

SILVERCREST®



MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE SFPM 600 A1 MULTI-FUNCTION FOOD PROCESSOR SFPM 600 A1 ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION SFPM 600 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

09/2020 ID: SFPM 600 A1_20_V1.2

(DE) (CH) Bedienungsanleitung

**MULTIFUNKTIONALE KÜCHEN-
MASCHINE**

(FR) (BE) Mode d'emploi

**ROBOT MÉNAGER MULTI-
FONCTION**

(PL) Instrukcja obsługi

**WIELOFUNKCYJNY ROBOT
KUCHENNY**

(SK) Návod na obsluhu

**MULTIFUNKČNÝ KUCHYNSKÝ
ROBOT**

(GB) Operating instructions

**MULTI-FUNCTION FOOD
PROCESSOR**

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

**MULTIFUNCTIONELE KEUKEN-
MACHINE**

(CZ) Návod k obsluze

**MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÝ
ROBOT**

IAN 355017_2004



IAN 355017_2004

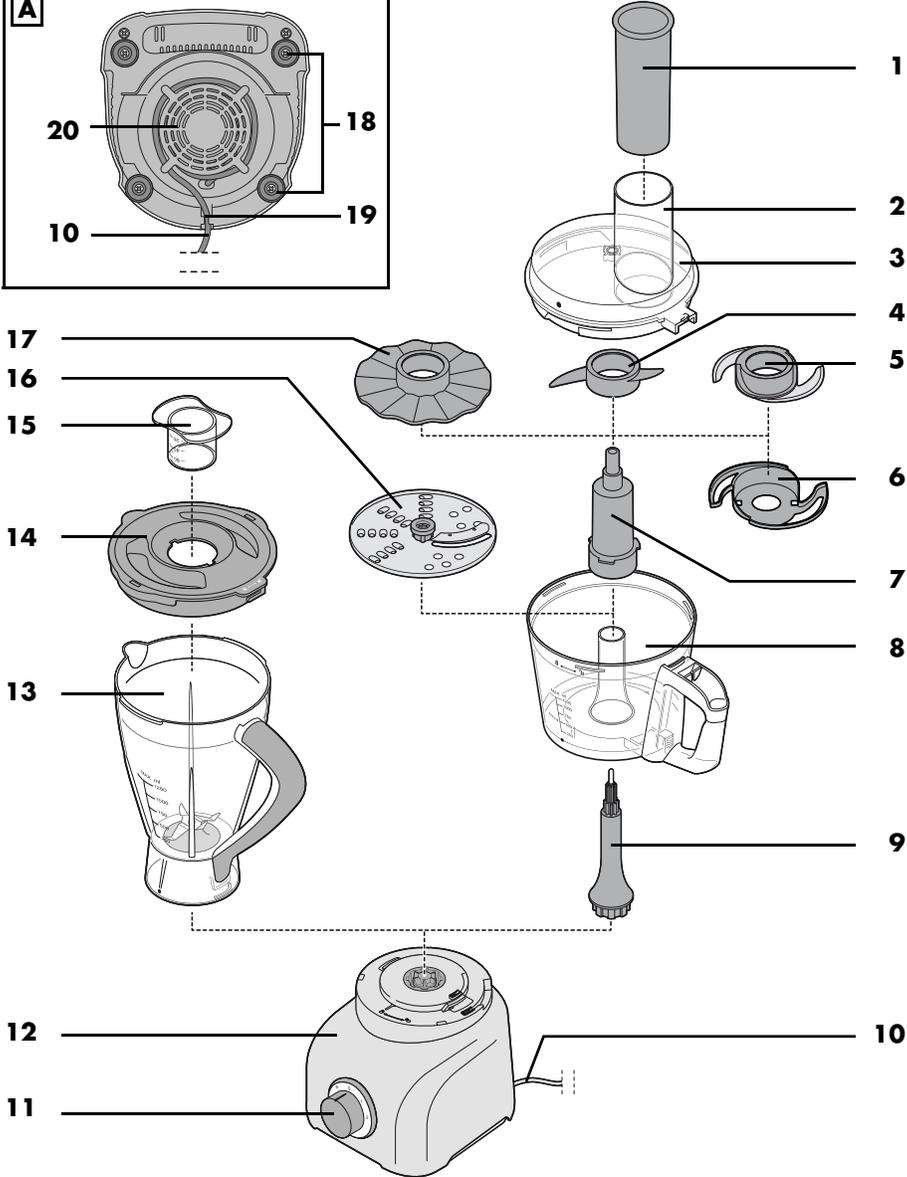
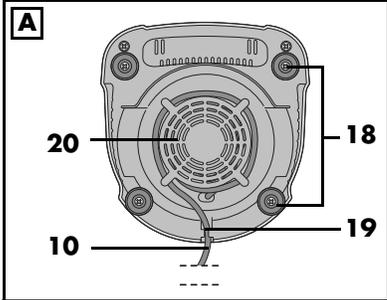




Deutsch	2
English	28
Français	54
Nederlands	84
Polski	110
Česky	138
Slovenčina	162



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přeľad / Prehľad



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	9
5. Auspacken und aufstellen	9
6. Funktionen im Überblick	10
7. Grundbedienung	11
7.1 Lebensmittel vorbereiten	11
7.2 Zutaten einfüllen/zugeben	11
7.3 Sicherheitsfunktionen	12
7.4 Stromversorgung	13
7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln	13
8. Messereinsatz verwenden	13
9. Rühreinsatz verwenden	15
10. Emulgierscheibe verwenden	16
11. Raspel- und Schneidescheibe verwenden	17
12. Mixbehälter verwenden	19
13. Gerät reinigen und warten	21
13.1 Grundgerät reinigen	21
13.2 Reinigen in der Spülmaschine	22
13.3 Spülen von Hand	22
13.4 Mixbehälter reinigen	22
13.5 Aufbewahren	22
14. Problemlösung	23
15. Entsorgung	24
16. Zubehörteile bestellen	24
17. Technische Daten	25
18. Garantie der HOYER Handel GmbH	26

1. Übersicht

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllschacht
- 3 Deckel (für den Arbeitsbehälter)
- 4 Röhreinsatz
- 5 Messereinsatz
- 6 Klingenschutz (für den Messereinsatz)
- 7 Adapter
- 8 Arbeitsbehälter
- 9 Achse
- 10 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11 Drehschalter (P / 0 / 1 / 2)
- 12 Grundgerät
- 13 Mixbehälter
- 14 Deckel (des Mixbehälters)
- 15 Mini-Messbecher
- 16 Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 17 Emulgierscheibe

Bild A: Unterseite des Gerätes

- 18 Saugfüße
- 19 Kabelklemme
- 20 Kabelaufwicklung

Hintere Ausklappseite: Bilder B - G

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion.

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. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Küchenmaschine dient zum Mixen, Rühren, Zerkleinern, Emulgieren, Schneiden und Raspeln von Lebens- und Nahrungsmitteln.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung maximal 5 Minuten. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
 - ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter und den Messereinsatz nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen, zu zerkleinern.
 - ⊙ Für Eiswürfel und Nüsse verwenden Sie nicht den Messereinsatz, sondern den Mixbehälter. Beachten Sie unbedingt die angegebenen Maximalmengen!
-

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters, des Messereinsatzes und der Raspel- und Schneidescheibe sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.
- Achten Sie bei der Raspel- und Schneidescheibe beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Achten Sie beim Leeren und Reinigen des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Die Arbeitswerkzeuge (z. B. der Messereinsatz, die Raspel- und Schneidescheibe) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 5 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 21).



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.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



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 darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder an der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ 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. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes, des Mixbehälters und der Raspel- und Schneidescheibe sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



GEFAHR durch drehende Teile

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

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatenmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und den Arbeitsbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheibe keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ 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 Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.

4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine Multifunktion, Grundgerät **12**
- 1 Achse **9**
- 1 Adapter **7**
- 1 Arbeitsbehälter **8** mit
 - Deckel **3**
 - Stopfer **1**
- 1 Emulgierscheibe **17**
- 1 Röhreinsatz **4**
- 1 Messereinsatz **5** mit Klingenschutz **6**
- 1 Raspel- und Schneidescheibe **16**
- 1 Mixbehälter **13** mit
 - Deckel **14**
 - Mini-Messbecher **15**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Auspacken und aufstellen

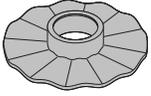
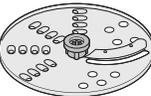
HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 21).
 4. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **10** in der Kabelaufwicklung **20** auf der Unterseite des Grundgerätes **12** auf und fixieren sie diese in der Kabelklemme **19**.
 5. Stellen Sie das Grundgerät **12** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **18** festsaugen können und sicheren Halt geben.
-

VORSICHT:

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

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Messereinsatz 5 	P oder 2	<ul style="list-style-type: none"> - Zerkleinern, Hacken, Pürieren von Gemüse, Kräutern, Käse, Fleisch - in Stücken von ca. 2 cm Kantenlänge - ohne Sehnen, Knorpel, Knochen, harte Schalen 	max. Menge Fleisch: 250 g max. Menge Käse: 150 g
Rührereinsatz 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Kneten von Hefeteig (z. B. Pizzateig) - Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig) 	max. Menge Mehl im Teig: 250 g
Emulgierscheibe 17 	1 bis 2	<ul style="list-style-type: none"> - Schlagsahne (gut gekühlt) - Eiweiß (Zimmertemperatur, Arbeitsbehälter 8 und Emulgierscheibe 17 fettfrei) - Mayonnaise 	Menge Sahne: min. 100 ml bis max. 300 ml
Raspel- und Schneidescheibe 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Messer nach oben: Scheiben schneiden - Messer nach unten: Raspeln 	max. Menge: 300 g
Mixbehälter 13 	P oder 2	<ul style="list-style-type: none"> - Mixen und zerkleinern (z. B. Pesto, Smoothie, Babynahrung, Mandeln, Nüsse) - Zerkleinern von Eiswürfeln <p>Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen.</p>	max. Füllmenge: 1.250 ml max. Menge Eis: 140 g max. Menge Mandeln: 200 g

7. Grundbedienung

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.
- Waschen und putzen Sie Gemüse, Obst und Kräuter.
- Entfernen Sie Stängel (z. B. bei Kräutern), feste Schalen (z. B. bei Nüssen) und Teile, die nicht mit verarbeitet werden sollen (z. B. Apfelkerne).
- Verwenden Sie frische Kräuter im trockenen Zustand.
- Befreien Sie Fleisch von Sehnen, Knochen und Knorpel.
- Entfernen Sie Rinde von Käse.
- Verarbeiten Sie Käse und Fleisch gut gekühlt.
- Weicher Käse (z. B. Mozzarella) kann auch kurz angefroren werden.
- Für die Verarbeitung mit dem Messereinsatz **5** und im Mixbehälter **13** schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, kleinere Stücke (ca. 2 x 2 cm).
- Für die Verarbeitung mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den Einfüllschacht **2** passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhre, Gurke, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.

7.2 Zutaten einfüllen/ zugeben

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen und maximalen Zutatengmengen (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 10).
 - Beachten Sie beim Einfüllen die Markierungen für die maximalen Füllhöhen an den Behältern:
 - Arbeitsbehälter 8:**
 - für flüssige Zutaten die Markierung **MAX** 🚰 (500 ml)
 - für feste Zutaten die Markierung **MAX** (1.200 ml)
 - Mixbehälter 13:**
 - für flüssige und feste Zutaten die Markierung **MAX** (1.250 ml)
 - Beachten Sie die Angaben in den Verarbeitungstabellen zu maximalen Zutatengmengen.
- #### Arbeitsbehälter 8:
- Setzen Sie die folgenden Zubehörteile ein, bevor Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8** geben:
 - Adapter **7** + Messereinsatz **5**
 - Adapter **7** + Rühreinsatz **4**
 - Adapter **7** + Emulgierscheibe **17**
 - Wenn Sie mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** arbeiten wollen, geben Sie die Zutaten erst nach dem Zusammenbau durch den Einfüllschacht **2** dazu.
 - Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **3** (auch während das Gerät läuft) nehmen Sie den Stopfer **1** heraus und geben die Zutaten in den Einfüllschacht **2**.

Mixbehälter 13:

- Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **14** (auch während das Gerät läuft) nehmen Sie den Mini-Messbecher **15** heraus und geben die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Mixbehälter **13**.

7.3 Sicherheitsfunktionen

Um die Verletzungsgefahr zu minimieren, kann die Küchenmaschine nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden.



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!

Das Prinzip: Markierung ● + 🔒/🔓

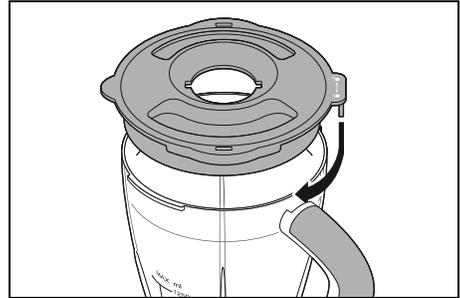
Überall, wo Sie die Schlossmarkierungen und einen Punkt sehen, gilt das gleiche Prinzip.

1. **Oberes Zubehörteil aufsetzen:**
Setzen Sie das obere Zubehörteil mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol 🔓 auf.
 2. **Im Uhrzeigersinn drehen:**
Drehen Sie das obere Zubehörteil im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
 3. **Korrekt zusammengesetzt:**
Wenn die Zubehörteile korrekt zusammengesetzt sind, weist die Markierung ● auf das geschlossene Schlosssymbol 🔒.
- Zum Abnehmen drehen Sie das obere Zubehörteil gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geöffnete Schlosssymbol 🔓 weist. Dann können Sie das Zubehörteil nach oben abheben.

Deckel 14 des Mixbehälters 13

Für das Aufsetzen des Deckels **14** auf den Mixbehälter **13** gibt es eine Schlossmarkierung 🔒/🔓 auf dem Deckel. Der Mixbehälter hat oben keine Markierung.

1. Setzen Sie den Deckel **14** leicht ver-
setzt auf (siehe Abbildung).



2. Drehen Sie den Deckel **14** im Uhrzeigersinn (Richtung geschlossenes Schlosssymbol 🔒), bis er einrastet.
- Zum Abnehmen drehen Sie den Deckel **14** gegen den Uhrzeigersinn (Richtung geöffnetes Schlosssymbol 🔓), bis Sie den Deckel **14** nach oben abheben können.

HINWEIS: Den Stopfer **1** und den Mini-Messbecher **15** können Sie herausnehmen, während das Gerät läuft.

7.4 Stromversorgung



GEFAHR von Verletzungen!

- Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln

Mit dem Drehschalter **11** schalten Sie das Gerät ein und aus und wählen die Geschwindigkeitsstufe:

Schalterstellung	Funktion
<i>P</i>	Impulsfunktion: <ul style="list-style-type: none">- Drehschalter 11 in der Position <i>P</i> festhalten, um das Gerät einzuschalten.- Drehschalter 11 loslassen, um das Gerät auszuschalten.- ermöglicht das Arbeiten mit mehreren kurzen Impulsen hintereinander, empfohlen z. B. für Kräuter und Zwiebeln
0	ausgeschaltet
1	Geschwindigkeitsstufe 1 (normal)
2	Geschwindigkeitsstufe 2 (hoch)

HINWEIS: Beachten Sie bei der Auswahl der Geschwindigkeitsstufe die Empfehlungen in den Tabellen.

8. Messereinsatz verwenden

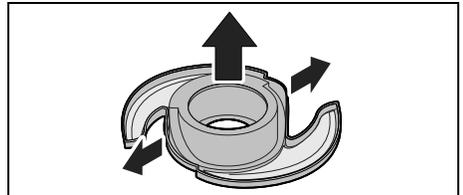


GEFAHR von Verletzungen!

- Die Klingen des Messereinsatzes **5** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht. Wenn Sie den Messereinsatz **5** nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz **6** auf.

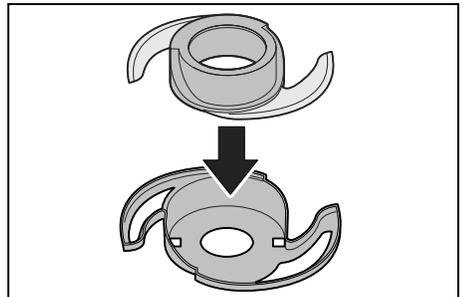
- Klingenschutz abnehmen:**

Ziehen Sie den Klingenschutz **6** in der Mitte etwas vom Messereinsatz **5** ab und nehmen diesen nach oben heraus.



- Klingenschutz aufstecken:**

Setzen Sie den Messereinsatz **5** von oben in den Klingenschutz **6**. Achten Sie darauf, dass beide Klingen komplett geschützt sind.



Einsatzbereich:

Der Messereinsatz **5** eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, Obst, Parmesan und Fleisch.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.
- ⊙ Der Messereinsatz **5** ist nicht für Getreide, Eis, Nüsse oder ähnlich harte Lebensmittel geeignet.

Verarbeitungstabelle Zerkleinern:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitung
Fleisch in Stücken (max. 2 x 2 cm) ohne Knochen	250 g	Stufe 2 / P ca. 2 Min.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Messereinsatz **5** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

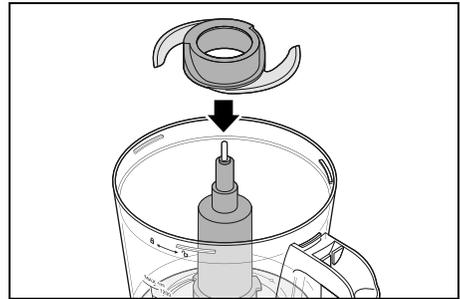
- Achse **9**
- Arbeitsbehälter **8**
- Adapter **7**
- Messereinsatz **5**
- Deckel **3** mit Stopfer **1**

Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter

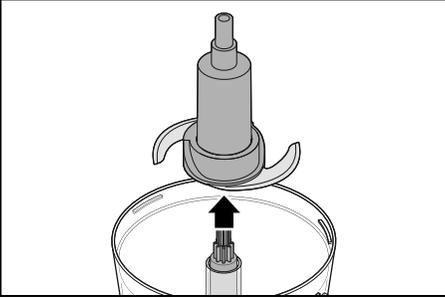
ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.

3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
4. Setzen Sie den Messereinsatz **5** auf den Adapter **7**. Drehen Sie den Messereinsatz **5** leicht hin und her, bis er unten aufsitzt.



5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf 0 und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab.

14. Fassen Sie den Adapter **7** am oberen Ende an und heben ihn mit dem Messereinsatz **5** nach oben heraus. Zutaten, die am Messereinsatz haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.



15. Nehmen Sie den Messereinsatz **5** vorsichtig vom Adapter **7** ab.
 16. Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **8**.
 17. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

9. Röhreinsatz verwenden

Einsatzbereich:

Der Röhreinsatz **4** eignet sich zum Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig) und Kneten von Hefeteig (z. B. Pizzateig).

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht für schweren Teig (z. B. Vollkorn-Brotteig) oder große Mengen Teig geeignet. Größere Teilmengen können Sie in Portionen verarbeiten.

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitung
Hefeteig	max. 250 g Mehl	Stufe 1 2 Min.
Rührteig	max. 250 g Mehl	Stufe 1 max. 5 Min.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verarbeiten Sie nie mehr als 250 g Mehl pro Arbeitsgang.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Röhreinsatz **4** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

HINWEIS: Die Homogenität von Rührteig ist besser, wenn die Zutaten bei der Verarbeitung Zimmertemperatur haben.

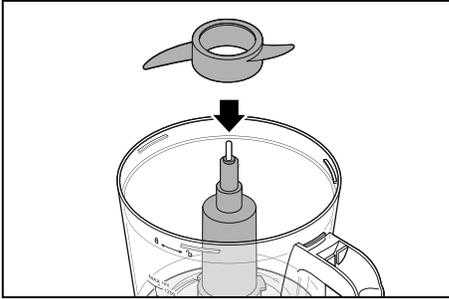
Benötigtes Zubehör:

- Achse **9**
- Arbeitsbehälter **8**
- Adapter **7**
- Röhreinsatz **4**
- Deckel **3** mit Stopfer **1**

Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.

4. Setzen Sie den Röhreinsatz **4** auf den Adapter **7**. Drehen Sie den Röhreinsatz **4** leicht hin und her, bis er unten aufsitzt.



5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf 0 und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab.
14. Nehmen Sie den Adapter **7** zusammen mit dem Röhreinsatz **4** nach oben heraus und entnehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

10. Emulgierscheibe verwenden

Einsatzbereich:

Die Emulgierscheibe **17** eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee und zum Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	Menge	Verarbeitung
Schlagsahne	min. 100 bis max. 300 ml	Stufe 2 ca. 1 Min. unter Sichtkontakt
Eiweiß	min. 2 Eiweiß bis max. 3 Eiweiß	Stufe 2 ca. 2 - 5 Min.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Emulgierscheibe **17** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

HINWEISE:

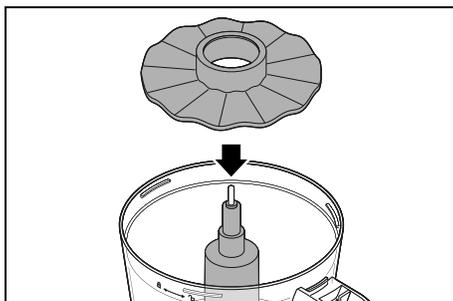
- Eiweiß schlagen: Die Eier sollen Raumtemperatur haben. Achten Sie darauf, dass alle Zubehöreile trocken und fettfrei sind und das kein Eigelb ins Eiweiß gerät.
- Sahne schlagen: Achten Sie darauf, dass die Schlagsahne und möglichst auch die Zubehöreile gut gekühlt sind. Schlagen Sie Sahne immer unter Sichtkontakt, da die Zeit von der Temperatur und dem Fettgehalt der Sahne abhängt.

Benötigtes Zubehör:

- Achse **9**
- Arbeitsbehälter **8**
- Adapter **7**
- Emulgierscheibe **17**
- Deckel **3** mit Stopfer **1**

Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
4. Setzen Sie die Emulgierscheibe **17** auf den Adapter **7**. Drehen Sie die Emulgierscheibe **17** leicht hin und her, bis diese unten aufsitzt.



