.
6. Nehmen Sie den Behälter-Deckel **9** vom Behälter **7** ab.

So reinigen Sie richtig

1. Wischen Sie den Motorblock **3** und die Anschlussleitung **2** bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der nächsten Verwendung der Motorblock **3** vollständig trocken ist.
2. Spülen Sie alle Zubehöerteile außer dem Motorblock **3** von Hand. Verwenden Sie Spülmittel ...
... bei hartnäckigen Verkrustungen und ... für alle Zubehöerteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
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 Messereinsatz **6** sofort gründlich spülen.

8. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder! Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

GEFAHR! Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **2** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.

- Setzen Sie den Multizerkleinerer für die Aufbewahrung zusammen. So können Sie den Messereinsatz **6** sicher aufbewahren.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Messereinsatz 6 dreht sich nicht oder nur sehr schwer	<ul style="list-style-type: none"> • Sofort ausschalten, Netzstecker 2 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?
Trübes Aussehen des Behälters 7 durch harte Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

9. 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"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Ist der obere Rand des Arbeitsdeckels 4 sauber?

10. 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.

11. Technische Daten

Modell:	SMZS 260 E3
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	260 W
Max. Dauerbetrieb (KB):	1 Minute

Technische Änderungen vorbehalten.



12. 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 Kassonbon 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 (Kassonbon) 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: 93441** 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 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

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

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

IAN: 93441



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland



HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Status of information · Дата на информацията · Stand der Informationen:

08/2013 · Ident.-Nr.: SMZS 260 E3

IAN 93441