5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

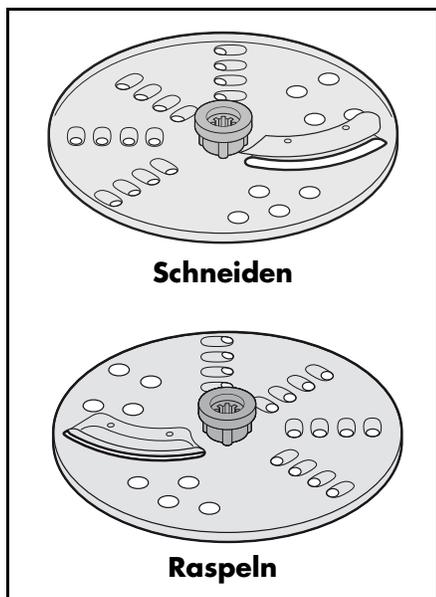
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab.
14. Nehmen Sie den Adapter **7** zusammen mit der Emulgierscheibe **17** nach oben heraus und entnehmen Sie die zubereitete Speise aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

11. Raspel- und Schneidescheibe verwenden

Einsatzbereich:

Die Raspel- und Schneidescheibe **16** ist zum Raspeln und Scheiben-Schneiden von Gemüse, Obst, Kartoffeln und Käse geeignet. Sie ist beidseitig verwendbar. Auf der einen Seite zum Raspeln, auf der anderen zum Scheiben-Schneiden.

Das Werkzeug, das Sie verwenden wollen, muss oben liegen:



WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheibe **16** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitung
Karotten	300 g	Raspeln/Schneiden: Stufe 1 max. 5 Min.
Lauch	300 g	Schneiden: Stufe 1 max. 5 Min.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

- Achse **9**
- Arbeitsbehälter **8**
- Raspel- und Schneidescheibe **16**
- Deckel **3** mit Stopfer **1**

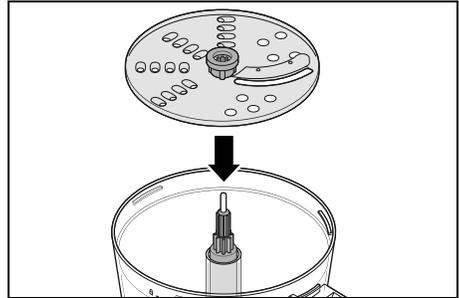
HINWEIS: Für die Montage der Raspel- und Schneidescheibe **16** wird der Adapter **7** nicht benötigt.

Arbeitsschritte:

- Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
- Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter

ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.

3. Setzen Sie die Raspel- und Schneidescheibe **16** so auf die Achse **9**, dass das Werkzeug oben liegt, mit dem Sie arbeiten wollen.



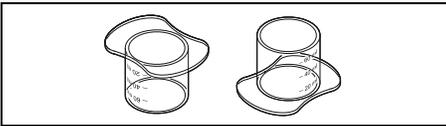
4. **Bild F:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
6. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht **2**.
7. Schalten Sie den Drehschalter **11** auf die Stellung **1** und drücken Sie mit dem Stopfer **1** die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht **2** herausragen.
8. Stoppen Sie (Drehschalter **11** auf Stellung **0**), bevor alle Zutaten im Einfüllschacht **2** verarbeitet sind, um weitere Zutaten nachzufüllen.
9. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **8**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.

11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Fassen Sie die Raspel- und Schneidplatte **16** in der Mitte an und heben sie aus dem Arbeitsbehälter **8** heraus.
14. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

12. Mixbehälter verwenden

Einsatzbereich:

Der Mixbehälter **13** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst. Mit dem Mini-Messbecher **15** können Sie kleine Zutatmengen abmessen. Umgedreht passt er genau in die Öffnung im Deckel **14**.



Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitung
Eiswürfel	max. 140 g	<i>P</i> ca. 10 - 15 Mal 1 Sek.
Mandeln	max. 200 g	<i>P</i> ca. 15 - 20 Mal 1 Sek.
gekochtes Gemüse	600 g mit 400 ml Wasser	Stufe 2 90 Sek.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **13** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **13** darauf, die Klingen nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

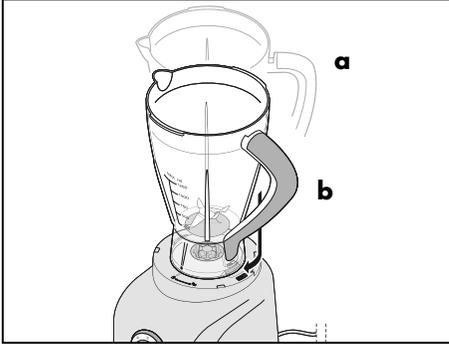
- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter **13** nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen, zu zerkleinern.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Mixbehälter **13** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

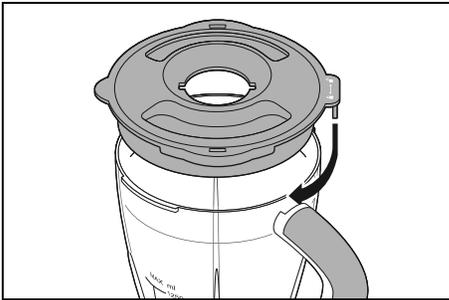
- Mixbehälter **13**
- Deckel **14**
- Mini-Messbecher **15**

Arbeitsschritte:

1. Setzen Sie den Mixbehälter **13** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Mixbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er spürbar in Position **b** einrastet.

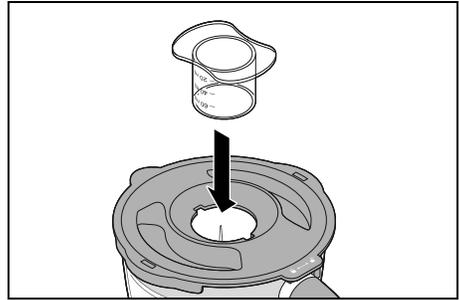


2. Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **13**.
3. Setzen Sie den Deckel **14** leicht versetzt auf (siehe Abbildung).



4. Drehen Sie den Deckel **14** im Uhrzeigersinn (Richtung geschlossenes Schlosssymbol ) , bis er einrastet.

5. Setzen Sie den Mini-Messbecher **15** in die Nachfüllöffnung.



6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung im Deckel **14** zugeben:
8. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf **1**.
9. Ziehen Sie den Mini-Messbecher **15** nach oben heraus. Wenn dies schwer geht, drehen Sie ihn etwas hin und her, während Sie ihn herausziehen.
10. Füllen Sie die Zutaten ein.
11. Setzen Sie den Mini-Messbecher **15** wieder ein.

HINWEIS: Wenn Zutaten nicht gleichmäßig genug verarbeitet werden, unterbrechen Sie den Mixvorgang. Öffnen Sie den Deckel **14** und schieben die Zutaten mit einem Teigschaber o. Ä. vom Rand zur Mitte. Bei trockenen Zutaten können Sie auch den geschlossenen Mixbehälter **13** abnehmen und ihn etwas schütteln.

12. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf 0 und ziehen den Netzstecker **10**.
13. Drehen Sie den Deckel **14** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Drehen Sie den Mixbehälter **13** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
15. Entnehmen Sie vorsichtig die verarbeiteten Zutaten aus dem Mixbehälter **13**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörtteile möglichst sofort.

13. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **12** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **13**, des Messereinsatzes **5** und der Rassel- und Schneidescheibe **16** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

13.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **12** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **12** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

13.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:

- Arbeitsbehälter **8**
- Deckel **3**
- Stopfer **1**
- Achse **9**
- Adapter **7**
- Messereinsatz **5**
- Röhreinsatz **4**
- Emulgierscheibe **17**
- Raspel- und Schneidescheibe **16**
- Mixbehälter **13**
- Deckel **14**
- Mini-Messbecher **15**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in der Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **12**
- Klingenschutz **6**

13.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Alle Zubehörteile außer dem Grundgerät **12** können auch von Hand gespült werden.

- Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile möglichst sofort nach dem Gebrauch.
- Verwenden Sie Spülwasser mit mildem Spülmittel und spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

13.4 Mixbehälter reinigen



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Leeren und Reinigen des Mixbehälters **13** darauf, die Klängen nicht zu berühren.

Reinigen Sie den Mixbehälter **13** möglichst direkt nach dem Gebrauch.

1. Füllen Sie den Mixbehälter **13** etwa bis zur Hälfte mit warmem, spülmittelhaltigem Wasser.
2. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe **1** und lassen Sie es ca. 30 Sekunden lang laufen.
3. Kippen Sie das Spülwasser aus.
4. Spülen Sie den Mixbehälter **13** mehrfach mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie den Mixbehälter **13** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen oder wegräumen.

13.5 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild A:** Die Anschlussleitung **10** können Sie in der Kabelaufwicklung **20** auf der Unterseite des Grundgerätes **12** aufwickeln.

14. 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. Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 12).
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel. Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein.
Messereinsatz 5 / Rühreinsatz 4 / Emulgierscheibe 17 / Mixbehälter 13 : Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> Sofort ausschalten, Netzstecker 10 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - Wurde die maximale Menge überschritten? - Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter? - Sind die Stücke der Zutaten zu groß?
Raspel- und Schneidescheibe 16 hört auf, sich zu drehen.	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie zu großen Druck ausgeübt? Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?
Reste der Zutaten bleiben oben auf der Raspel- und Schneidescheibe 16 zurück.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch behindert zurück.
Raspel- und Schneidescheibe 16 : Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> Ausschalten, Netzstecker 10 ziehen und vorsichtig überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> - Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen. - Ist der Arbeitsbehälter 8 bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt? Leeren Sie ihn, bevor Sie weiter arbeiten.

15. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol

der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der

Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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



Verpackung

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

16. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

17. Technische Daten

Modell:	SFPM 600 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 Watt
Füllmenge Mixbehälter:	max. 1.250 ml
Füllmenge Arbeitsbehälter:	max. 1.200 ml Flüssigkeiten: max. 500 ml
Maximale Belastung für das Bearbeiten von Teig:	Teig darf max. 250 g Mehl enthalten
Max. Dauerbetrieb (KB) (gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)	5 Minuten

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	G eprüfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

18. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 355017_2004** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **355017_2004** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



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: 355017_2004



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	29
2. Intended purpose	30
3. Safety information	31
4. Items supplied	34
5. Unpacking and setting up	34
6. Overview of functions	35
7. Basic operation	36
7.1 Preparing food	36
7.2 Adding ingredients.....	36
7.3 Safety functions	37
7.4 Power supply.....	38
7.5 Switching on and off and adjusting the speed	38
8. Using the blade assembly	38
9. Using the mixer assembly	40
10. Using the whisking disc	41
11. Using the grater and cutting disc	43
12. Using the blender jug	44
13. Cleaning and servicing the device	46
13.1 Cleaning the base unit.....	46
13.2 Cleaning in the dishwasher	47
13.3 Rinsing by hand.....	47
13.4 Cleaning the blender jug	47
13.5 Storage	47
14. Trouble-shooting	48
15. Disposal	49
16. Ordering accessories	49
17. Technical specifications	50
18. Warranty of the HOYER Handel GmbH	51

1. Overview

- 1** Food pusher
- 2** Food chute
- 3** Lid (for the working container)
- 4** Mixer assembly
- 5** Blade assembly
- 6** Blade guard (for the blade assembly)
- 7** Adapter
- 8** Working container
- 9** Axle
- 10** Power cable with mains plug
- 11** Dial (*P / 0 / 1 / 2*)
- 12** Base unit
- 13** Blender jug
- 14** Lid (of the blender jug)
- 15** Mini measuring cup
- 16** Grater and cutting disc (usable from both sides)
- 17** Whisking disc

Figure A: underside of the device

- 18** Suction feet
- 19** Cable clamp
- 20** Cable spool

Rear fold-out page: figure B - G

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new multifunction food processor.

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

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

We hope you enjoy your new multifunction food processor!

This food processor is used to blend, mix, stir, chop, whisk, cut and grate food.

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

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
 - ⊙ Do not use the blender jug and blade assembly for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.
 - ⊙ Do not use the blade assembly for ice cubes and nuts, use the blender jug instead. Be sure to observe the specified maximum quantities!
-

Symbols on the device



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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please note that the blades of the blender jug, the blade assembly and the grater and cutting disc are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
 - When removing and inserting the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- Attach the blade guard when you are not using the blade assembly.
- Be careful not to touch the blades when removing blockages and unprocessed ingredients from the grater and cutting disc.
- When emptying and cleaning the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ The working tools (e.g. the blade assembly, the grater and cutting disc) continue to spin after being switched off. Wait for the device to come to a standstill before unlocking and opening the lid.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 5 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and servicing the device" on page 46).



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

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



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ Never bypass the safety functions!
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.
- ⊙ Please note that the blades of the blade assembly, the blender jug and the grater and cutting disc are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.



DANGER from rotating parts

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

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.

- ⊙ Note the information in these user instructions on the maximum filling volumes, maximum ingredient quantities, maximum operating times and the recommended speed settings.
- ⊙ Do not overfill the blender jug and the working container, otherwise the contents may be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not exert too much pressure on the grater and cutting disc. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.

4. Items supplied

- 1 multifunction food processor, base unit **12**
- 1 axle **9**
- 1 adapter **7**
- 1 working container **8** with
 - lid **3**
 - food pusher **1**
- 1 whisking disc **17**
- 1 mixer assembly **4**

- 1 blade assembly **5** with blade guard **6**
- 1 grater and cutting disc **16**
- 1 blender jug **13** with
 - lid **14**
 - mini measuring cup **15**
- 1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

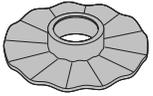
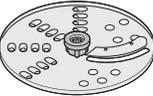
NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
 2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 3. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 46).
 4. **Figure A:** wind the excess power cable **10** around the cable spool **20** on the underside of the base unit **12** and fix it in the cable clamp **19**.
 5. Place the base unit **12** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **18** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
-

CAUTION:

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

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Blade assembly 5 	P or 2	<ul style="list-style-type: none"> - Crushing, chopping, puréeing of vegetables, herbs, cheese, meat - In pieces with an edge length of approx. 2 cm - Without sinews, gristle, bones, hard peels 	max. quantity of meat: 250 g max. quantity of cheese: 150 g
Mixer assembly 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Kneading of yeast dough (e.g. pizza dough) - Mixing of light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter) 	max. quantity of flour in the dough: 250 g
Whisking disc 17 	1 to 2	<ul style="list-style-type: none"> - Whipped cream (well chilled) - Egg white (room temperature, working container 8 and whisking disc 17 fat-free) - Mayonnaise 	Quantity of cream: min. 100 ml to max. 300 ml
Grater and cutting disc 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Blade upwards: cuts slices - Blade downwards: grating 	max. quantity: 300 g
Blender jug 13 	P or 2	<ul style="list-style-type: none"> - Mix and crush (e.g. pesto, smoothie, baby food, almonds, nuts) - Crushing of ice cubes Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, cereal grains or coffee beans.	max. filling volume: 1,250 ml max. quantity of ice: 140 g max. quantity of almonds: 200 g

7. Basic operation

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs .

- Wash and clean vegetables, fruit and herbs.
- Remove stems (e.g. from herbs), hard peels (e.g. from nuts) and parts which you do not wish to process (e.g. apple seeds).
- Use fresh herbs in a dry condition.
- Remove sinews, bones and gristle from the meat.
- Remove the cheese rind.
- Process cheese and meat only if they are well cooled.
- Soft cheese (e.g. mozzarella) can also be briefly frozen.
- For processing with the blade assembly **5** and in the blender jug **13** cut the food into small pieces of a similar size (approx. 2 x 2 cm).
- To process with the grater and cutting disc **16**, cut the food small enough to fit snugly into the food chute **2**. Food with a long shape (such as carrots, cucumbers, courgettes) can be processed whole. These are placed upright into the food chute. They should fill the width of the food chute as much as possible so that they are unable to fall over.

7.2 Adding ingredients

WARNING! Risk of material damage!

⊙ Observe the information in these user instructions regarding maximum filling volume and maximum ingredient quantities (see "Overview of functions" on page 35).

- When filling, observe the markings for the maximum filling level on the containers:

Working container 8:

- for liquid ingredients observe the marking **MAX**  (500 ml)
- for solid ingredients observe the marking **MAX** (1,200 ml)

Blender jug 13:

- for liquid and solid ingredients observe the marking **MAX** (1,250 ml)
- Note the information in the processing tables on the maximum amounts of ingredients.

Working container 8:

- Insert the following accessories before putting the ingredients into the working container **8**:
 - Adapter **7** + blade assembly **5**
 - Adapter **7** + mixer assembly **4**
 - Adapter **7** + whisking disc **17**
- If you want to work with the grater and cutting disc **16**, only add the ingredients through the food chute **2** after assembly.
- To refill with the lid **3** closed (even while the device is running), remove the food pusher **1** and pour the ingredients into the food chute **2**.

Blender jug 13:

- To refill with the lid **14** closed (even while the device is running), remove the mini measuring cup **15** and pour the ingredients through the opening in the lid into the blender jug **13**.

7.3 Safety functions

In order to minimise the risk of injury, the food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly.



DANGER! Risk of injury!

⊙ Never bypass the safety functions!

The principle: marking ● + /

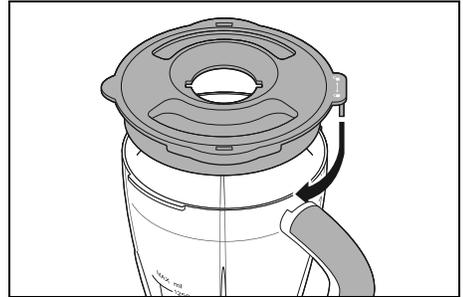
Wherever you see the lock symbols and a dot, the same principle applies.

- 1. Placing the upper accessory in position:**
Mount the upper accessory with the ● marking pointing to the open lock symbol .
- 2. Turning clockwise:**
Turn the upper accessory clockwise until it clicks into place.
- 3. Correctly assembled:**
When the accessories have been correctly assembled, the ● marking points to the closed lock symbol .
- In order to remove this, turn the upper accessory anticlockwise until the ● marking points to the open lock symbol . You can then lift off the accessory.

Lid 14 of the blender jug 13

There is a lock symbol /  on the lid **14** for mounting the lid to the blender jug **13**. The blender jug has no marking on the top.

1. Place the lid **14** on with a slight offset (see illustration).



2. Turn the lid **14** clockwise (towards the closed lock symbol ) until it clicks into place.
- To remove, turn the lid **14** anticlockwise (in the direction of the open lock symbol ) until you can lift the lid **14** upwards.

NOTE: you can remove the food pusher **1** and the mini measuring cup **15** while the device is running.

7.4 Power supply



DANGER! Risk of injury!

- Do not insert the mains plug **10** into a wall socket until the food processor has been completely assembled for the intended purpose.

Insert the mains plug **10** into a wall socket that corresponds to the technical data on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

7.5 Switching on and off and adjusting the speed

Use the dial **11** to switch the device on and off and select the speed setting:

Switch position	Function
<i>P</i>	Pulse function: <ul style="list-style-type: none">- Hold the dial 11 in the <i>P</i> position to switch on the device.- Release the dial 11 to switch off the device.- Enables working with several brief pulses in a row – recommended e.g. for herbs and onions
<i>0</i>	turned off
<i>1</i>	Speed setting 1 (normal)
<i>2</i>	Speed setting 2 (high)

NOTE: when selecting the speed setting, consult the recommendation in the tables.

8. Using the blade assembly

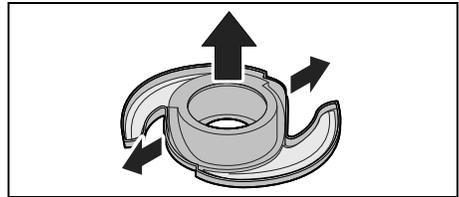


DANGER! Risk of injury!

- The blades of the blade assembly **5** are very sharp. Do not touch them. Attach the blade guard **6** when you are not using the blade assembly **5**.

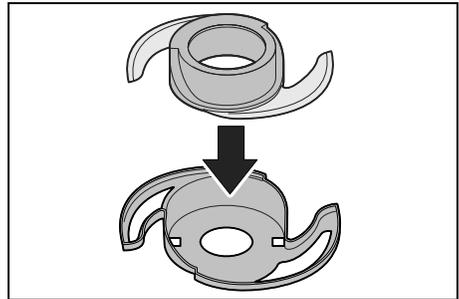
- Removing the blade guard:**

Pull the blade guard **6** in the middle slightly away from the blade assembly **5** and remove this by pulling upwards.



- Attaching the blade guard:**

Place the blade assembly **5** into the blade guard **6** from the top. Make sure that both blades are completely protected.



Application area:

The blade assembly **5** is suitable for chopping onions, herbs, vegetables, fruit, parmesan and meat.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nuts.
 - ⊙ The blade assembly **5** is not suitable for cereal grains, ice, nuts or similar types of hard food.
-

Processing table for chopping:

Ingredients	max. quantity	Processing
Meat in pieces (max. 2 x 2 cm) without bones	250 g	Setting 2 / P approx. 2 min.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the blade assembly **5** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
-

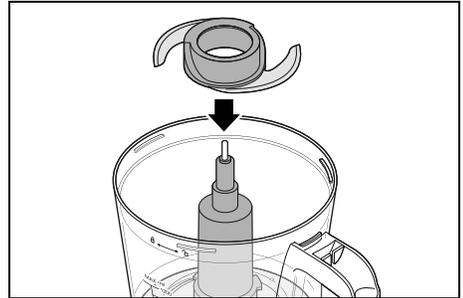
Required accessories:

- Axle **9**
- Working container **8**
- Adapter **7**
- Blade assembly **5**
- Lid **3** with food pusher **1**

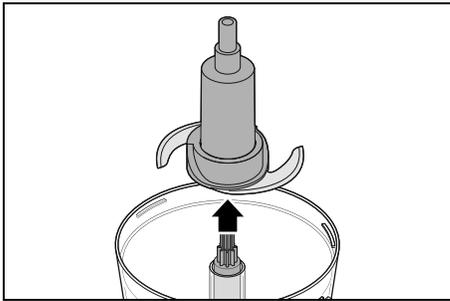
Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. **Figure D:** place the adapter **7** on the axle **9**.

4. Place the blade assembly **5** on the adapter **7**. Turn the blade assembly **5** slightly back and forth until it sits on the bottom.



5. Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
6. **Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
7. **Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
8. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
9. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to 0 and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
13. Pull the axle **9** downwards from the working container **8**.
14. Hold the upper end of the adapter **7** and lift it out along with the blade assembly **5** by pulling upwards. Ingredients which stick to the blade assembly can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.



15. Carefully remove the blade assembly **5** from the adapter **7**.
16. Remove the crushed ingredients from the working container **8**.
17. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

9. Using the mixer assembly

Application area:

The mixer assembly **4** is suitable for stirring light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter) and kneading yeast dough (e.g. pizza dough).

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is unsuitable for heavy dough (e.g. full-grain bread dough) or large amounts of dough. It is possible to process sizeable amounts of dough in portions.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing
Yeast dough	max. 250 g of flour	setting <i>1</i> 2 Min.
Sponge mixture	max. 250 g of flour	setting <i>1</i> max. 5 min.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never process more than 250 g flour at a time.
- ⊙ Do not operate the device continuously with the mixer assembly **4** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

NOTE: the homogeneity of sponge mixture will be better, if the ingredients are at room temperature when being processed.

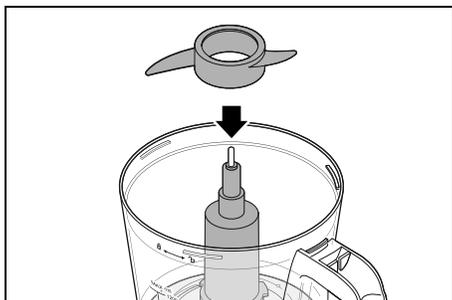
Required accessories:

- Axle **9**
- Working container **8**
- Adapter **7**
- Mixer assembly **4**
- Lid **3** with food pusher **1**

Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. **Figure D:** place the adapter **7** on the axle **9**.

- Place the mixer assembly **4** on the adapter **7**. Turn the mixer assembly **4** slightly back and forth until it sits on the bottom.



- Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
- Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
- Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
- Connect the mains plug **10** to a wall socket.
- Use the dial **11** to select the desired speed setting.
- When the process is completed, switch the dial **11** to **0** and pull out the mains plug **10**.
- Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
- Pull the axle **9** downwards from the working container **8**.
- Remove the adapter **7** together with the mixer assembly **4** upwards and take the dough out of the working container **8**.
- Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

10. Using the whisking disc

Application area:

The whisking disc **17** is suitable for beating whipped cream or whipped egg whites and emulsifying (e.g. mayonnaise).

Processing table:

Ingredients	Quantity	Processing
Whipped cream	min. 100 ml to max. 300 ml	Setting 2 approx. 1 min. while keeping an eye on it
Egg white	min. 2 egg whites, but max. 3 egg whites	Setting 2 approx. 2 - 5 min.

WARNING! Risk of material damage!

- Do not operate the device continuously with the whisking disc **17** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

NOTES:

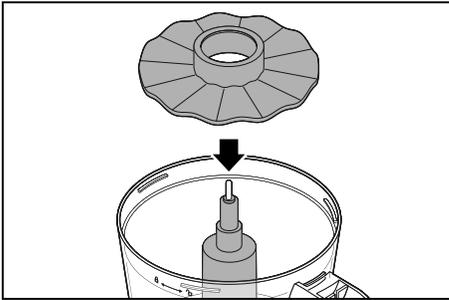
- Whip the egg white: the eggs should be at room temperature. Always make sure that all accessories are dry and grease-free and that no egg yolk gets into the egg white.
- Whipping the cream: always make sure that the whipped cream and – if possible – also the accessories are well cooled. When whipping cream always keep an eye on it because the right length of time depends on the cream's temperature and fat content.

Required accessories:

- Axle **9**
- Working container **8**
- Adapter **7**
- Whisking disc **17**
- Lid **3** with food pusher **1**

Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. **Figure D:** place the adapter **7** on the axle **9**.
4. Place the whisking disc **17** on the adapter **7**. Turn the whisking disc **17** back and forth slightly until it sits on the bottom.



5. Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
6. **Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.

7. **Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
8. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
9. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to **0** and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
13. Pull the axle **9** downwards from the working container **8**.
14. Remove the adapter **7** together with the whisking disc **17** upwards and remove the prepared food from the working container **8**.
15. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

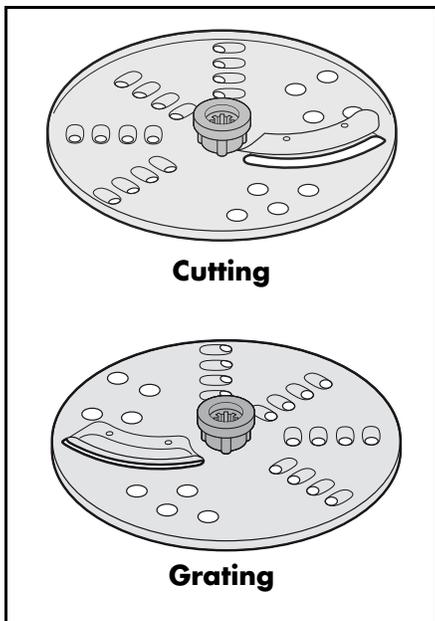
11. Using the grater and cutting disc

Application area:

The grater and cutting disc **16** is suitable for grating and cutting vegetables, fruit, potatoes and cheese. Both sides can be used.

On the one side for grating and on the other side for cutting slices.

The tool you want to use must be on top:



WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not exert too much pressure on the grater and cutting disc **16**. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing
Carrots	300 g	Grating/Cutting: setting 1 max. 5 min.
Leeks	300 g	Cutting: setting 1 max. 5 min.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the grater and cutting disc **16** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

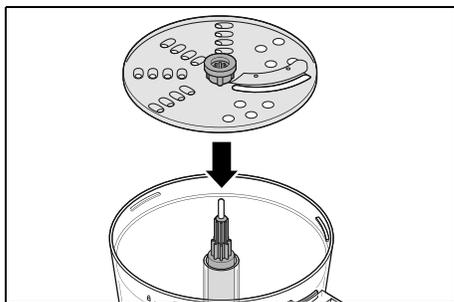
- Axle **9**
- Working container **8**
- Grater and cutting disc **16**
- Lid **3** with food pusher **1**

NOTE: The adapter **7** is not required for mounting the grater and cutting disc **16**.

Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. Position the grater and cutting disc **16** on the axle **9** in such a way that the

tool with which you want to work is positioned on top.



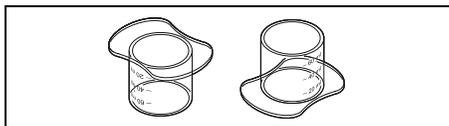
13. Hold the grater and cutting disc **16** in the middle and lift it out of the working container **8**.
14. Remove the processed ingredients from the working container **8**.
15. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

12. Using the blender jug

Application area:

The blender jug **13** is suitable, for example, for mixing liquids, making smoothies, crushing ice cubes and nuts, puréeing cooked or soft vegetables and fruit.

You can measure small quantities of ingredients with the mini measuring cup **15**. Turned upside down, it fits exactly into the opening in the lid **14**.



4. **Figure F:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
5. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
6. Fill the prepared ingredients into the food chute **2**.
7. Turn the dial **11** to position **1** and press the ingredients down with the food pusher **1** using light, even pressure. Ingredients with a long shape, such as carrots, courgettes, cucumbers can be pressed downward without a food pusher if they protrude from the top of the food chute **2**.
8. Stop (dial **11** in the **0** position) before all of the ingredients in the food chute **2** are processed so that you can fill in more ingredients.
9. Process all ingredients portion by portion. Empty the working container from time to time **8** if it is filled up to the **MAX** marking.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to **0** and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.

Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing
Ice cubes	max. 140 g	<i>P</i> approx. 10 - 15 times 1 sec.
Almonds	max. 200 g	<i>P</i> approx. 15 - 20 times 1 sec.
Cooked vegetables	600 g with 400 ml water	Setting 2 90 secs.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blender jug **13** are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When emptying the blender jug **13**, ensure not to touch the blades.

WARNING! Risk of material damage!

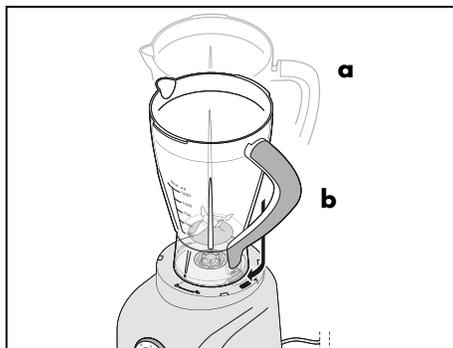
- ⊙ Do not use the blender jug **13** for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.
- ⊙ Do not operate the device continuously with the blender jug **13** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

- Blender jug **13**
- Lid **14**
- Mini measuring cup **15**

Work steps:

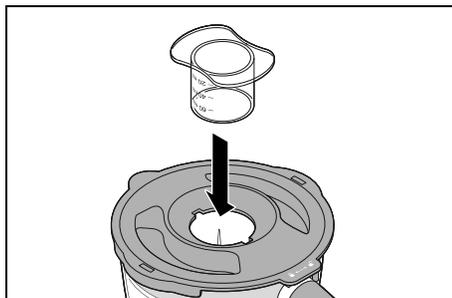
1. Position the blender jug **13** in position **a** on the base unit **12**. Turn the blender jug slightly clockwise until you can feel it click into position **b**.



2. First add the liquid ingredients to the blender jug **13**, and then the solid ones.
3. Place the lid **14** on with a slight offset (see illustration).



4. Turn the lid **14** clockwise (towards the closed lock symbol ) until it clicks into place.
5. Place the mini measuring cup **15** into the refill opening.



6. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
 7. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
- During blending, you can add ingredients through the refill opening in the lid **14**:
8. Reduce the speed to **1**.
 9. Pull out the mini measuring cup **15** upwards. If you find this difficult, turn it back and forth a little as you pull it out.
 10. Add the ingredients.
 11. Place the mini measuring cup **15** back on.

NOTE: stop the mixing process if the ingredients are not being processed evenly enough. Open the lid **14** and push the ingredients from the edge to the middle with a spatula or something similar. When mixing dry ingredients you can also remove the closed blender jug **13** and shake it a little.

12. When the process is completed, switch the dial **11** to 0 and pull out the mains plug **10**.
13. Turn the lid **14** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
14. Turn the blender jug **13** slightly anticlockwise and remove it.
15. Carefully remove the processed ingredients from the blender jug **13**.
16. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

13. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **10** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **12** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the blender jug **13**, the blade assembly **5** and the grater and cutting disc **16** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

WARNING! Risk of material damage!

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

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry) may discolour the plastic. This is not a device error and is harmless to health.

13.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **12** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Then wipe off with a clean, moist, light cloth with clean water.
3. Do not use the base unit **12** until it is completely dry again.

13.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Working container **8**
- Lid **3**
- Food pusher **1**
- Axle **9**
- Adapter **7**
- Blade assembly **5**
- Mixer assembly **4**
- Whisking disc **17**
- Grater and cutting disc **16**
- Blender jug **13**
- Lid **14**
- Mini measuring cup **15**

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

- Base unit **12**
- Blade guard **6**

13.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.

All accessories except for the base unit **12** can also be cleaned by hand.

- If possible, clean all accessories immediately after use.
- Use rinsing water with mild washing-up liquid and rinse off all parts with clean water.
- Allow the parts to dry completely before using them again or clearing them away.

13.4 Cleaning the blender jug



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When emptying and cleaning the blender jug **13**, ensure not to touch the blades.

Clean the blender jug **13** as soon as possible after use.

1. Fill the blender jug **13** about half full with warm water and detergent.
2. Switch the device to speed setting **1** and let it run for approx. 30 seconds.
3. Pour out the dishwasher.
4. Rinse the blender jug **13** several times with clean water.
5. Allow the blender jug **13** to dry completely before you use it again or put it away.

13.5 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure A:** you can wind up the power cable **10** in the cable spool **20** on the underside of the base unit **12**.

14. 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. • The food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly (see "Safety functions" on page 37).
The device vibrates strongly or moves during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Please note the maximum quantities and the recommended preparation of the food. • The suction feet must be clean and dry.
Blade assembly 5 / mixer assembly 4 / whisking disc 17 / blender jug 13 : the working tool does not turn only turns with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, remove the mains plug 10 and check the following: <ul style="list-style-type: none"> - Has the maximum amount been exceeded? - Is there an blockage (e.g. sinew, gristle) in the container? - Are the pieces of the ingredients too large?
The grater and cutting disc 16 stops turning.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you applied too much pressure? • Is there a foreign object in the device?
Residual ingredients remain on top of the grater and cutting disc 16 .	<ul style="list-style-type: none"> • Not a fault, small residues remain for technical reasons.
Grater and cutting disc 16 : The ingredients are no longer being correctly processed.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off, remove the mains plug 10 and check the following carefully: <ul style="list-style-type: none"> - Have ingredients become trapped in the blades? If so, please remove them. - Is the working container 8 filled to the maximum filling level? Empty it before you continue working.

15. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

16. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

17. Technical specifications

Model:	SFPM 600 A1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	600 watt
Filling volume of the blender jug:	max. 1,250 ml
Filling volume of the working container:	max. 1,200 ml Liquids: max. 500 ml
Maximum load for processing dough:	Dough may contain a max. of 250 g flour
Max. continuous operation (short cycle): (indicates how long the device is permitted to run continuously)	5 minutes

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

18. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 355017_2004** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **355017_2004** to open your user instructions.

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

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

IAN: 355017_2004

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	55
2. Utilisation conforme	56
3. Consignes de sécurité	57
4. Éléments livrés	61
5. Déballage de l'appareil et mise en place	61
6. Récapitulatif des fonctions	62
7. Commandes de base	63
7.1 Préparation des aliments	63
7.2 Verser/ajouter les ingrédients	63
7.3 Fonctions de sécurité	64
7.4 Alimentation électrique	65
7.5 Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse	65
8. Utilisation du couteau hachoir	65
9. Utilisation du batteur	67
10. Utilisation du disque émulsionneur	68
11. Utilisation du disque à râper et à émincer	70
12. Utiliser le bol mixeur	71
13. Nettoyage et entretien de l'appareil	73
13.1 Nettoyage de l'appareil de base	73
13.2 Nettoyage au lave-vaisselle	74
13.3 Nettoyage à la main	74
13.4 Nettoyer le bol mixeur	74
13.5 Rangement	74
14. Dépannage	75
15. Mise au rebut	76
16. Commander des accessoires	76
17. Caractéristiques techniques	77
18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	78
19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	81

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Poussoir
- 2** Trémie de remplissage
- 3** Couvercle (pour le récipient)
- 4** Batteur
- 5** Couteau hachoir
- 6** Protège-lames (pour le couteau hachoir)
- 7** Adaptateur
- 8** Récipient
- 9** Axe
- 10** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 11** Interrupteur rotatif (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Appareil de base
- 13** Bol mixeur
- 14** Couvercle (du bol mixeur)
- 15** Mini gobelet doseur
- 16** Disque à râper et à émincer (utilisable des deux côtés)
- 17** Disque émulsionneur

Figure A : dessous de l'appareil

- 18** Pieds à ventouse
- 19** Serre-câble
- 20** Enrouleur de câble

Côté rabattable arrière : figures B - G

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

Ce robot ménager sert à mixer, remuer, broyer, émulsionner, couper et râper des aliments et ingrédients.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption pendant 5 minutes maximum. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
 - ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur et le couteau hachoir pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.
 - ⊙ Pour les glaçons et les fruits à coques, n'utilisez pas le couteau hachoir mais plutôt le bol mixeur. Tenez impérativement compte des quantités maximales indiquées !
-

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur, du couteau hachoir et du disque à râper et à émincer sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

- Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez les ustensiles.
- Lorsque vous n'utilisez pas le couteau hachoir, mettez-y le protège-lames.
- Veillez à ne pas toucher les lames du disque à râper et à émincer lorsque vous retirez des éléments obstruants ou des ingrédients non traités.
- Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Les ustensiles (p. ex. le couteau hachoir, le disque à râper et à émincer) continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximum de 5 minutes sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 73).



DANGER pour les enfants

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



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

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



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

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ Ne désactivez jamais les fonctions de sécurité !
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir, du bol mixeur et du disque à râper et à émincer sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.



DANGER du fait de pièces en rotation

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales, les quantités d'ingrédients maximales, les temps de fonctionnement maximaux et les niveaux de vitesse recommandés.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le récipient pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le disque à râper et à émincer. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant.

4. Éléments livrés

- 1 robot ménager multifonction, appareil de base **12**
- 1 axe **9**
- 1 adaptateur **7**
- 1 récipient **8** comprenant
 - couvercle **3**
 - poussoir **1**
- 1 disque émulsionneur **17**
- 1 batteur **4**
- 1 couteau hachoir **5** avec protège-lames **6**
- 1 disque à râper et à émincer **16**
- 1 bol mixeur **13** comprenant
 - couvercle **14**
 - mini gobelet doseur **15**
- 1 mode d'emploi

5. Déballage de l'appareil et mise en place

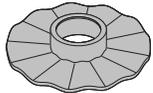
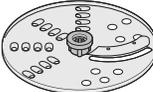
REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 73).
4. **Figure A :** enrroulez l'excédent de câble de raccordement **10** sur l'enrouleur de câble **20** au-dessous de l'appareil de base **12** et fixez le câble dans le serre-câble **19**.
5. Placez l'appareil de base **12** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber. Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **18** puissent se fixer et assurer un maintien correct.

ATTENTION :

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

6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Couteau ha-choir 5 	P ou 2	<ul style="list-style-type: none"> - Broyer, hacher, réduire en purée : des légumes, des herbes, du fromage, de la viande - En morceaux d'env. 2 cm de long - Sans tendons, cartilages, os et peaux dures 	Quantité max. de viande : 250 g quantité max. de fromage : 150 g
Batteur 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Malaxage de pâte au levain (p. ex. pâte à pizza) - Mélange de pâte légère (p. ex. pâte à gâteau ou pâte à crêpes) 	Quantité max. de farine dans la pâte : 250 g
Disque émulsionneur 17 	1 à 2	<ul style="list-style-type: none"> - Crème fouettée (bien fraîche) - Blanc d'œufs (température ambiante, récipient 8 et disque émulsionneur 17 exempts de graisse) - Mayonnaise 	Quantité de crème : 100 ml min. jusqu'à 300 ml max.
Disque à râper et à émincer 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Lame vers le haut : couper en tranches - Lame vers le bas : râper 	Quantité max. : 300 g
Bol mixeur 13 	P ou 2	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer et broyer (p. ex. pesto, smoothie, aliments pour bébés, amandes, fruits à coques) - Broyer des glaçons Ne convient pas pour des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.	Contenance max. : 1 250 ml Quantité max. de glaçons : 140 g Quantité max. d'amandes : 200 g

7. Commandes de base

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.

- Lavez et nettoyez les légumes, les fruits et les herbes.
- Retirez les tiges (des herbes p. ex.), des écorces dures (des fruits à coques p. ex.) et les parties ne devant pas être transformées (p. ex. les pépins de pomme).
- Utilisez des fines herbes fraîches sèches.
- Enlevez les tendons, les os et le cartilage de la viande.
- Enlevez la croûte du fromage.
- Traitez le fromage et la viande bien refroidis.
- Le fromage mou (p. ex. la mozzarella) peut aussi être brièvement congelé.
- Pour traiter les aliments avec le couteau hachoir **5** et dans le bol mixeur **13**, coupez-les en plus petits morceaux homogènes (env. 2 x 2 cm).
- Pour traiter les aliments avec le disque à râper et à émincer **16**, coupez-les en morceaux très petits de manière à ce qu'ils passent facilement dans la trémie de remplissage **2**. Des aliments oblongs (p. ex. carottes, concombres, courgettes) peuvent être traités en entier. Ils sont insérés verticalement dans la trémie de remplissage. La largeur de la trémie de remplissage doit être aussi remplie que possible afin qu'elle ne bascule pas.

7.2 Verser/ajouter les ingrédients

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales et les quantités d'ingrédients maximales (voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 62).

- Lors du remplissage, respectez les repères de niveau de remplissage maximal figurant sur les récipients :

Récipient **8** :

- pour des ingrédients liquides, respectez le repère **MAX** ♠ (500 ml)
- pour des ingrédients solides, respectez le repère **MAX** (1 200 ml)

Bol mixeur **13** :

- pour des ingrédients liquides et solides, respectez le repère **MAX** (1 250 ml)

- Respectez les indications figurant dans les tableaux de préparation concernant les quantités d'ingrédients maximales.

Récipient **8** :

- Mettez en place les accessoires suivants avant de verser les ingrédients dans le récipient **8** :
 - Adaptateur **7** + couteau hachoir **5**
 - Adaptateur **7** + batteur **4**
 - Adaptateur **7** + disque émulsionneur **17**
- Si vous souhaitez utiliser le disque à râper et à émincer **16**, n'ajoutez les ingrédients via la trémie de remplissage **2** qu'une fois l'assemblage effectué.
- Pour un remplissage ultérieur lorsque le couvercle **3** est fermé (même lorsque l'appareil fonctionne), retirez le poussoir **1** et introduisez les ingrédients dans la trémie de remplissage **2**.

Bol mixeur 13 :

- Pour un remplissage ultérieur lorsque le couvercle **14** est fermé (même lorsque l'appareil fonctionne), retirez le mini gobelet doseur **15** et introduisez les ingrédients dans le bol mixeur **13** via l'ouverture du couvercle.

7.3 Fonctions de sécurité

Afin de réduire le risque de blessures, le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés.



DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Ne désactivez jamais ces fonctions de sécurité !

Le principe : repère ● + /

Le même principe vaut à tous les endroits où les repères représentant un cadenas et un point sont visibles.

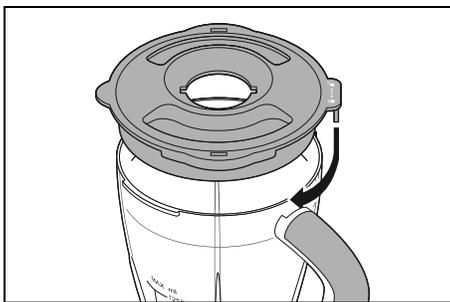
1. **Mettre en place l'accessoire supérieur :** Mettez en place l'accessoire supérieur avec le repère ● sur le symbole représentant un cadenas  ouvert.
2. **Tourner dans le sens horaire :** Tournez l'accessoire supérieur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. **Assemblage correct :** Lorsque les accessoires sont correctement assemblés, le repère ● est aligné sur le symbole représentant un cadenas fermé .

- Pour enlever l'accessoire supérieur, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ● soit aligné sur le symbole représentant un cadenas ouvert . Ensuite, vous pouvez tirer l'accessoire vers le haut.

Couvercle 14 du bol mixeur 13

Un repère représentant un cadenas  /  figure sur le couvercle pour la mise en place du couvercle **14** sur le bol mixeur **13**. Aucun repère ne figure en haut sur le bol mixeur.

1. Mettez le couvercle **14** en place en le positionnant de manière légèrement décalée (voir illustration).



2. Tournez le couvercle **14** dans le sens horaire (en direction du symbole représentant un cadenas fermé ) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Pour enlever le couvercle **14**, tournez-le dans le sens antihoraire (en direction du symbole représentant un cadenas ouvert ) jusqu'à pouvoir tirer le couvercle **14** vers le haut.

REMARQUE : lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez retirer le poussoir **1** et le mini gobelet doseur **15**.

7.4 Alimentation électrique



DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **10** sur une prise de courant que si le robot ménager est complètement assemblé pour les fins d'utilisation auxquelles il est destiné.

Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant correspondant aux données techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

7.5 Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse

Avec l'interrupteur rotatif **11**, vous mettez l'appareil en marche et à l'arrêt et choisissez le niveau de vitesse :

Position de l'interrupteur	Fonction
<i>P</i>	Fonction impulsion : <ul style="list-style-type: none">- Maintenir l'interrupteur rotatif 11 sur la position <i>P</i> pour mettre l'appareil en marche.- Relâcher l'interrupteur rotatif 11 pour mettre l'appareil à l'arrêt.- Permet de travailler avec plusieurs brèves impulsions les unes à la suite des autres, recommandé p. ex. pour herbes et oignons
0	Éteint
1	Niveau de vitesse 1 (normal)
2	Niveau de vitesse 2 (élevé)

REMARQUE : lors du choix du niveau de vitesse, tenez compte des recommandations dans les tableaux.

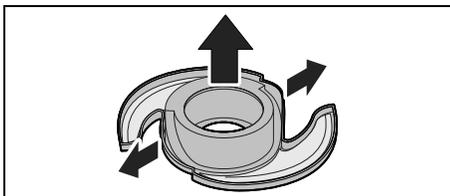
8. Utilisation du couteau hachoir



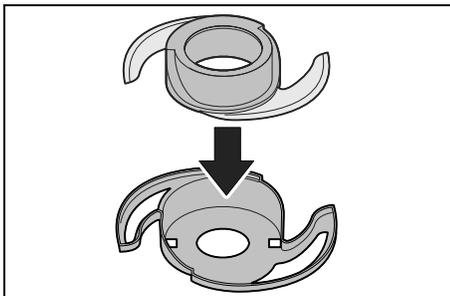
DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Les lames du couteau hachoir **5** sont très coupantes. Ne les touchez pas. Lorsque vous n'utilisez pas le couteau hachoir **5**, mettez-y le protège-lames **6**.

- **Retirer le protège-lames :** au milieu, tirez légèrement le protège-lames **6** du couteau hachoir **5** et retirez celui-ci en tirant vers le haut.



- **Mettre le protège-lames :** insérez le couteau hachoir **5** en partant du haut dans le protège-lames **6**. Veillez à ce que les deux lames soient complètement protégées.



Domaine d'utilisation :

Le couteau hachoir **5** permet de hacher et de broyer des oignons, des herbes, des légumes, des fruits, du parmesan et de la viande.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.
- ⊙ Le couteau hachoir **5** n'est pas approprié pour des céréales, de la glace, des fruits à coques ou des aliments tout aussi durs.

Tableau de préparation broyage :

Ingrédients	Quantité max.	Préparation
Viande en morceaux (max. 2 x 2 cm) sans os	250 g	Niveau 2 / P env. 2 min

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

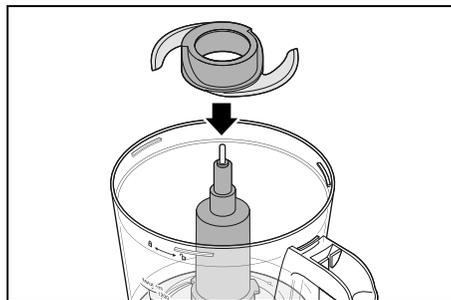
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le couteau hachoir **5** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

- Axe **9**
- Récipient **8**
- Adaptateur **7**
- Couteau hachoir **5**
- Couverture **3** avec poussoir **1**

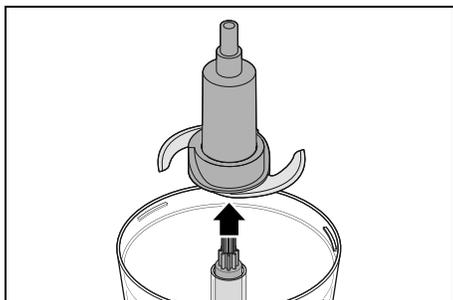
Étapes :

1. **Figure B** : placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C** : placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. **Figure D** : placez l'adaptateur **7** sur l'axe **9**.
4. Placez le couteau hachoir **5** sur l'adaptateur **7**. Tournez légèrement le couteau hachoir **5** dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il repose en bas de l'adaptateur.



5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G** : placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.

9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur 0 et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8** en le tirant vers le bas.
14. Saisissez l'adaptateur **7** par l'extrémité supérieure et retirez-le avec le couteau hachoir **5** en tirant vers le haut. Enlevez prudemment les ingrédients adhérant au couteau hachoir à l'aide d'une petite spatule à pâte ou autre ustensile.



15. Retirez prudemment le couteau hachoir **5** de l'adaptateur **7**.
16. Retirez les ingrédients broyés du récipient **8**.
17. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

9. Utilisation du batteur

Domaine d'utilisation :

Le batteur **4** est conçu pour remuer de la pâte légère (p. ex. pâte à gâteau, pâte à crêpe) et pour malaxer de la pâte au levain (p. ex. pâte à pizza).

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas approprié pour une pâte lourde (p. ex. pâte à pain complet) ou de grandes quantités de pâtes. Les quantités de pâtes plus importantes peuvent être traitées par portions.

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Préparation
Pâte au levain	max. 250 g de farine	Niveau 1 2 min
Pâte à gâteau	max. 250 g de farine	Niveau 1 max. 5 min

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne travaillez jamais plus de 250 g de farine par opération.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le batteur **4** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

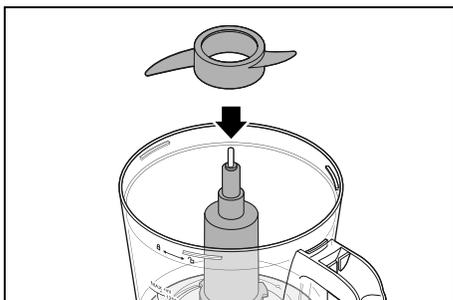
REMARQUE : la pâte à gâteau est plus homogène si les ingrédients sont à température ambiante lors de la préparation.

Accessoires nécessaires :

- Axe **9**
- Récipient **8**
- Adaptateur **7**
- Batteur **4**
- Couvercle **3** avec poussoir **1**

Étapes :

1. **Figure B** : placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C** : placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. **Figure D** : placez l'adaptateur **7** sur l'axe **9**.
4. Placez le batteur **4** sur l'adaptateur **7**. Tournez légèrement le batteur **4** dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il repose en bas de l'adaptateur.



5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G** : placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8** en le tirant vers le bas.
14. Retirez l'adaptateur **7** avec le batteur **4** en le tirant vers le haut et sortez la pâte du récipient **8**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

10. Utilisation du disque émulsionneur

Domaine d'utilisation :

Le disque émulsionneur **17** est conçu pour fouetter de la crème ou des blancs en neige et pour émulsionner (par ex. monter une mayonnaise).

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité	Préparation
Crème fouettée	100 ml min. jusqu'à 300 ml max.	Niveau 2 env. 1 min en surveillant la consistance
Blancs d'œufs	2 blancs d'œufs min jusqu'à 3 blancs d'œufs max	Niveau 2 env. 2 à 5 min

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le disque émulsionneur **17** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

REMARQUES :

- Fouetter les blancs d'œufs : les œufs doivent être à température ambiante.

Veillez à ce que tous les accessoires soient secs et sans graisse et qu'aucun jaune d'œuf n'atterrisse dans les blancs d'œufs.

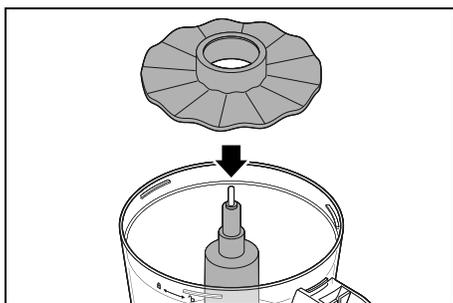
- Fouetter la crème : veillez à ce que la crème fouettée ainsi que les accessoires soient bien refroidis. Fouettez la crème toujours en surveillant la consistance, car le temps dépend de la température et de la teneur en matières grasses de la crème.

Accessoires nécessaires :

- Axe **9**
- Récipient **8**
- Adaptateur **7**
- Disque émulsionneur **17**
- Couvercle **3** avec poussoir **1**

Étapes :

1. **Figure B** : placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C** : placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. **Figure D** : placez l'adaptateur **7** sur l'axe **9**.
4. Placez le disque émulsionneur **17** sur l'adaptateur **7**. Tournez légèrement le disque émulsionneur **17** dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à celui-ci repose en bas de l'adaptateur.



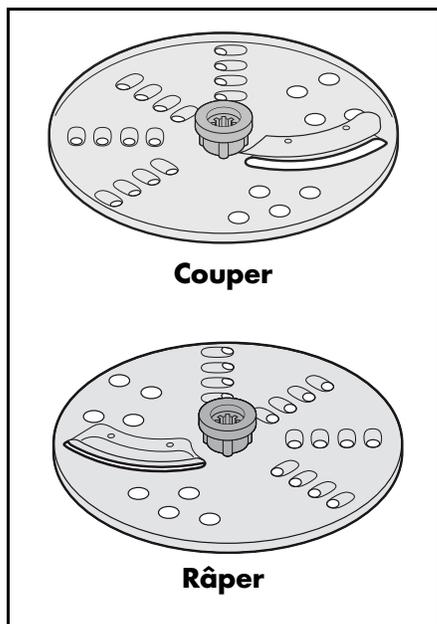
5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G** : placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8** en le tirant vers le bas.
14. Retirez l'adaptateur **7** avec le disque émulsionneur **17** en tirant vers le haut et sortez les aliments préparés du récipient **8**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

11. Utilisation du disque à râper et à émincer

Domaine d'utilisation :

Le disque à râper et à émincer **16** est conçu pour râper et couper en tranches des légumes, des fruits, des pommes de terre et du fromage. Il peut être utilisé des deux côtés. Il sert d'un côté à râper et de l'autre à couper en tranches.

L'ustensile que vous souhaitez utiliser doit être dirigé vers le haut :



AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le disque à râper et à émincer **16**. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.

Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Préparation
Carottes	300 g	Râper/couper : niveau 1 max. 5 min
Poireau	300 g	Couper : niveau 1 max. 5 min

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le disque à râper et à émincer **16** pendant plus de 5 minutes en continu. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

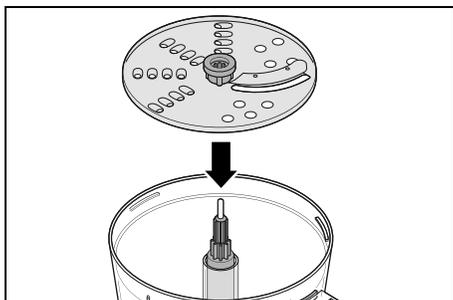
- Axe **9**
- Récipient **8**
- Disque à râper et à émincer **16**
- Couvercle **3** avec poussoir **1**

REMARQUE : l'adaptateur **7** n'est pas nécessaire pour la mise en place du disque à râper et à émincer **16**.

Étapes :

1. **Figure B :** placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C :** placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. Placez le disque à râper et à émincer **16** sur l'axe **9** de telle sorte que

l'ustensile avec lequel vous souhaitez travailler soit dirigé vers le haut.



4. **Figure F** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
6. Mettez les ingrédients préparés dans la trémie de remplissage **2**.
7. Positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **1** et appuyez vers le bas avec le poussoir **1** sur les ingrédients en exerçant une pression légère et homogène. Vous pouvez appuyer vers le bas sans poussoir sur des ingrédients longs comme les carottes, les courgettes et les concombres tant qu'ils dépassent du haut de la trémie de remplissage **2**.
8. Arrêtez l'opération (interrupteur rotatif **11** en position **0**) avant que tous les ingrédients dans la trémie de remplissage **2** aient été traités afin de faire l'appoint en ingrédients.
9. Traitez tous les ingrédients portion par portion. Entre-temps, videz le récipient **8** lorsque celui-ci est rempli jusqu'au repère **MAX**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Saisissez le disque à râper et à émincer **16** en son centre et retirez-le du récipient **8**.
14. Retirez les ingrédients préparés du récipient **8**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

12. Utiliser le bol mixeur

Domaine d'utilisation :

Le bol mixeur **13** permet p. ex. de mixer des liquides, de préparer des smoothies, de broyer des glaçons et des fruits à coques ou de réduire en purée des légumes et des fruits cuits ou mous.

Le mini gobelet doseur **15** vous permet de doser de petites quantités d'ingrédients. En position renversée, il s'insère parfaitement dans l'ouverture du couvercle **14**.

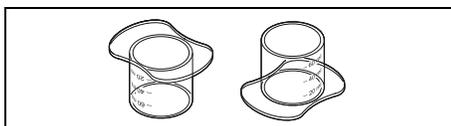


Tableau de préparation :

Ingrédients	Quantité max.	Préparation
Glaçons	max. 140 g	<i>P</i> env. 10 à 15 fois 1 s
Amandes	max. 200 g	<i>P</i> env. 15 à 20 fois 1 s
légumes cuits	600 g avec 400 ml d'eau	Niveau 2 90 s



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur **13** sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz le bol mixeur **13**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

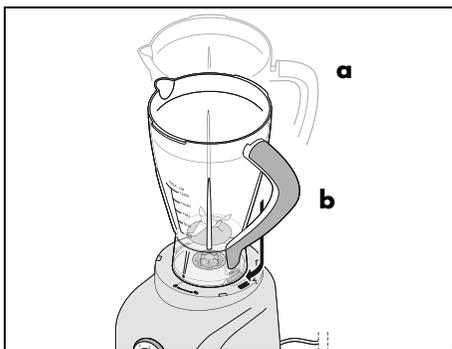
- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur **13** pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café .
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le bol mixeur **13** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

- Bol mixeur **13**
- Couvercle **14**
- Mini gobelet doseur **15**

Étapes :

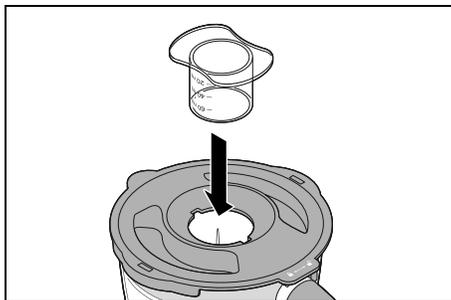
1. Placez le bol mixeur **13** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le bol mixeur dans le sens horaire jusqu'à le sentir s'enclencher dans la position **b**.



2. Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **13**.
3. Mettez le couvercle **14** en place en le positionnant de manière légèrement décalée (voir illustration).



4. Tournez le couvercle **14** dans le sens horaire (en direction du symbole représentant un cadenas fermé ) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Placez le mini gobelet doseur **15** dans l'ouverture pour l'appoint.



6. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
7. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**. Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint du couvercle **14** :
8. Réduisez la vitesse sur 7.
9. Tirez le mini gobelet doseur **15** vers le haut pour le sortir. Si cela est difficile, tournez-le en effectuant un léger mouvement de va-et-vient tout en le retirant.

10. Versez les ingrédients.
11. Remplacez le mini gobelet doseur **15**.

REMARQUE : si les ingrédients ne sont pas travaillés de manière suffisamment homogène, interrompez le processus de mixage. Ouvrez le couvercle **14** et faites glisser les ingrédients de la paroi vers le milieu à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile similaire. En cas de préparation d'ingrédients secs, vous pouvez également retirer le bol mixeur **13** fermé de l'appareil de base et le secouer quelque peu.

12. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur *0* et débranchez la fiche secteur **10**.
13. Tournez légèrement le couvercle **14** dans le sens antihoraire et retirez-le.
14. Tournez légèrement le bol mixeur **13** dans le sens antihoraire et retirez-le.
15. Retirez prudemment les ingrédients préparés du bol mixeur **13**.
16. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

13. Nettoyage et entretien de l'appareil



Danger ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **10** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **12** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur **13**, du couteau hachoir **5** et du disque à râper et à émincer **16** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

13.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **12** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **12** que lorsque celui-ci est complètement sec.

13.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Récipient **8**
- Couvercle **3**
- Poussoir **1**
- Axe **9**
- Adaptateur **7**
- Couteau hachoir **5**
- Batteur **4**
- Disque émulsionneur **17**
- Disque à râper et à émincer **16**
- Bol mixeur **13**
- Couvercle **14**
- Mini gobelet doseur **15**

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

- Appareil de base **12**
- Protège-lames **6**

13.3 Nettoyage à la main



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

Tous les accessoires peuvent aussi être nettoyés à la main, à part l'appareil de base **12**.

- Nettoyez l'ensemble des accessoires aussi vite que possible après usage.
- Utilisez de l'eau de vaisselle avec un produit vaisselle non agressif et rincez toutes les pièces à l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau ou avant de les ranger.

13.4 Nettoyer le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur **13**.

Si possible, nettoyez le bol mixeur **13** directement après usage.

1. Versez de l'eau chaude contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié du bol mixeur **13**.
2. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant env. 30 secondes au niveau de vitesse **1**.
3. Déversez l'eau de vaisselle.
4. Rincez ensuite le bol mixeur **13** plusieurs fois à l'eau claire.
5. Laissez le bol mixeur **13** sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau ou avant de le ranger.

13.5 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure A** : vous pouvez enrouler le câble de raccordement **10** sur l'enrouleur de câble **20** au dessous de l'appareil de base **12**.

14. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• Vérifiez le branchement.• Le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés (voir « Fonctions de sécurité » à la page 64).
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agite pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Respectez les quantités maximales et la préparation recommandée des aliments.• Les pieds à ventouse doivent être propres et secs.
Couteau hachoir 5 / batteur 4 / disque émulsionneur 17 / bol mixeur 13 : l'ustensile ne tourne pas ou ne tourne plus que difficilement.	<ul style="list-style-type: none">• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 10 et vérifier :<ul style="list-style-type: none">- La quantité maximale a-t-elle été dépassée ?- Un obstacle (p. ex. tendons, cartilage) se trouve-t-il dans le récipient ?- Les morceaux des ingrédients sont-ils trop grands ?
Le disque à râper et à émincer 16 cesse de tourner.	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous exercé une trop grande pression ?• Est-ce qu'il y a un corps étranger dans l'appareil ?
Les restes des ingrédients demeurent collés en haut sur le disque à râper et à émincer 16 .	<ul style="list-style-type: none">• Aucun problème, des petits restes demeurent collés pour des raisons techniques.
Disque à râper et à émincer 16 : les ingrédients ne sont pas bien traités.	<ul style="list-style-type: none">• Arrêter l'appareil, débrancher la fiche secteur 10 et vérifier prudemment :<ul style="list-style-type: none">- Des ingrédients se sont-ils coincés dans les lames ? Le cas échéant, retirez-les.- Le récipient 8 est-il rempli jusqu'au niveau de remplissage maximal ? Videz-le avant de poursuivre l'opération.

15. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

16. Commander des accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com



1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

17. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFPM 600 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	600 watts
Contenance du bol mixeur :	max. 1 250 ml
Contenance du récipient :	max. 1 200 ml Liquides : max. 500 ml
Charge maximale pour travailler une pâte :	La pâte doit contenir 250 g de farine max.
Durée de fonctionnement continu max. (KB) : (indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)	5 minutes

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

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

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

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 355017_2004** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **355017_2004**.



Centre de service

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

IAN : 355017_2004



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 355017_2004** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **355017_2004**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 355017_2004

Inhoud

1. Overzicht	85
2. Correct gebruik	86
3. Veiligheidsinstructies	87
4. Leveringsomvang	91
5. Uitpakken en plaatsen	91
6. Een overzicht van de functies	92
7. Basisbediening	93
7.1 Levensmiddelen voorbereiden.....	93
7.2 Ingrediënten toevoegen	93
7.3 Beveiligingsfuncties	94
7.4 Stroomvoorziening	95
7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen.....	95
8. Mesinzetstuk gebruiken	95
9. Menginzetstuk gebruiken	97
10. Emulgeerschijf gebruiken	98
11. Rasp- en snijschijf gebruiken	100
12. Mixkom gebruiken	101
13. Apparaat reinigen en onderhouden	103
13.1 Basisapparaat reinigen.....	103
13.2 Reinigen in de vaatwasmachine.....	104
13.3 Met de hand afwassen	104
13.4 Mixkom reinigen.....	104
13.5 Bewaren	104
14. Problemen oplossen	105
15. Weggoien	106
16. Accessoires bestellen	106
17. Technische gegevens	107
18. Garantie van HOYER Handel GmbH	108

1. Overzicht

- 1** Stopper
- 2** Vulschacht
- 3** Deksel (voor het werkreservoir)
- 4** Menginzetstuk
- 5** Mesinzetstuk
- 6** Mesbeschermer (voor het mesinzetstuk)
- 7** Adapter
- 8** Werkreservoir
- 9** As
- 10** Aansluitsnoer met stekker
- 11** Draaiknop (*P / 0 / 1 / 2*)
- 12** Basisapparaat
- 13** Mixkom
- 14** Deksel (van de mixkom)
- 15** Minimaatbeker
- 16** Rasp- en snijschijf (aan beide zijden bruikbaar)
- 17** Emulgeerschijf

Afbeelding A: onderkant van het apparaat

- 18** Zuignappen
- 19** Kabelklem
- 20** Kabelopwikkeling

Achterste uitklappagina: afbeeldingen B - G

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine!

Symbolen op het apparaat



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

2. Correct gebruik

Deze keukenmachine wordt gebruikt voor het mixen, roeren, fijnmaken, emulgeren, snijden en raspens van levens- en voedingsmiddelen.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de keukenmachine maximaal 5 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
 - ⊙ Gebruik de mixkom en het mesinzetstuk niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen mee fijn te maken.
 - ⊙ Gebruik voor ijsklontjes en noten niet het mesinzetstuk maar de mixkom. Houd beslist rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden!
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom, het mesinzetstuk en de rasp- en snijschijf zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de arbeidsmiddelen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

- Let er bij het verwijderen en plaatsen van de arbeidsmiddelen op dat u de messen niet aanraakt.
 - Plaats de mesbeschermer erop als u het mesinzetstuk niet gebruikt.
 - Let er bij de rasp- en snijschijf op dat u de messen niet aanraakt als u verstoppingen verhelpt en onbewerkte ingrediënten verwijdert.
 - Let er bij het leegmaken en reinigen van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
 - ⊙ De arbeidsmiddelen (bijv. het mesinzetstuk, de rasp- en snijschijf) blijven na het uitschakelen nog even nalopen. Wacht tot het mes stilstaat voordat u het deksel ontgrendelt en opent.
 - ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er letsel ontstaan.
 - ⊙ Het apparaat is voorzien voor een maximale werkingsduur van 5 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
 - ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 103).



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
 - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
 - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.

- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Omzeil de beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk, de mixkom en de rasp- en snij-schijf zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.



GEVAAR door draaiende delen

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

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Neem de informatie in deze handleiding in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden, maximale hoeveelheden ingrediënten, maximale werkingsduur en aanbevolen snelheidsstanden.
- ⊙ Vul de mixkom en het werkreservoir niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de rasp- en snij-schijf uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend mixproduct.

4. Leveringsomvang

- 1 multifunctionele keukenmachine, basisapparaat **12**
- 1 as **9**
- 1 adapter **7**
- 1 werkreservoir **8** met
 - deksel **3**
 - stopper **1**
- 1 emulgeerschijf **17**
- 1 menginzetstuk **4**
- 1 mesinzetstuk **5** met mesbeschermer **6**
- 1 rasp- en snijschijf **16**
- 1 mixkom **13** met
 - deksel **14**
 - minimaatbeker **15**
- 1 handleiding

5. Uitpakken en plaatsen

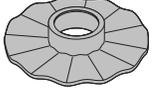
AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** [zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 103].
4. **Afbeelding A:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **10** in de kabelopwikkeling **20** aan de onderkant van het basisapparaat **12** op en fixeer dit in de kabelklem **19**.
5. Plaats het basisapparaat **12** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **18** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

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

6. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Mesinzetstuk 5 	P of 2	<ul style="list-style-type: none"> - Fijnmaken, hakken, pureren van groenten, kruiden, kaas, vlees - In stukken met een randenlengte van ca. 2 cm - Verwijder pezen, kraakbeen, botten, harde schillen 	Max. hoeveelheid vlees: 250 g Max. hoeveelheid kaas: 150 g
Menginzetstuk 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Gistdeeg kneden (bijv. pizzadeeg) - Licht deeg roeren (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag) 	Max. hoeveelheid meel in het deeg: 250 g
Emulgeerschijf 17 	1 tot 2	<ul style="list-style-type: none"> - Slagroom (goed gekoeld) - Eiwit (kamertemperatuur, werkreservoir 8 en emulgeerschijf 17 vetvrij) - Mayonaise 	Hoeveelheid room: min. 100 ml tot max. 300 ml
Rasp- en snij-schijf 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Mes naar boven: schijven snijden - Mes naar onder: raspen 	Max. hoeveelheid: 300 g
Mixkom 13 	P of 2	<ul style="list-style-type: none"> - Mixen en fijnmaken (bijv. pesto, smoothie, babyvoeding, amandelen, noten) - Usklontjes fijnmaken Niet geschikt voor zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen.	Max. vulhoeveelheid: 1250 ml Max. hoeveelheid ijs: 140 g Max. hoeveelheid amandelen: 200 g

7. Basisbediening

7.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.

- Was en reinig groenten, fruit en kruiden.
- Verwijder stengels (bijv. bij kruiden), harde schillen (bijv. bij noten) en delen die niet verwerkt moeten worden (bijv. appelpitten).
- Gebruik droge, verse kruiden.
- Ontdoe vlees van pezen, botten en kraakbeen.
- Verwijder korst van kaas.
- Verwerk goed gekoeld kaas en vlees.
- Zachte kaas (bijv. mozzarella) kan ook kort worden ingevroren.
- Snijd de levensmiddelen in gelijkmatige, kleine stukken (ca. 2 x 2 cm) voor verwerking met het mesinzetstuk **5** en in de mixkom **13**.
- Snijd de levensmiddelen zo klein dat ze goed in de vulschacht passen voor werking met de rasp- en snijschijf **16**. Langwerpige levensmiddelen (bijv. wortels, komkommers, courgettes) kunnen als één geheel worden verwerkt. Ze worden rechtop in de vulschacht **2** geplaatst. U moet de breedte van de vulschacht zo goed mogelijk vullen, zodat die niet kantelt.

7.2 Ingrediënten toevoegen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Neem de informatie in deze handleiding in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden en de maximale hoeveelheden ingrediënten (zie "Een overzicht van de functies" op pagina 92).

- Let bij het vullen op de markeringen op de reservoirs voor de maximale vulhoogtes:

Werkreservoir 8:

- voor vloeibare ingrediënten op de markering **MAX** (500 ml)
- voor vaste ingrediënten op de markering **MAX** (1200 ml)

Mixkom 13:

- voor vloeibare en vaste ingrediënten op de markering **MAX** (1250 ml)
- Neem de informatie in de verwerkingstabellen in acht wat betreft de maximale hoeveelheden ingrediënten.

Werkreservoir 8:

- Plaats de volgende accessoires, voordat u het werkreservoir **8** met de ingrediënten vult:
 - Adapter **7** + mesinzetstuk **5**
 - Adapter **7** + menginzetstuk **4**
 - Adapter **7** + emulgeerschijf **17**
- Wanneer u met de rasp- en snijschijf **16** wilt werken, voegt u de ingrediënten pas na de montage door de vulschacht **2** toe.
- Voor het bijvullen bij een gesloten deksel **3** (ook terwijl het apparaat werkt) haalt u de stopper **1** eruit en voegt u de ingrediënten aan de vulschacht **2** toe.

Mixkom 13:

- Voor het bijvullen bij een gesloten deksel **14** (ook terwijl het apparaat werkt) haalt u de minimaatbeker **15** eruit en voegt u de ingrediënten door de opening in het deksel aan de mixkom **13** toe.

7.3 Beveiligingsfuncties

Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd.



GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Omzeil deze beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!

Het principe: markering ● + /

Overal waar u de slotmarkeringen en een punt ziet, is hetzelfde principe van toepassing.

1. Bovenste accessoire plaatsen:

Plaats het bovenste accessoire dat gemarkeerd is met ● op het open slotsymbool .

2. Met de wijzers van de klok meedraaien:

Draai het bovenste accessoire met de klok mee totdat het vastklikt.

3. Correcte montage:

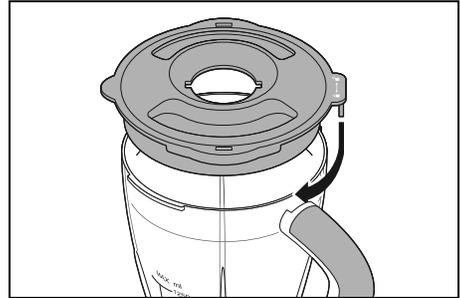
Wanneer de accessoires correct zijn gemonteerd, wijst de markering ● naar het gesloten slotsymbool .

- Voor het verwijderen draait u het bovenste accessoire tegen de wijzers van de klok in totdat de markering ● naar het geopende slotsymbool  wijst. Vervolgens kunt u het accessoire naar boven toe optillen.

Deksel 14 van de mixkom 13

Voor het plaatsen van het deksel **14** op de mixkom **13** is er een slotmarkering /  op het deksel. De mixkom heeft boven geen markering.

1. Zet het deksel **14** licht verplaatst erop (zie afbeelding).



2. Draai het deksel **14** met de wijzers van de klok mee (in de richting van het gesloten slotsymbool ) tot dit vastklikt.

- Voor het verwijderen draait u het deksel **14** tegen de wijzers van de klok in (in de richting van het geopende slotsymbool ) tot u het deksel **14** naar boven eraf kunt halen.

AANWIJZING: u kunt de stopper **1** en de minimaatbeker **15** eruit nemen, terwijl het apparaat werkt.

7.4 Stroomvoorziening



GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Steek de stekker **10** pas in een stopcontact wanneer de keukenmachine volledig is gemonteerd voor het gebruikdoeleinde in kwestie.

Steek de stekker **10** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen

U schakelt het apparaat in en uit met de draaiknop **11** en kiest de gewenste snelheidsstand:

Schakelaarstand	Functie
<i>P</i>	Pulsfunctie: <ul style="list-style-type: none">- Draaiknop 11 in de stand <i>P</i> vasthouden om het apparaat in te schakelen.- Draaiknop 11 loslaten om het apparaat uit te schakelen.- Eeakt het mogelijk om met meerdere korte pulsen achter elkaar te werken, aanbevelen voor bijv. kruiden en uien
<i>0</i>	Uitgeschakeld
<i>1</i>	Snelheidsstand 1 (normaal)
<i>2</i>	Snelheidsstand 2 (hoog)

AANWIJZING: houd bij het selecteren van de snelheidsstand rekening met de aanbevelingen in de tabellen.

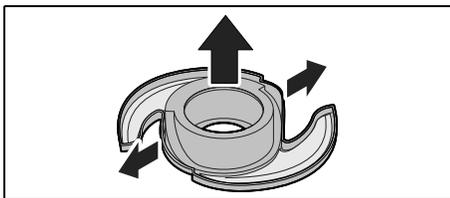
8. Mesinzetstuk gebruiken



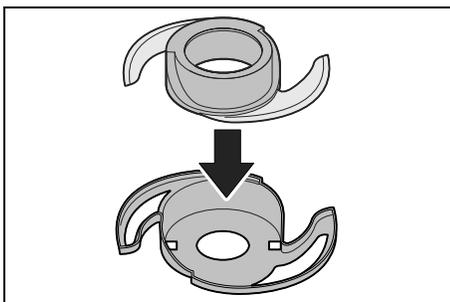
GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ De messen van het mesinzetstuk **5** zijn zeer scherp. Raak ze niet aan. Plaats de mesbeschermer **6** erop als u het mesinzetstuk **5** niet gebruikt.

- **Mesbeschermer verwijderen:** trek de mesbeschermer **6** in het midden iets van het mesinzetstuk **5** af en verwijder deze aan de bovenkant.



- **Mesbeschermer plaatsen:** plaats het mesinzetstuk **5** van bovenaf in de mesbeschermer **6**. Let erop dat beide messen volledig beschermd zijn.



Toepassingsgebied:

Het mesinzetstuk **5** is geschikt voor het hakken en fijnmaken van uien, kruiden, groente, fruit, Parmezaanse kaas en vlees.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.
 - ⊙ Het mesinzetstuk **5** is niet geschikt voor graan, ijs, noten of vergelijkbaar harde levensmiddelen.
-

Verwerkingstabel fijnmaken:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Verwerking
Vlees in stukken (max. 2 x 2 cm) zonder botten	250 g	Stand 2 / P ca. 2 min.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

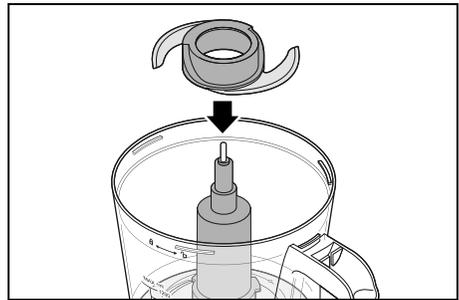
- ⊙ Gebruik het apparaat met het mesinzetstuk **5** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
-

Benodigd toebehoren:

- As **9**
- Werkreservoir **8**
- Adapter **7**
- Mesinzetstuk **5**
- Deksel **3** met stopper **1**

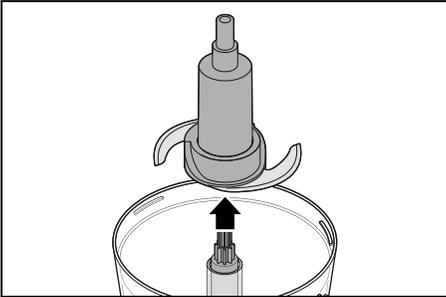
Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
4. Zet het mesinzetstuk **5** op de adapter **7**. Draai het mesinzetstuk **5** een beetje heen en weer tot het aan de onderkant vastzit.



5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
7. **Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
8. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
9. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.
10. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.

13. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af.
14. Pak de adapter **7** aan het bovenste uiteinde vast en til het met het mesinzetstuk **5** er naar boven uit. Ingrediënten die zich aan het mesinzetstuk hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.



15. Verwijder het mesinzetstuk **5** voorzichtig van de adapter **7**.
16. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het werkreservoir **8**.
17. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

9. Menginzetstuk gebruiken

Toepassingsgebied:

Het menginzetstuk **4** is geschikt voor het roeren van licht deeg (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag) en het kneden van gistdeeg (bijv. pizzadeeg).

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor zwaar deeg (bijv. volkoren brooddeeg) of grote hoeveelheden deeg. U kunt grote hoeveelheden deeg in porties verwerken.

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Verwerking
Gistdeeg	max. 250 g meel	Stand 1 2 min
Roerdeeg	max. 250 g meel	Stand 1 max. 5 min

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Verwerk nooit meer dan 250 g meel per werkfase.
- ⊙ Gebruik het apparaat met het menginzetstuk **4** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZING: de homogeniteit van roerdeeg is beter, wanneer de ingrediënten bij de verwerking op kamertemperatuur zijn.

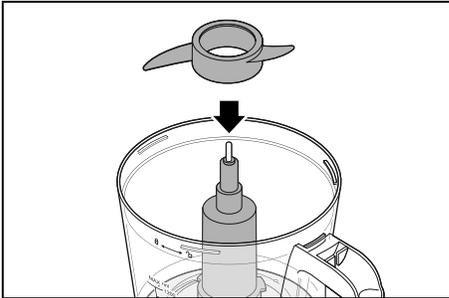
Benodigd toebehoren:

- As **9**
- Werkreservoir **8**
- Adapter **7**
- Menginzetstuk **4**
- Deksel **3** met stopper **1**

Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.

4. Zet het menginzetstuk **4** op de adapter **7**. Draai het menginzetstuk **4** een beetje heen en weer tot het aan de onderkant vastzit.



5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
7. **Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
8. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
9. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.
10. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
13. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af.
14. Verwijder de adapter **7** samen met het menginzetstuk **4** via de bovenkant en haal het deeg uit het werkreservoir **8**.
15. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

10. Emulgeerschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

De emulgeerschijf **17** is geschikt voor het kloppen van room of eiwit en voor het emulgeren (bijv. mayonaise).

Verwerkingstabel:

Ingrediënten	Hoeveelheid	Verwerking
Slagroom	min. 100 tot max. 300 ml	Stand 2 ca. 1 min, terwijl u toekijkt
Eiwitten	min. 2 eiwitten tot max. 3 eiwitten	Stand 2 ca. 2 - 5 min

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de emulgeerschijf **17** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZINGEN:

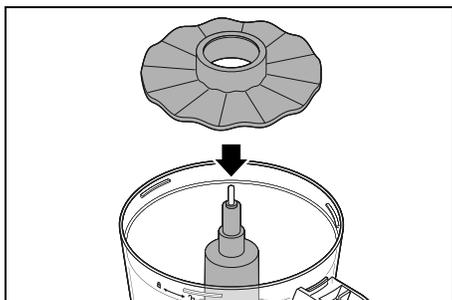
- Eiwit kloppen: de eieren moeten op kamertemperatuur zijn. Let erop dat alle accessoires droog en vetvrij zijn en dat er geen eierdooier in het eiwit komt.
- Slagroom kloppen: let erop dat de slagroom en, indien mogelijk, de accessoires goed gekoeld zijn. Klop de room altijd, terwijl u toekijkt, omdat de duur afhankelijk is van de temperatuur en het vetgehalte van de room.

Benodigd toebehoren:

- As **9**
- Werkreservoir **8**
- Adapter **7**
- Emulgeerschijf **17**
- Deksel **3** met stopper **1**

Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
4. Zet de emulgeerschijf **17** op de adapter **7**. Draai de emulgeerschijf **17** een beetje heen en weer tot deze aan de onderkant vastzit.



5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
7. **Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
8. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
9. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.

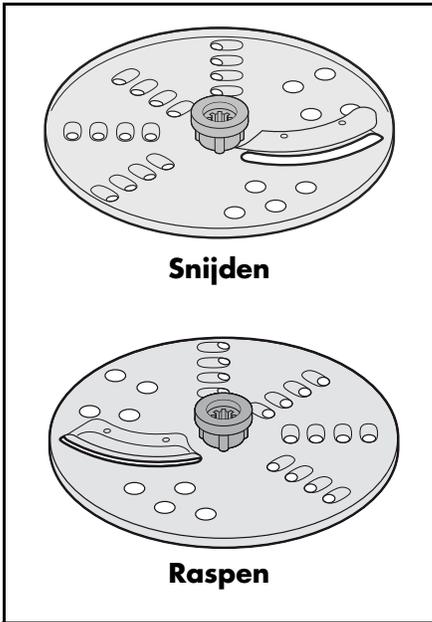
10. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
13. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af.
14. Verwijder de adapter **7** samen met de emulgeerschijf **17** via de bovenkant en haal het bereide gerecht uit het werkreservoir **8**.
15. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

11. Rasp- en snijschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

De rasp- en snijschijf **16** is bestemd voor het raspen en in schijven snijden van groente, fruit, aardappelen en kaas. Deze kan dubbelzijdig worden gebruikt. Aan de ene kant om te raspen, aan de andere kant om in schijven te snijden.

Het hulpmiddel dat u wilt gebruiken moet aan de bovenkant zitten:



WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de rasp- en snijschijf **16** uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.

Verwerkingstabel:

Ingre-diënten	Max. hoeveelheid	Verwerking
Wortelen	300 g	Raspen/snijden: stand 1 max. 5 min
Prei	300 g	Snijden: stand 1 max. 5 min

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de rasp- en snijschijf **16** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

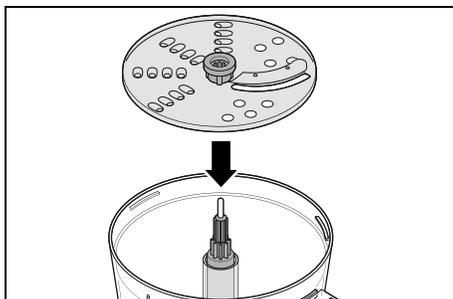
- As **9**
- Werkreservoir **8**
- Rasp- en snijschijf **16**
- Deksel **3** met stopper **1**

AANWIJZING: de adapter **7** is niet nodig voor de montage van de rasp- en snijschijf **16**.

Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.

- Plaats de rasp- en snijschijf **16** zo op de as **9** dat het hulpmiddel waarmee u wilt werken zich bovenaan bevindt.



- Afbeelding F:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact.
- Vul de vulschacht **2** met de voorbereide ingrediënten.
- Draai de draaiknop **11** in de stand **1** en duw de ingrediënten met de stopper **1** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden. Lange ingrediënten zoals wortels, courgettes en komkommers kunnen zonder stoppers naar beneden worden gedrukt zolang ze uit de bovenkant van de vulschacht **2** steken.
- Stop (draaiknop **11** in stand **0**), voordat alle ingrediënten in de vulschacht **2** zijn verwerkt om meer ingrediënten toe te voegen.
- Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg het werkreservoir **8** tussendoor, wanneer dit tot de markering **MAX** is gevuld.
- Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
- Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
- Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.

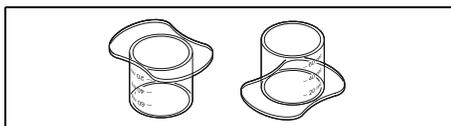
- Pak de rasp- en snijschijf **16** in het midden vast en hef deze uit het werkreservoir **8**.
- Verwijder de verwerkte ingrediënten uit het werkreservoir **8**.
- Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

12. Mixkom gebruiken

Toepassingsgebied:

De mixkom **13** is bijv. geschikt voor het mixen van vloeistoffen, het maken van smoothies, het fijnmaken van ijsklontjes en noten, het pureren van gare of zachte groente en fruit.

Met de minimaatbeker **15** kunt u kleine hoeveelheden ingrediënten afmeten. Omgedraaid past deze precies in de opening in het deksel **14**.



Verwerkingstabel:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Verwerking
Ijsklontjes	max. 140 g	<i>P</i> ca. 10 - 15 keer 1 sec
Amandelen	max. 200 g	<i>P</i> ca. 15 - 20 keer 1 sec
Gekookte groente	600 g met 400 ml water	Stand 2 90 sec



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **13** zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom **13** op dat u de messen niet aanraakt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

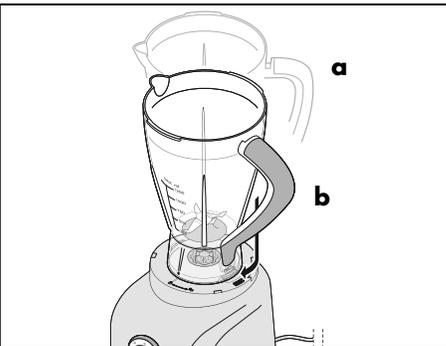
- ⊙ Gebruik de mixkom **13** niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen, mee fijn te maken.
- ⊙ Gebruik het apparaat met de mixkom **13** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

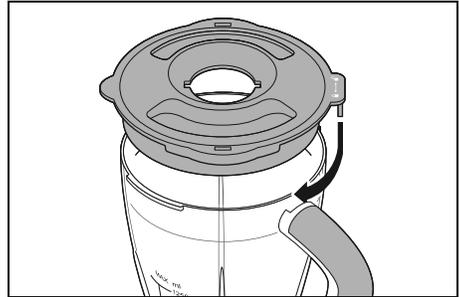
- Mixkom **13**
- Deksel **14**
- Minimaatbeker **15**

Werkstappen:

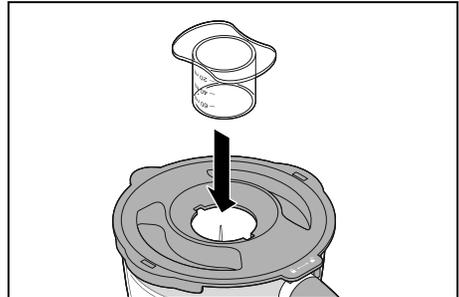
1. Plaats het mixkom **13** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai de mixkom een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat deze hoorbaar vastklikt op positie **b**.



2. Vul de mixkom **13** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
3. Zet het deksel **14** licht verplaatst erop (zie afbeelding).



4. Draai het deksel **14** met de wijzers van de klok mee (in de richting van het gesloten slotsymbool ) tot dit vastklikt.
5. Plaats de minimaatbeker **15** in de bijvulopening.



6. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
7. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.

Tijdens het mixen kunt u ingrediënten via de bijvulopening in het deksel **14** toevoegen:

8. Verlaag de snelheid naar **1**.
9. Trek de minimaatbeker **15** er voorzichtig naar boven toe uit. Draai deze een beetje heen en weer, terwijl u deze eruit trekt, wanneer dit lastig gaat.
10. Voeg de ingrediënten toe.
11. Plaats de minimaatbeker **15** weer terug.

AANWIJZING: onderbreek het mixproces wanneer ingrediënten niet gelijkmatig genoeg worden verwerkt. Open het deksel **14** en schuif de ingrediënten met o.a. een spaander vanaf de rand naar het midden. Bij droge ingrediënten kunt u ook de gesloten mixkom **13** verwijderen en deze een beetje schudden.

12. Zet de draaiknop **11** op 0 en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
13. Draai het deksel **14** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
14. Draai de mixkom **13** iets tegen de wijzers van de klok in en neem deze eraf.
15. Verwijder voorzichtig de verwerkte ingrediënten uit de mixkom **13**.
16. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

13. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **10** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **12** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **13**, het mesinzetstuk **5** en de rasp- en snijschijf **16** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.

13.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **12** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **12** pas weer wanneer het volledig droog is.

13.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestandig:

- Werkreservoir **8**
- Deksel **3**
- Stopper **1**
- As **9**
- Adapter **7**
- Mesinzetstuk **5**
- Menginzetstuk **4**
- Emulgeerschijf **17**
- Rasp- en snijschijf **16**
- Mixkom **13**
- Deksel **14**
- Minimaatbeker **15**

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

- Basisapparaat **12**
- Mesbeschermer **6**

13.3 Met de hand afwassen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de arbeidsmiddelen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

Alle accessoires, behalve het basisapparaat **12**, kunnen met de hand afgewassen worden.

- Reinig alle accessoires, indien mogelijk, direct na gebruik.
- Gebruik afwaswater met mild afwasmiddel en spoel alle delen met schoon water na.
- Laat alle delen volledig drogen voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

13.4 Mixkom reinigen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let er bij het leegmaken en reinigen van de mixkom **13** op dat u de messen niet aanraakt.

Reinig de mixkom **13**, indien mogelijk, direct na gebruik.

1. Vul de mixkom **13** tot ongeveer de helft met warm water met afwasmiddel.
2. Schakel het apparaat in op snelheidsstand **1** en laat het ca. 30 seconden werken.
3. Gooi het afwaswater weg.
4. Spoel de mixkom **13** meerdere keren met schoon water na.
5. Laat de mixkom **13** volledig drogen voordat u deze opnieuw gebruikt of opbergt.

13.5 Bewaren

- Laat alle delen volledig drogen voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding A:** het aansluitsnoer **10** kunt u in de kabelopwikkeling **20** aan de onderkant van het basisapparaat **12** opwickelen.

14. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Controleer de aansluiting.• Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd (zie "Beveiligingsfuncties" op pagina 94).
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none">• Neem de maximale hoeveelheden en de aanbevolen voorbereiding van de levensmiddelen in acht.• Deze zuignappen moeten schoon en droog zijn.
Mesinzetstuk 5 / menginzetstuk 4 / emulgeerschijf 17 / mixkom 13 : het gereedschap draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none">• Direct uitschakelen, stekker 10 uit het stopcontact trekken en controleren:<ul style="list-style-type: none">- Is de maximale hoeveelheid overschreden?- Is er een obstakel (bijv. pezen, kraakbeen) in het reservoir?- Zijn de stukken van de ingrediënten te groot?
De rasp- en snijschijf 16 stopt met ronddraaien.	<ul style="list-style-type: none">• Heeft u te veel druk uitgeoefend?• Bevindt er zich een vreemd voorwerp in het apparaat?
Er blijven restanten van de ingrediënten boven aan de rasp- en snijschijf 16 achter.	<ul style="list-style-type: none">• Geen fout, om technische redenen blijven er kleine restanten achter.
Rasp- en snijschijf 16 : De ingrediënten worden niet goed verwerkt.	<ul style="list-style-type: none">• Uitschakelen, stekker 10 uit het stopcontact trekken en voorzichtig controleren:<ul style="list-style-type: none">- Zijn er ingrediënten in de messen terecht gekomen? Deze eventueel verwijderen.- Is het werkreservoir 8 tot de maximale vulhoogte gevuld? Leeg deze, voordat u verder gaat.

15. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



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



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

16. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

17. Technische gegevens

Model:	SFPM 600 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	600 watt
Vulhoeveelheid mixkom:	max. 1250 ml
Vulhoeveelheid werkreservoir:	max. 1200 ml Vloeistoffen: max. 500 ml
Maximale belasting voor het bewerken van deeg:	Deeg mag max. 250 g meel bevatten
Max. continuegebruik (KB): (geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken)	5 minuten

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

18. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 355017_2004** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
 Tasköprüstraße 3
 DE-22761 Hamburg
 DUITSLAND

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **355017_2004** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 355017_2004

Spis treści

1. Przegląd.....	111
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	112
3. Wskazówki bezpieczeństwa.....	113
4. Zakres dostawy.....	117
5. Rozpakowanie i ustawienie.....	117
6. Przegląd funkcji.....	118
7. Podstawowe operacje.....	119
7.1 Przygotowanie produktów spożywczych.....	119
7.2 Wlewanie/wsypywanie składników.....	119
7.3 Funkcje bezpieczeństwa.....	120
7.4 Zasilanie.....	120
7.5 Włączanie i wyłączanie oraz regulacja prędkości.....	121
8. Użycie wkładki nożowej.....	121
9. Użycie nasadki mieszającej.....	123
10. Użycie tarczy emulgującej.....	124
11. Używanie tarczy do ucierania i szatkowania.....	126
12. Używanie pojemnika miksującego.....	128
13. Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	130
13.1 Czyszczenie urządzenia głównego.....	130
13.2 Mycie w zmywarce do naczyń.....	130
13.3 Mycie ręczne.....	131
13.4 Czyszczenie pojemnika miksującego.....	131
13.5 Przechowywanie.....	131
14. Rozwiązywanie problemów.....	132
15. Utylizacja.....	133
16. Zamawianie akcesoriów.....	133
17. Dane techniczne.....	134
18. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH.....	135

1. Przegląd

- 1** Popychacz
- 2** Otwór napełniania
- 3** Pokrywka (pojemnika roboczego)
- 4** Nasadka mieszająca
- 5** Wkładka nożowa
- 6** Zabezpieczenie (wkładki nożowej)
- 7** Adapter
- 8** Pojemnik roboczy
- 9** Oś
- 10** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11** Przełącznik obrotowy (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Urządzenie główne
- 13** Pojemnik miksujący
- 14** Pokrywka (pojemnika miksującego)
- 15** Mini-kubek do odmierzania
- 16** Tarcza do ucierania i szatkowania (możliwość korzystania z obu stron)
- 17** Tarcza emulgująca

Rys. A: Spód urządzenia

- 18** Przyssawki antypoślizgowe
- 19** Zacisk na kabel
- 20** Uchwyt na kabel

Tylna rozkładana strona: Ilustracje B – G

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy nabycia nowego wielofunkcyjnego robota kuchennego.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z korzystania z nowego wielofunkcyjnego robota kuchennego!

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten robot kuchenny służy do miksowania, mieszania, rozdrabniania, emulgowania, krojenia i szatkowania produktów spożywczych.

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Robot kuchenny można używać w trybie pracy ciągłej maksymalnie przez 5 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
 - ⊙ Pojemnika miksującego i wkładki nożowej nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. produkty zamrożone, kości, gałka muszkatołowa, zboża czy ziarna kawy.
 - ⊙ W przypadku kostek lodu i orzechów nie używać wkładki nożowej, lecz pojemnika miksującego. Należy bezwzględnie przestrzegać podawanych ilości maksymalnych!
-

Symbol na urządzeniu



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

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

UWAGA: Małe ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

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

- ⊙ Należy pamiętać o tym, że ostrza pojemnika miksującego, wkładki nożowej i tarczy do ucierania i szatkowania są bardzo ostre:
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.
 - Podczas wyjmowania i wkładania narzędzi roboczych nie dotykać ich ostrzy.
 - W przypadku nieużywania wkładki nożowej należy nałożyć na nią zabezpieczenie.
 - W przypadku tarczy do ucierania i szatkowania należy pamiętać o niedotykaniu ostrzy przy usuwaniu zatorów oraz nieprzetworzonych składników.
 - Podczas opróżniania i mycia pojemnika miksującego nie dotykać ostrzy wkładu nożowego.
- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Narzędzia robocze (np. wkładka nożowa, tarcza do ucierania i szatkowania) dalej obracają się po wyłączeniu. Przed otwarciem i odblokowaniem pokrywki należy odczekać do momentu ich całkowitego zatrzymania.
- ⊙ Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem grozi obrażeniami.
- ⊙ Urządzenie jest przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 5 minut. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 130).



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 oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzeń. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie powodował możliwości potknięcia, zaplątania lub nadeptnięcia.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchennej).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka ...
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... kiedy robot kuchenny nie jest używany,
 - ... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,
 - ... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz
 - ... podczas burzy.

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO **obrażeń spowodowanych** **ostrzami**

- ⊙ Nigdy nie wolno dezaktywować funkcji bezpieczeństwa!
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać tyłek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części. Należy pamiętać o tym, że noże kręcą się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu.
- ⊙ Należy pamiętać o tym, że ostrza wkładki nożowej, pojemnika miksującego oraz tarczy do ucierania i szatkowania są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia o bardzo ostre noże, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby ostrza były dobrze widoczne.



Niebezpieczeństwo **skaleczenia wirującymi** **elementami**

- ⊙ Nie należy wkładać tyłek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.

- ⊙ Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy zawsze upewnić się, że regulator prędkości jest ustawiony na 0.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed **szkodami** **materialnymi**

- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.
- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- ⊙ Przestrzegać podanych w tej instrukcji obsługi maksymalnych ilości produktów, maksymalnych ilości dodatków, maksymalnych czasów pracy oraz zalecanych poziomów prędkości.
- ⊙ Nie napełniać nadmiernie pojemnika roboczego i miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzucona. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Nie wywierać na tarczę do ucierania i szatkowania zbyt dużego nacisku. Należy stosować równomierny nacisk uniemożliwiający zablokowanie się silnika.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.

- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nigdy nie wlewać gorącej lub wrzącej mieszanki do pojemnika miksującego.

4. Zakres dostawy

- 1 Wielofunkcyjny robot kuchenny – urządzenie główne **12**
- 1 Oś **9**
- 1 Adapter **7**
- 1 Pojemnik roboczy **8** z
 - pokrywką **3**
 - popychaczem **1**
- 1 Tarcza emulgująca **17**
- 1 Nasadka mieszająca **4**
- 1 Wkładka nożowa **5** z zabezpieczeniem **6** ostrza
- 1 Tarcza do ucierania i szatkowania **16**
- 1 Pojemnik miksujący **13** z
 - Pokrywką **14**
 - Mini-kubek do odmierzania **15**
- 1 Instrukcja obsługi

5. Rozpakowanie i ustawienie

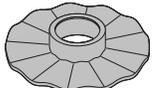
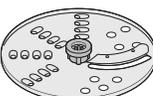
WSKAZÓWKA: Przez początkowy okres użytkowania może pojawić się delikatna woń wynikająca z nagrzewania się silnika. Jest to normalne zjawisko. Należy dbać o dostateczny nawiew.

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
3. **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i konserwacja urządzenia” na stronie 130).
4. **Rys. A:** Niepotrzebny odcinek kabla sieciowego **10** zawinąć wokół podstawy do uchwytu **20** przewodu na spodzie urządzenia głównego **12** i umieścić go w zacisku na kabel **19**.
5. Urządzenie główne **12** musi być ustawione na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy ewentualne przewrócenie lub zsuniecie się urządzenia. Wybrać gładką, czystą powierzchnię, aby przysawki antypoślizgowe **18** mogły przylgnąć i tym samym zapewnić stabilność.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
-

6. Przegląd funkcji

Narzędzie	Prędkość	Funkcja	Wskazówki
<p>Wkładka nożowa 5</p> 	P lub 2	<ul style="list-style-type: none"> - Rozdrabnianie, siekanie, miksowanie warzyw, ziół, sera, mięsa - W kawałkach o długości krawędzi ok. 2 cm - Bez ścięgien, chrząstki, kości, twardych łupin i skorupki 	<p>Maks. ilość mięsa: 250 g</p> <p>Maks. ilość sera: 150 g</p>
<p>Nasadka mieszająca 4</p> 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Zagniatanie ciasta drożdżowego (np. ciasto na pizzę) - Mieszanie rzadkiego ciasta (np. ciasto o luźnej konsystencji, ciasto naleśnikowe) 	<p>Maks. ilość mąki w cieście: 250 g</p>
<p>Tarcza emulgująca 17</p> 	1 do 2	<ul style="list-style-type: none"> - Bita śmietana (dobrze schłodzona) - Białko z jajka (temperatura pokojowa, pojemnik roboczy 8 i tarcza emulgująca 17 bez tłuszczu) - Majonez 	<p>Ilość śmietany: od min. 100 ml do maks. 300 ml</p>
<p>Tarcza do ucierania i szatkowania 16</p> 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Nóż skierowany do góry: Szatkowanie na plastry - Nóż skierowany w dół: Ucieranie 	<p>Maks. ilość: 300 g</p>
<p>Pojemnik miksujący 13</p> 	P lub 2	<ul style="list-style-type: none"> - Miksowanie i rozdrabnianie (np. pesto, smoothie, jedzenie dla niemowląt, migdały, orzechy) - Rozdrabnianie kostek lodu <p>Nie nadaje się do bardzo twardych produktów żywnościowych, jak np. produkty zamrożone, kości, gałka muszkatołowa, zboża czy ziarna kawy.</p>	<p>Maks. pojemność: 1250 ml</p> <p>Maks. ilość lodu: 140 g</p> <p>Maks. ilość migdałów: 200 g</p>

7. Podstawowe operacje

7.1 Przygotowanie produktów spożywczych

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałka muszkatołowa.
- Umyć i wyczyścić warzywa, owoce i zioła.
- Usunąć łodygi (np. w ziołach), twarde łupiny lub skorupki (np. w orzechach) i części, które nie powinny być obrabiane (np. pestki w jabłkach).
- Używać świeżych, niezamoczonych ziół.
- Z mięsa należy usunąć ścięgna, kości i chrząstki.
- Usunąć skórkę z sera.
- Ser i mięso należy obrabiać dobrze schłodzone.
- Miękki ser (np. mozzarella) można również lekko zamrozić.
- W przypadku obróbki z użyciem wkładki nożowej **5** i w pojemniku mieszającym **13** produkty spożywcze należy pociąć na równe, mniejsze kawałki (ok. 2 x 2 cm).
- W przypadku obróbki z użyciem tarczy do ucierania i szatkowania **16** produkty spożywcze należy pociąć na tyle drobno, aby bez problemu mieściły się w otworze do napełniania **2**. Podłużne produkty spożywcze (np. marchewka, ogórek, cukinia) można obrabiać w całości. Należy je wkładać do otworu do napełniania w pozycji pionowej. Powinny one w miarę możliwości dobrze wypełniać szerokość otworu do napełniania, co zapobiegnie ryzyku ich obrócenia.

7.2 Wlewanie/wsypanywanie składników

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Stosować się do ograniczeń podanych w tej instrukcji obsługi dotyczących maksymalnego poziomu napełnienia i maksymalnych ilości składników (patrz „Przegląd funkcji” na stronie 118).
- Przy napełnianiu stosować się do oznaczeń maksymalnego poziomu napełnienia umieszczonych na pojemnikach:
 - Pojemnik roboczy 8:**
 - na płynne składniki oznaczenie **MAX** (500 ml)
 - na stałe składniki oznaczenie **MAX** (1200 ml)
 - Pojemnik miksujący 13:**
 - na płynne i stałe składniki oznaczenie **MAX** (1250 ml)
- Przestrzegać danych umieszczonych w tabelach obróbki produktów dot. maksymalnych ilości składników.
- Pojemnik roboczy 8:**
 - Przed dodaniem składników do pojemnika roboczego **8** należy zamontować następujące akcesoria:
 - adapter **7** + wkładka nożowa **5**
 - adapter **7** + nasadka mieszająca **4**
 - adapter **7** + tarcza emulgująca **17**
 - W przypadku pracy z użyciem tarczy do ucierania i szatkowania **16** składniki należy wkładać przez otwór do napełniania dopiero po zmontowaniu urządzenia **2**.
 - W celu dodawania produktów przy zamkniętej pokrywie **3** (także w trakcie pracy urządzenia) należy wyciągnąć popychacz **1** i włożyć składniki do otworu do napełniania **2**.

Pojemnik miksujący 13:

- W celu dodawania produktów przy zamkniętej pokrywie 14 (także w trakcie pracy urządzenia) należy wyciągnąć mini-kubek do odmierzania 15 i włożyć składniki do otworu w pokrywie pojemnika mieszającego 13.

7.3 Funkcje bezpieczeństwa

Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, robota kuchennego można uruchomić tylko po zmontowaniu określonych elementów wyposażenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

- ⊙ Nigdy nie wolno dezaktywować tych funkcji bezpieczeństwa!

Zasada: Oznaczenie ● +

Wszędzie tam, gdzie widoczne są symbole kłódki i kropki, obowiązuje ta sama zasada.

1. Nakładanie górnego elementu wyposażenia:

Nałożyć górny element wyposażenia z oznaczeniem ● przy otwartym symbolu kłódki .

2. Obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara:

Obrócić górny element wyposażenia, aby nastąpiło zatrzaśnięcie.

3. Prawidłowe zmontowanie:

Po prawidłowym zmontowaniu elementów wyposażenia oznaczenie ● wskazuje na symbol zamkniętej kłódki .

- W celu zdemontowania obracać górny element wyposażenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, kiedy oznaczenie ● wskazuje na symbol otwartej kłódki . Wtedy element wyposażenia można podnieść do góry.

Pokrywa 14 pojemnika miksującego 13

Do nakładania pokrywy 14 na pojemnik mieszający 13 służy umieszczony na nim symbol kłódki /. Pojemnik mieszający nie posiada na górze oznaczenia.

1. Potożyć pokrywę 14 w lekko obróconej pozycji (patrz ilustracja).



2. Obrócić pokrywę 14 w kierunku ruchu wskazówek zegara (w kierunku symbolu zamkniętej kłódki ), aż nastąpi zatrzaśnięcie.

- W celu zdjęcia pokrywy 14 obracać ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (w kierunku symbolu otwartej kłódki ), aż do momentu, kiedy pokrywę 14 będzie można podnieść do góry.

WSKAZÓWKA: Popychacz 1 i mini-kubek do odmierzania 15 można wyjmować w trakcie pracy urządzenia.

7.4 Zasilanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

- ⊙ Wtyczkę sieciową 10 wolno podłączyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu robota kuchennego dla wybranego celu użycia.

Wtyczkę sieciową **10** należy włożyć do gniazdka, które odpowiada danym technicznym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne przez cały czas po podłączeniu urządzenia.

7.5 Włączanie i wyłączanie oraz regulacja prędkości

Urządzenie włącza i wyłącza się przełącznikiem obrotowym **11**, który służy także do wybierania żądanego poziomu prędkości:

Pozycja przełącznika	Funkcja
P	Funkcja impulsowa: - Aby włączyć urządzenie, należy przytrzymać przełącznik obrotowy 11 w pozycji P. - Aby wyłączyć urządzenie, należy puścić przełącznik obrotowy 11 . - Umożliwia pracę z użyciem kilku następujących po sobie krótkich impulsów, funkcja zalecana np. w przypadku ziół i cebuli
0	Urządzenie wyłączone
1	Poziom prędkości 1 (normalny)
2	Poziom prędkości 2 (duża prędkość)

WSKAZÓWKA: Przy wybieraniu poziomu prędkości należy uwzględnić zalecenia w tabelach.

8. Użycie wkładki nożowej

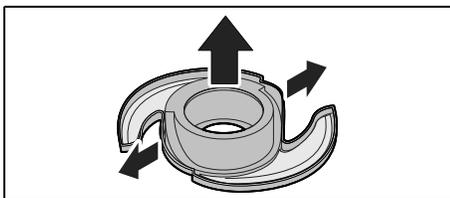


NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

- ⊙ Ostrza wkładki nożowej **5** są bardzo ostre. Nie wolno ich dotykać. W przypadku nieużywania wkładki nożowej **5** należy nałożyć na nią zabezpieczenie **6**.

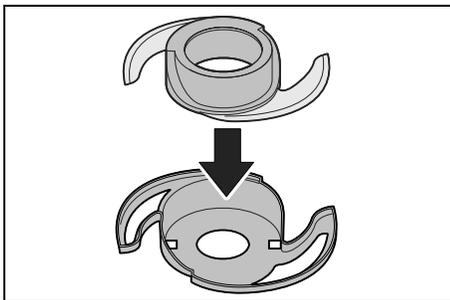
• Zdejmowanie zabezpieczenia ostrzy:

Zsunąć zabezpieczenie **6** ostrzy ze środka z wkładki nożowej **5** drobnym ruchem, a następnie wyjąć wkładkę z zabezpieczenia ruchem je do góry.



• Nakładanie zabezpieczenia ostrzy:

Włożyć wkładkę nożową **5** od góry do zabezpieczenia **6** ostrzy. Upewnić się, że obydwie ostrza są dokładnie zabezpieczone.



Zastosowanie:

Wkładka nożowa **5** nadaje się do siekania i rozdrabniania cebuli, ziół, warzyw, owoców, parmezanu i mięsa.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów, jak np. kości, gałka muskatowa.
- ⊗ Wkładka nożowa **5** nie jest przeznaczona do obróbki zboża, lodu, orzechów lub innych twardych produktów spożywczych.

Tabela obróbki – Rozdrabnianie:

Składniki	Maks. ilość	Obróbka
Mięso w kawałkach (maks. 2 x 2 cm) bez kości	250 g	Stopień 2 / P ok. 2 min

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

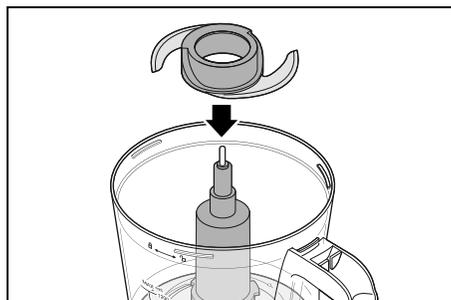
- ⊗ Nie użytkować urządzenia z wkładką nożową **5** dłużej niż 5 minut w trybie pracy ciągłej. Po tym czasie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Niezbędne akcesoria:

- Oś **9**
- Pojemnik roboczy **8**
- Adapter **7**
- Wkładka nożowa **5**
- Pokrywa **3** z popychaczem **1**

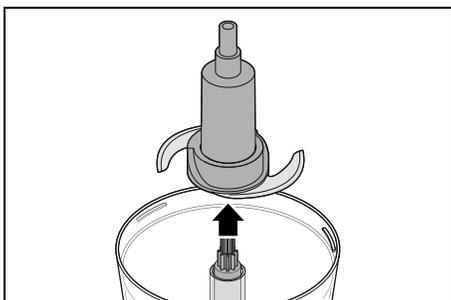
Czynności robocze:

1. **Rys. B:** Nałożyć oś **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. **Rys. D:** Nasadzić adapter **7** na oś **9**.
4. Nałożyć wkładkę nożową **5** na adapter **7**. Lekko obrócić nasadkę nożową **5** w obie strony do momentu jej osadzenia u nasady.



5. Włożyć składniki do pojemnika roboczego **8**. Pozostałe składniki dodać później przez otwór do napełniania **2**.
6. **Rys. E:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
7. **Rys. G:** Włożyć popychacz **1** do otworu do napełniania **2**.
8. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
9. Wybrać przełącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości.
10. Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji **0** i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.

12. Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
13. Zsunąć oś **9** z pojemnika roboczego **8** w dół.
14. Przytrzymać dwoma palcami adapter **7** i wyciągnąć go razem w wkładkę nożową **5** do góry. Składniki przyklejone do wkładki nożowej ostrożnie usunąć małą łopatką do ciasta lub podobnym narzędziem.



15. Ostrożnie zdjąć wkładkę nożową **5** z adaptera **7**.
16. Wyjąć rozdrobnione składniki z pojemnika roboczego **8**.
17. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

9. Użycie nasadki mieszającej

Zastosowanie:

Nasadka mieszająca **4** nadaje się do mieszania lekkiego ciasta (np. ciasta o luźnej konsystencji, ciasta naleśnikowego) oraz wyrabiania ciasta drożdżowego (np. ciasto na pizzę).

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nie nadaje się do zagniatania ciężkiego ciasta (np. ciasto na chleb razowy) lub dużych ilości ciasta. Większe ilości ciasta można zagniatać, dzieląc je wcześniej na porcje.

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Obróbka
Ciasto drożdżowe	Maks. 250 g mąki	Stopień 1 2 min
Rzadkie ciasto	Maks. 250 g mąki	Stopień 1 maks. 5 min

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Jednorazowo nie wolno umieścić w urządzeniu więcej niż 250 g mąki.
- ⊙ Nie użytkować urządzenia z nasadką mieszającą **4** dłużej niż 5 minuty w trybie pracy ciągłej. Po tym czasie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

WSKAZÓWKA: Ciasto ucierane jest bardziej jednolite, jeśli jego składniki w czasie obróbki mają temperaturę pokojową.

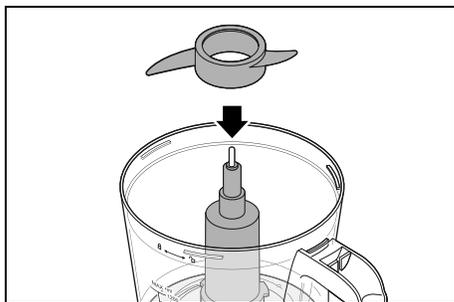
Niezbędne akcesoria:

- Oś **9**
- Pojemnik roboczy **8**
- Adapter **7**
- nasadka mieszająca **4**
- Pokrywka **3** z popychaczem **1**

Czynności robocze:

1. **Rys. B:** Nałożyć oś **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. **Rys. D:** Nasadzić adapter **7** na oś **9**.

- Naćliżyć nasadkę mieszającą **4** na adapter **7**. Lekko obrócić nasadkę mieszającą **4** w obie strony do momentu jej osadzenia u nasady.



- Włożyć składniki do pojemnika roboczego **8**. Pozostałe składniki dodać później przez otwór do napełniania **2**.
- Rys. E:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
- Rys. G:** Włożyć popychacz **1** do otworu do napełniania **2**.
- Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
- Wybrać przełącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości.
- Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji **0** i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
- Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
- Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
- Zsunąć osłonę **9** z pojemnika roboczego **8** w dół.
- Wyjąć adapter **7** razem z nasadką mieszającą **4** do góry i wyciągnąć ciasto z pojemnika roboczego **8**.
- W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

10. Użycie tarczy emulgującej

Zastosowanie:

Tarcza emulgująca **17** przeznaczona jest do ubijania śmietany lub piany oraz do emulgowania (np. majonezu).

Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Ilość	Obróbka
Bitą śmietana	Od min. 100 ml do maks. 300 ml	Stopień 2 ok. 1 min, przy jednoczesnej obserwacji
Białka	od min. 2 białek do maks. 3 białek	Stopień 2 ok. 2 – 5 min

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materiałnymi!

- ⊙ Nie użytkować urządzenia z tarczą emulgującą **17** dłużej niż 5 minuty w trybie pracy ciągłej. Po tym czasie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

WSKAZÓWKI:

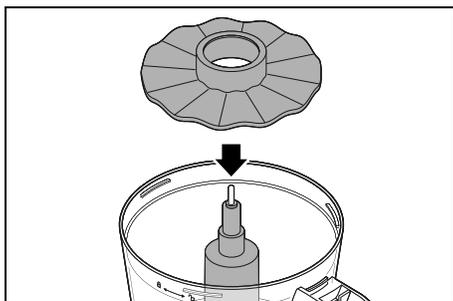
- Ubijanie białek: Jajka powinny mieć temperaturę pokojową. Wszystkie akcesoria powinny być suche i niezatłuszczone, a żółtko nie może mieć kontaktu z białkiem.
- Ubijanie śmietany: Śmietana oraz w miarę możliwości akcesoria do ubijania powinny być również dobrze schłodzone. Zawsze obserwować ubijaną śmietanę, ponieważ czas ubijania zależy od temperatury i zawartości tłuszczu w śmietanie.

Niezbędne akcesoria:

- Oś **9**
- Pojemnik roboczy **8**
- Adapter **7**
- Tarcza emulgująca **17**
- Pokrywka **3** z popychaczem **1**

Czynności robocze:

1. **Rys. B:** Nałożyć oś **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. **Rys. D:** Nasadzić adapter **7** na oś **9**.
4. Umieścić tarczę emulgującą **17** na adapterze **7**. Lekko obrócić tarczę emulgującą **17** w obie strony do momentu jej osadzenia na dole.



5. Włożyć składniki do pojemnika roboczego **8**. Pozostałe składniki dodać później przez otwór do napełniania **2**.
6. **Rys. E:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
7. **Rys. G:** Włożyć popychacz **1** do otworu do napełniania **2**.
8. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
9. Wybrać przełącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości.

10. Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji **0** i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
12. Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
13. Zsunąć oś **9** z pojemnika roboczego **8** w dół.
14. Wyjąć adapter **7** razem z tarczą emulgującą **17** od góry i wyciągnąć gotowy produkt z pojemnika roboczego **8**.
15. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

11. Używanie tarczy do ucierania i szatkowania

Zastosowanie:

Tarcza do drobnego ucierania i szatkowania **16** przeznaczona jest do ucierania i szatkowania w plasterki warzyw, owoców, ziemniaków i sera. Można jej używać z obu stron. Jedna strona służy do ucierania, druga strona służy do szatkowania w plasterki. Używane narzędzie musi być skierowane w górę:

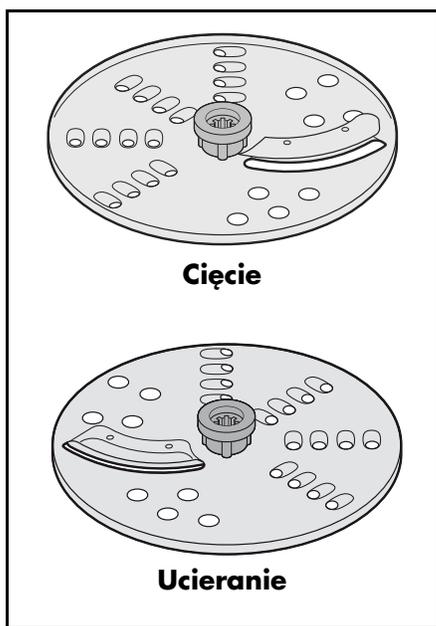


Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Obróbka
Marchew	300 g	Ucieranie/szatkowanie: Stopień 1 maks. 5 min
Por	300 g	Cięcie: Stopień 1 maks. 5 min

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie użytkować urządzenia z tarczą do ucierania i szatkowania **16** dłużej niż 5 minuty w trybie pracy ciągłej. Po tym czasie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Niezbędne akcesoria:

- Oś **9**
- Pojemnik roboczy **8**
- Tarcza do ucierania i szatkowania **16**
- Pokrywka **3** z popychaczem **1**

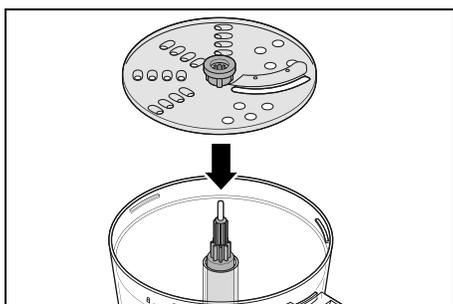
WSKAZÓWKA: Do zamontowania tarczy do ucierania i szatkowania **16** nie jest potrzebny adapter **7**.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wywierać na tarczę do ucierania i szatkowania **16** zbyt dużego nacisku. Należy stosować równomierny nacisk uniemożliwiający zablokowanie się silnika.

Czynności robocze:

1. **Rys. B:** Nałożyć oś **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. Nałożyć tarczę do ucierania i szatkowania **16** na oś **9** w taki sposób, aby narzędzie, które ma być użyte, było skierowane w górę.



4. **Rys. F:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
5. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
6. Włożyć przygotowane składniki do otworu do napełniania **2**.
7. Ustawić przełącznik obrotowy **11** w pozycję **1** i lekko dociskać składniki w dół popychaczem **1**. Długie składniki jak marchewka, cukinia, ogórki sałatkowe można dociskać w dół bez użycia popychacza do momentu, kiedy będą jeszcze wystawać z otworu do napełniania **2**.
8. Zatrzymać urządzenie (przełącznik obrotowy **11** w pozycji **0**) przed pokrojeniem wszystkich składników znajdujących się w otworze do napełniania **2**, aby uzupełnić ich zapas.

9. W ten sposób należy stopniowo pokroić wszystkie przygotowane składniki. Opróżnić pojemnik roboczy **8**, jeżeli będzie napełniony do poziomu oznaczenia **MAX**.
10. Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji **0** i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
12. Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
13. Chwycić tarczę do ucierania i szatkowania **16** pośrodku i wyjąć ją z pojemnika roboczego **8**.
14. Wyjąć pocięte składniki z pojemnika roboczego **8**.
15. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

12. Używanie pojemnika miksującego

Zastosowanie:

Pojemnik miksujący **13** przeznaczony jest np. do mieszania cieczy, przygotowywania smoothie, rozdrabniania kostek lodu i orzechów, do miksowania gotowanych lub miękkich warzyw i owoców.

Mini-kubek do odmierzania **15** może służyć do odmierzania małych ilości składników. W odwróconej pozycji idealnie pasuje on do otworu w pokrywce **14**.

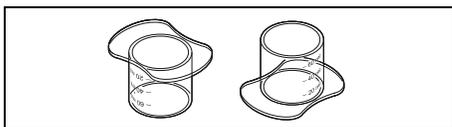


Tabela obróbki produktów spożywczych:

Składniki	Maks. ilość	Obróbka
Kostki lodu	Maks. 140 g	P ok. 10 – 15 razy przez 1 sek.
Migdały	Maks. 200 g	P ok. 15 – 20 razy przez 1 sek.
Gotowane warzywa	600 g z 400 ml wody	Stopień 2 90 sek.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Uwaga: Ostrza pojemnika mieszającego **13** są bardzo ostre.
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Podczas opróżniania pojemnika miksującego **13** nie dotykać ostrzy.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materiałnymi!

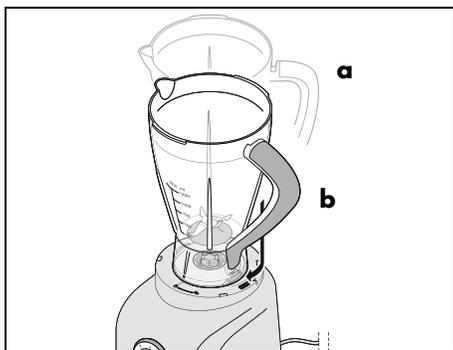
- ⊙ Pojemnika miksującego **13** nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardej produktów, jak np. produkty zamrożone, kości, gałka muszkatołowa, zboża czy ziarna kawy.
- ⊙ Nie użytkować urządzenia z pojemnikiem miksującym **13** dłużej niż 5 minuty w trybie pracy ciągłej. Po tym czasie należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.

Niezbędne akcesoria:

- Pojemnik miksujący **13**
- pokrywką **14**
- Mini-kubek do odmierzania **15**

Czynności robocze:

1. Nałożyć pojemnik miksujący **13** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić pojemnik roboczy drobnym ruchem w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego odczuwalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.

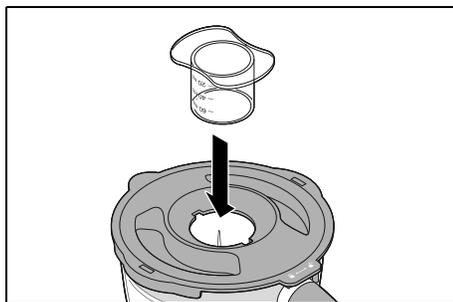


2. Do pojemnika miksującego **13** dodawać zawsze najpierw składniki płynne, a potem dopiero stałe.
3. Położyć pokrywkę **14** w lekko obróconej pozycji (patrz ilustracja).



4. Obrócić pokrywkę **14** w kierunku ruchu wskazówek zegara (w kierunku symbolu zamkniętej kłódki ) , aż nastąpi zatrzaśnięcie.

5. Włożyć mini-kubek do odmierzania **15** do otworu do napełniania.



6. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
7. Wybrać przełącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości. Podczas miksowania składniki można dodawać przez otwór znajdujący się w pokrywie **14**:
8. Zmniejszyć prędkość do poziomu **1**.
9. Pociągnąć mini-kubek do odmierzania **15** do góry i wyjąć. W przypadku oporu lekko obrócić nim w obie strony podczas wyjmowania.
10. Włączyć składniki.
11. Ponownie włożyć mini-kubek do odmierzania **15**.

WSKAZÓWKA: Przerwać mieszanie w przypadku niewystarczająco równomiernego rozdrabniania składników. Otworzyć pokrywkę **14** i przesunąć składniki skrobaczką lub podobnym narzędziem z brzegu do środka. W przypadku suchych składników można również zdjąć zamknięty pojemnik miksujący **13** i lekko nim potrząsnąć.

12. Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji 0 i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
13. Obrócić pokrywkę **14** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
14. Obrócić pojemnik miksujący **13** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
15. Ostrożnie wyjąć pocięte składniki z pojemnika miksującego **13**.
16. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

13. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.
- ⊙ Nie wolno zanurzać urządzenia głównego **12** w wodzie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Należy pamiętać o tym, że ostrza pojemnika miksującego **13**, wkładki nożowej **5** i tarczy do ucierania oraz szatkowania **16** są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych, żrących lub rysujących środków czyszczących. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

WSKAZÓWKA: Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy (np. curry) mogą zabarwiać tworzywa sztuczne. Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.

13.1 Czyszczenie urządzenia głównego

1. Do czyszczenia urządzenia głównego **12** używać wilgotnej szmatki. Można dodać odrobinę środka do mycia naczyń.
2. Przetrzeć czystą szmatką, delikatnie zwilżoną czystą wodą.
3. Z urządzenia głównego **12** można korzystać ponownie dopiero po jego całkowitym wyschnięciu.

13.2 Mycie w zmywarce do naczyń

Następujące elementy można myć w zmywarkach:

- Pojemnik roboczy **8**
- Pokrywką **3**
- Popychaczem **1**
- Oś **9**
- Adapter **7**
- Wkładka nożowa **5**
- Nasadka mieszająca **4**
- Tarcza emulgująca **17**
- Tarcza do ucierania i szatkowania **16**
- Pojemnik miksujący **13**
- pokrywka **14**
- Mini-kubek do odmierzania **15**

Następujących elementów **nie wolno w żadnym wypadku** myć w zmywarkach:

- Urządzenie główne **12**
- Zabezpieczenie noży **6**

13.3 Mycie ręczne



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrza- mi!

- ⊙ Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.

Wszystkie akcesoria z wyjątkiem urządzenia głównego **12** można myć również ręcznie.

- W miarę możliwości myć wszystkie akcesoria od razu po ich każdorazowym użyciu.
- Do mycia używać wody z łagodnym płynem do mycia naczyń, a po umyciu wszystkie części należy przepłukać czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich ponownym użyciem lub schowaniem.

13.4 Czyszczenie pojemnika miksującego



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrza- mi!

- ⊙ Podczas opróżniania i mycia pojemnika miksującego **13** nie dotykać ostrzy.

W miarę możliwości czyścić pojemnik miksujący **13** od razu po jego każdorazowym użyciu.

1. Napełnić pojemnik miksujący **13** mniej więcej do połowy ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
2. Włączyć poziom prędkości **1** i pozostawić urządzenie pracujące przez ok. 30 sekund.
3. Wyłączyć wodę.
4. Kilkakrotnie przepłukać pojemnik miksujący **13** czystą wodą.
5. Odczekać do całkowitego wyschnięcia pojemnika miksującego **13** przed jego ponownym użyciem lub schowaniem.

13.5 Przechowywanie

- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed kurzem i brudem oraz niedostępnym dla dzieci.
- **Rys. A:** Kabel sieciowy **10** można zawinąć wokół podstawy do uchwytu przewodu **20** na spodzie urządzenia głównego **12**.

14. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający. • Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, robota kuchennego można uruchomić tylko po prawidłowym zmontowaniu określonych elementów wyposażenia (patrz „Funkcje bezpieczeństwa” na stronie 120).
Urządzenie mocno trzęsie się lub porusza w trakcie pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Pamiętać o maksymalnych ilościach i zalecanym przygotowaniu produktów spożywczych. • Przysawki antypoślizgowe muszą być czyste i suche.
Wkładka nożowa 5 / nasadka mieszająca 4 / tarcza emulgująca 17 / pojemnik miksujący 13 : Narzędzie robocze nie obraca się lub obraca się z trudem.	<ul style="list-style-type: none"> • Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową 10 z gniazda i sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> - Czy nie została przekroczona maksymalna ilość składników? - Czy w pojemniku nie ma żadnej przeszkody (np. ścięgna, chrząstki)? - Czy kawałki składników nie są za duże?
Tarcza do ucierania i szatkowania 16 przestaje obracać się.	<ul style="list-style-type: none"> • Czy nacisk nie był za duży? • Czy w urządzeniu nie ma obcych przedmiotów?
Resztki składników pozostają na górze tarczy do ucierania i szatkowania 16 .	<ul style="list-style-type: none"> • Nie jest to usterka, z przyczyn technicznych niewielka ilość składników pozostaje na narzędziu roboczym.
Tarcza do ucierania i szatkowania 16 : Składniki nie są prawidłowo obrabiane.	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową 10 z gniazda i ostrożnie sprawdzić: <ul style="list-style-type: none"> - Czy składniki nie zablokowały się w ostrzach? W takim przypadku usunąć je. - Czy pojemnik roboczy 8 nie jest napełniony do maksymalnego poziomu napełnienia? Opróżnić go przed kontynuowaniem pracy.

15. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach 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.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

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

16. Zamawianie akcesoriów

Na naszej stronie internetowej można uzyskać informacje o dostępnych akcesoriach.

Zamawianie online

shop.hoyerhandel.com



1. Zeskanuj kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostanie przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

17. Dane techniczne

Model:	SFPM 600 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	II 
Moc:	600 W
Pojemność pojemnika miksującego:	maks. 1250 ml
Pojemność pojemnika roboczego:	maks. 1200 ml Płyny: maks. 500 ml
Maksymalne obciążenie w przypadku obróbki ciasta:	Ciasto może zawierać maks. 250 g
Maks. ciągła praca (KB): (wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)	5 minuty

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

18. 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. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części 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.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówek czy innych części wykonanych 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: 355017_2004** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- 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 przesłać 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 można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **355017_2004**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 355017_2004



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	139
2. Použití k určenému účelu	140
3. Bezpečnostní pokyny	141
4. Rozsah dodávky	144
5. Vybalení a sestavení	144
6. Přehled funkcí	145
7. Základní obsluha	146
7.1 Příprava potravin	146
7.2 Plnění/přidání přísad	146
7.3 Bezpečnostní funkce	147
7.4 Napájení elektrickým proudem	147
7.5 Zapnutí a vypnutí a regulace rychlosti	148
8. Použití nástavce s noži	148
9. Použití nástavce na míchání	150
10. Použití kotouče na emulgování	151
11. Použití kotouče na strouhání a krájení	152
12. Použití mixovací nádoby	154
13. Čištění a údržba přístroje	155
13.1 Čištění základního zařízení	156
13.2 Mytí v myčce	156
13.3 Ruční mytí	156
13.4 Čištění mixovací nádoby	156
13.5 Uložení	156
14. Řešení problémů	157
15. Likvidace	158
16. Objednání dílů příslušenství	158
17. Technické parametry	159
18. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	160

1. Přehled

- 1** Pěchovátko
- 2** Plnicí otvor
- 3** Víko (pro pracovní nádobu)
- 4** Nástavec na míchání
- 5** Nástavec s noži
- 6** Ochrana čepele (pro nástavec s noži)
- 7** Adaptér
- 8** Pracovní nádoba
- 9** Osa
- 10** Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 11** Otočný vypínač (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Základní zařízení
- 13** Mixovací nádoba
- 14** Víko (mixovací nádoby)
- 15** Mini odměrka
- 16** Kotouč na strouhání a krájení (oboustranně použitelný)
- 17** Kotouč na emulgování

Obrázek A: Spodní strana přístroje

- 18** Přísavky
- 19** Kabelová svorka
- 20** Navíjení kabelu

Zadní vyklápěcí strana: Obrázky B – G

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k nákupu vašeho nového multifunkčního kuchyňského robota.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým multifunkčním kuchyňským robotem!

Symbols na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

Kuchyňský robot slouží k mixování, míchání, drcení, emulgování, krájení a strouhání potravin a poživatin.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte kuchyňský robot bez přerušování maximálně 5 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Mixovací nádobu a nástavec s noži nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.
- ⊙ Pro kostky ledu a ořechy nepoužívejte nástavec s noži, nýbrž mixovací nádobu. Dbejte výhradně uvedených maximálních množství!

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Přístroj nenamáčejte do vody.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Mějte prosím na paměti, že čepele mixovací nádoby, nástavce s noži a kotouče na strouhání a krájení jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.
 - Při odebírání a nasazování pracovních nástrojů dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí.

- Pokud nebudete nástavec s noži používat, nasadíte na něj ochranu čepele.
- U kotoučů na strouhání a krájení dbejte při odstraňování ucpaného materiálu a odstraňování nezpracovaných přísad na to, abyste se nedotkli čepelí.
- Při vyprazdňování a čištění mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Pracovní nástroje (např. nástavec s noži, kotouč na strouhání a krájení) se otáčejí po určitou dobu i po vypnutí. Počkejte, dokud se nezastaví, a až potom víko odjistíte a otevřete.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.
- ⊙ Přístroj je určen maximálně pro 5 minut nepřerušovaného provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 155).



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a uživatelská zvířata i kvůli nim

- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.

- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na vý-

robním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Dbejte, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,
... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,
... předtím než budete kuchyňský robot čistit a
... při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku požárání

- ⊙ Nikdy se nepokoušejte bezpečnostní funkce obejít!
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí. Berte na vědomí, že se nože po vypnutí ještě nějakou dobu dotáčeji.

- ⊙ Mějte prosím na paměti, že čepele nástavce s noži, mixovací nádoby a kotouče na strouhání a krájení jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly čepele dobře vidět, a vy se o velmi ostré nože nezranili.



NEBEZPEČÍ kvůli rotujícím dílům

- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se regulátor rychlosti nacházel na 0, předtím než zasunete síťovou zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, neklouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, např. plotnu.
- ⊙ Nepřemisťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrmy nebo těsto.
- ⊙ Dodržujte údaje v tomto návodu k použití pro maximální plnicí množství, maximální množství přísad, maximální dobu použití a doporučené rychlostní stupně.
- ⊙ Nepřeplyňte mixovací nádobu a pracovní nádobu, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Nevyvíjejte na kotouč na strouhání a krájení příliš velký tlak. Pracujte s rovnoměrným tlakem, tak aby se nezablokoval motor.

- ⊙ Příklad nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Příklad je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetrován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nikdy neplňte do mixovací nádoby horké nebo vařící potraviny určené k mixování.

4. Rozsah dodávky

- 1 multifunkční kuchyňský robot, základní zařízení **12**
- 1 osa **9**
- 1 adaptér **7**
- 1 pracovní nádoba **8 s**
 - víkem **3**
 - pěchovátkem **1**
- 1 kotouč na emulgování **17**
- 1 nástavec na míchání **4**
- 1 nástavec s noži **5 s** ochranou čepele **6**
- 1 kotouč na strouhání a krájení **16**
- 1 mixovací nádoba **13 s**
 - víkem **14**
 - mini odměrkou **15**
- 1 návod k použití

5. Vybalení a sestavení

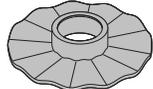
UPOZORNĚNÍ: Při prvních použitích může dojít kvůli zahřátí motoru k lehké tvorbě zápachu. To je nezávadné. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
3. **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a údržba přístroje“ na straně 155).
4. **Obrázek A:** Namotejte přebytečné napájecí vedení **10** do navíjení kabelu **20** na spodní straně základního zařízení **12** a upevněte ho v kabelové svorce **19**.
5. Základní zařízení **12** postavte na rovnou, suchou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
Vyberte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky **18** mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

POZOR:

- ⊙ Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.

6. Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
Nástavec s noži 5 	P nebo 2	<ul style="list-style-type: none"> - drcení, sekání, příprava zeleninového, bylinkového, sýrového, masového pyré - na cca 2 cm velké kousky - bez šlach, chrupavek, kostí, pevných slupek 	<p>max. množství masa: 250 g</p> <p>max. množství sýra: 150 g</p>
Nástavec na míchání 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - hnětení kynutého těsta (např. těsta na pizzu) - míchání lehkého těsta (např. třené těsto, těsto na palačinky) 	max. množství mouky v těstu: 250 g
Kotouč na emulgování 17 	1 až 2	<ul style="list-style-type: none"> - šlehačka (dobře chlazená) - bílky (pokojová teplota, pracovní nádoba 8 a kotouč na emulgování 17 bez tuku) - majonéza 	množství smetany: min. 100 ml až max. 300 ml
Kotouč na strouhání a krájení 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - nůž směrem nahoru: krájení plátků - nůž směrem dolů: strouhání 	max. množství: 300 g
Mixovací nádoba 13 	P nebo 2	<ul style="list-style-type: none"> - mixování a drcení (např. pesto, smoothie, dětská výživa, mandle, ořechy) - drcení ledu <p>Není vhodné k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.</p>	<p>max. objem náplně: 1 250 ml</p> <p>max. množství ledu: 140 g</p> <p>max. množství mandlí: 200 g</p>

7. Základní obsluha

7.1 Příprava potravin

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Přístroj nepoužívejte k drčení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.

- Zeleninu, ovoce a bylinky umyjte a očistěte.
- Odstraňte stonky (např. u bylinek), pevné slupky (např. u ořechů) a části, které se nemají zpracovat (např. jadřince u jablek)
- Používejte čerstvé bylinky v suchém stavu.
- Maso zbavte šlach, kostí a chrupavek.
- U sýru odstraňte kůrku.
- Sýr a maso zpracovávejte v dobře vychlazeném stavu.
- Měkký sýr (např. mozzarella) lze také nakrátko zamrazit.
- Pro zpracování pomocí nástavce s noži **5** a v mixovací nádobě **13** nakrájejte potraviny na rovnoměrné, menší kusy (cca 2 x 2 cm).
- Pro zpracování plátků s kotoučem na strouhání a krájení **16** nakrájejte potraviny na tak malé kusy, aby se vešly dobře do plnicího otvoru **2**. Podélné potraviny (jako např. mrkev, okurka, cuketa) lze zpracovávat v kuse. Do plnicího otvoru se vkládají na výšku. Aby se nepřevrhly, měly by co nejvíce vyplňovat šířku plnicího otvoru.

7.2 Plnění/přidání přísad

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Dodržujte údaje v tomto návodu k použití pro maximální plnicí množství a maximální množství přísad (viz „Přehled funkcí“ na straně 145).

- Dbejte při plnění na značky pro maximální výšky plnění na nádobách:

Pracovní nádoba 8:

- pro tekuté přísady značka **MAX** ♾ (500 ml)
- pro pevně přísady značka **MAX** (1 200 ml)

Mixovací nádoba 13:

- pro tekuté a pevně přísady značka **MAX** (1 250 ml)

- Dodržujte údaje v tabulkách pro zpracování týkající se maximálního množství přísad.

Pracovní nádoba 8:

- Vložte následující příslušenství, než přidáte přísady do pracovní nádoby **8**:
 - Adaptér **7** + nástavec s noži **5**
 - Adaptér **7** + nástavec na míchání **4**
 - Adaptér **7** + kotouč na emulgování **17**
- Když chcete pracovat s kotoučem na strouhání a krájení **16** přidejte přísady plnicím otvorem **2** až po montáži.
- Pro doplnění při zavřeném víku **3** (i za chodu přístroje) vytáhněte pěchovátka **1** a přidejte přísady do plnicího otvoru **2**.

Mixovací nádoba 13:

- Pro doplnění při zavřeném víku **14** (i za chodu přístroje) vytáhněte mini odměrku **15** a přidejte přísady otvorem ve víku do mixovací nádoby **13**.

7.3 Bezpečnostní funkce

Pro minimalizaci rizika zranění lze kuchyňský robot spustit pouze tehdy, pokud bylo správně sestaveno určité příslušenství.



NEBEZPEČÍ zranění!

- ⊙ Nikdy se nepokoušejte tyto bezpečnostní funkce obejít!

Princip: Značka ● + /

Všude, kde uvidíte značky zámku a tečku, platí stejný princip.

- Nasazení horního příslušenství:**
Nasadíte horní příslušenství značkou ● na symbol otevřeného zámku .
- Otočení ve směru hodinových ručiček:**
Otáčejte horním příslušenstvím ve směru hodinových ručiček do té doby, dokud nezapadne.
- Správné sestavení:**
Až bude příslušenství správně sestavené, bude ukazovat značka ● na symbol zavřeného zámku .
- Pro sejmutí otáčejte horním příslušenstvím proti směru hodinových ručiček do té doby, dokud nebude značka ● ukazovat na symbol otevřeného zámku . Poté můžete vytáhnout příslušenství směrem nahoru.

Víko 14 mixovací nádoby 13

Pro nasazení víka **14** na mixovací nádobu **13** je značka zámku /  na víku. Mixovací nádoba nahoře nemá značku.

1. Nasadíte víko **14** s mírným odsazením (viz obrázek).



2. Točte víkem **14** ve směru hodinových ručiček (směr symbol zavřeného zámku ) , dokud nezapadne.
- Pro odebrání točte víkem **14** proti směru hodinových ručiček (směr otevřený symbol zámku ) , dokud nelze víko **14** sejmout směrem nahoru.

UPOZORNĚNÍ: Pěchovátka **1** a mini odměrku **15** můžete vytáhnout i za chodu přístroje.

7.4 Napájení elektrickým proudem



NEBEZPEČÍ zranění!

- ⊙ Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky teprve tehdy, až bude kuchyňský robot kompletně složený pro svůj příslušný účel použití.

Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky, která odpovídá technickým údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.

7.5 Zapnutí a vypnutí a regulace rychlosti

Otočným vypínačem **11** přístroj vypnete a zapnete a zvolíte rychlostní stupeň:

Poloha vypínače	Funkce
P	Pulzní funkce: - Pro zapnutí přístroje podržte otočný vypínač 11 v poloze P. - Pro vypnutí přístroje otočný vypínač 11 povolte. - umožňuje práci s několika krátkými pulzy za sebou, doporučeno např. pro bylinky a cibule
0	vypnuto
1	rychlostní stupeň 1 (normální)
2	rychlostní stupeň 2 (vysoký)

UPOZORNĚNÍ: Při výběru rychlostního stupně se řiďte doporučeními z tabulek.

8. Použití nástavce s noži

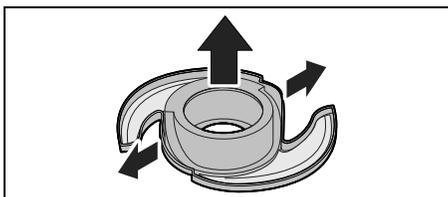


NEBEZPEČÍ zranění!

⊙ Čepele nástavce s noži **5** jsou velmi ostré. Nedotýkejte se jich. Pokud nebudete nástavec s noži **5** používat, nasadte na něj ochranu čepele **6**.

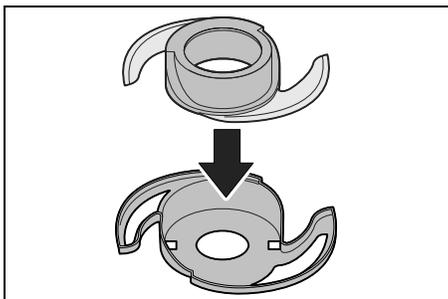
• Sejmutí ochrany čepele:

Trochu stáhněte ochranu čepele **6** uprostřed z nástavce s noži **5** a vyjměte ji směrem nahoru.



• Nasazení ochrany čepele:

Zasadte nástavec s noži **5** shora do ochrany čepele **6**. Dávejte pozor na to, aby byly obě dvě čepele kompletně ochráněny.



Oblast použití:

Nástavec s noži **5** se hodí k sekání a drcení cibule, bylinek, zeleniny, ovoce, parmazánu a masa.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Příklad: Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. kostí nebo muškátových oříšků.
- ⊙ Nástavec s noži **5** není vhodný na obiloviny, led, ořechy nebo podobné tvrdé potraviny.

Tabulka zpracování drcení:

Přísady	Max. množství	Zpracování
Maso na kousky (max. 2 x 2 cm) bez kostí	250 g	Stupeň 2 / P cca 2 min.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Příklad: Přístroj s nástavcem s noži **5** nepoužívejte při nepřetržitém provozu déle než 5 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

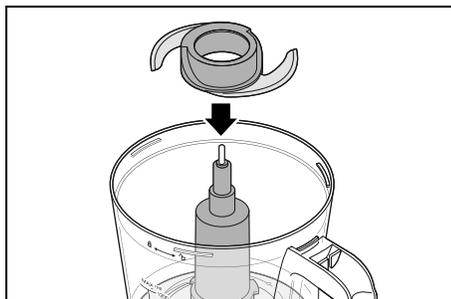
Potřebné příslušenství:

- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Adaptér **7**
- Nástavec s noži **5**
- Víko **3** s pěchovátkem **1**

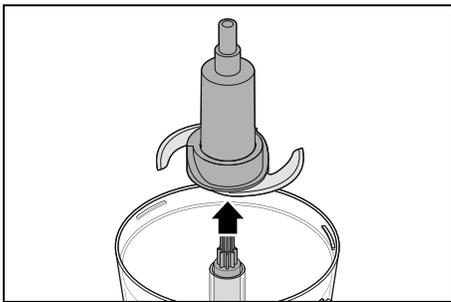
Pracovní kroky:

- Obrázek B:** Nasadíte osu **9** na základní zařízení **12**.
- Obrázek C:** Nasadíte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.

- Obrázek D:** Nasadíte adaptér **7** na osu **9**.
- Nasadíte nástavec s noži **5** na adaptér **7**. Točte nástavcem s noži **5** lehce tam a zpět, dokud nedosedne dolů.



- Dejte přísady do pracovní nádoby **8**. Další přísady můžete přidat později plnicím otvorem **2**.
- Obrázek E:** Nasadíte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
- Obrázek G:** Nasadíte pěchovátka **1** do plnicího otvoru **2**.
- Sítovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
- Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
- Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na **0** a vytáhněte sítovou zástrčku **10**.
- Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
- Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
- Stáhněte osu **9** dolů z pracovní nádoby **8**.
- Uchopte adaptér **7** za horní konec a vytáhněte ho s nástavcem s noži **5** směrem nahoru. Přísady, které ulpí na nástavci s noži, odstraňte opatrně pomocí malé škrabky na těsto ap.



15. Odeberte nástavec s noži **5** opatrně z adaptéru **7**.
16. Vyjměte rozdrčené přísady z pracovní nádoby **8**.
17. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

9. Použití nástavce na míchání

Oblast použití:

Nástavec na míchání **4** se hodí na míchání lehkého těsta (např. třeného těsta, těsta na palačinky) a hnětení kynutého těsta (např. těsta na pizzu).

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Příklad není vhodný pro těžké těsto (např. těsto na celozrnný chléb) nebo větší množství těsta. Větší množství těsta můžete zpracovat po částech.

Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Zpracování
Kynuté těsto	max. 250 g mouky	Stupeň 1 2 min
Třené těsto	max. 250 g mouky	Stupeň 1 max. 5 min

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nikdy nezpracovávejte více než 250 g mouky během jednoho pracovního chodu.
- ⊙ Příklad s nástavcem na míchání **4** nepoužívejte při nepřetržitém provozu déle než 5 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

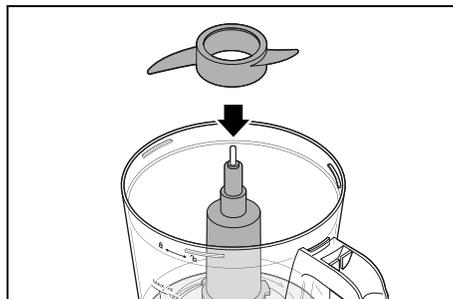
UPOZORNĚNÍ: Homogenita těsta je lepší, pokud mají přísady při zpracování pokojovou teplotu.

Potřebné příslušenství:

- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Adaptér **7**
- Nástavec na míchání **4**
- Víko **3** s pýchovátkem **1**

Pracovní kroky:

1. **Obrázek B:** Nasadte osu **9** na základní zařízení **12**.
2. **Obrázek C:** Nasadte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.
3. **Obrázek D:** Nasadte adaptér **7** na osu **9**.
4. Nasadte nástavec na míchání **4** na adaptér **7**. Točte nástavcem na míchání **4** lehce tam a zpět, dokud nedosedne dolů.



5. Dejte přísady do pracovní nádoby **8**. Další přísady můžete přidat později plnicím otvorem **2**.
6. **Obrázek E:** Nasaďte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
7. **Obrázek G:** Nasaďte pěchovátka **1** do plnicího otvoru **2**.
8. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
9. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
10. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na *0* a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
12. Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
13. Stáhněte osu **9** dolů z pracovní nádoby **8**.
14. Vytáhněte adaptér **7** spolu s nastavcem na míchání **4** směrem nahoru a odeberte těsto z pracovní nádoby **8**.
15. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

10. Použití kotouče na emulgování

Oblast použití:

Kotouč na emulgování **17** se hodí na šlehání smetany nebo bílkového sněhu a pro emulgování (např. majonéza).

Tabulka přípravy:

Přísady	Množství	Zpracování
Šlehačka	min. 100 až max. 300 ml	Stupeň 2 cca 1 min. při vizuální kontrole
Bílky	min. 2 bílky až max. 3 bílky	Stupeň 2 cca 2 – 5 min.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Příklad: Přístroj s kotoučem na emulgování **17** nepoužívejte při nepřetržitém provozu déle než 5 minuty. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

UPOZORNĚNÍ:

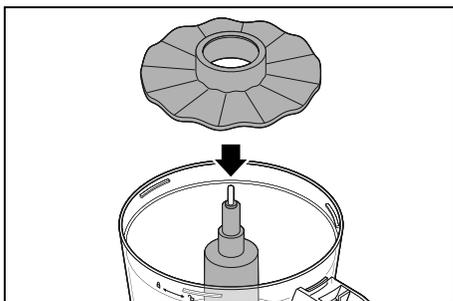
- Šlehání bílků: Vejce by měly mít pokojovou teplotu. Dbejte na to, aby bylo veškeré příslušenství suché a bez mastnoty a aby se do bílku nedostal žloutek.
- Šlehání šlehačky: Dbejte na to, aby byla šlehačka a pokud možno také příslušenství dobře vychlazené. Šlehačku vždy šlehejte při vizuální kontrole, protože doba závisí na teplotě a obsahu tuku ve smetaně.

Potřebné příslušenství:

- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Adaptér **7**
- Kotouč na emulgování **17**
- Víko **3** s pěchovátkem **1**

Pracovní kroky:

1. **Obrázek B:** Nasadte osu **9** na základní zařízení **12**.
2. **Obrázek C:** Nasadte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.
3. **Obrázek D:** Nasadte adaptér **7** na osu **9**.
4. Nasadte kotouč na emulgování **17** na adaptér **7**. Točte kotoučem na emulgování **17** lehce tam a zpět, dokud nedosedne dolů.



5. Dejte přísady do pracovní nádoby **8**. Další přísady můžete přidat později plnicím otvorem **2**.
6. **Obrázek E:** Nasadte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
7. **Obrázek G:** Nasadte pěchovátka **1** do plnicího otvoru **2**.
8. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
9. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
10. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.

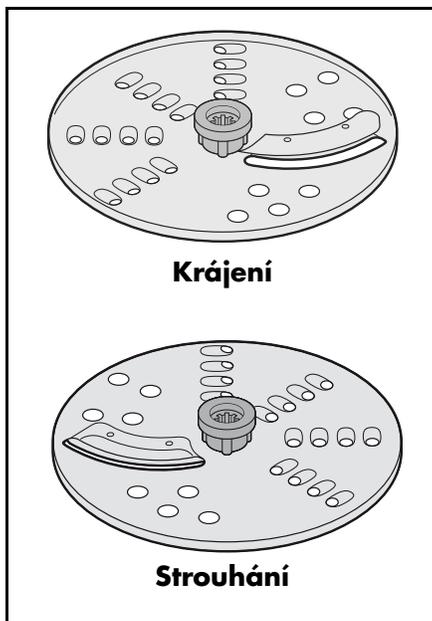
12. Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
13. Stáhněte osu **9** dolů z pracovní nádoby **8**.
14. Vytáhněte adaptér **7** spolu s kotoučem na emulgování **17** směrem nahoru a vyjměte připravený pokrm z pracovní nádoby **8**.
15. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

11. Použití kotouče na strouhání a krájení

Oblast použití:

Kotouč na strouhání a krájení **16** je vhodný na strouhání a krájení plátků zeleniny, ovoce, brambor a sýra. Je oboustranně použitelný. Z jedné strany na strouhání, ze druhé na krájení plátků.

Nástroj, který chcete používat, se musí nacházet nahoře:



VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nevytvíjejte na kotouč na strouhání a krájení **16** příliš velký tlak. Pracujte s rovnoměrným tlakem, tak aby se nezaabloval motor.

Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Zpracování
Karotky	300 g	Strouhání/krájení: Stupeň <i>1</i> max. 5 min
Pórky	300 g	Krájení: Stupeň <i>1</i> max. 5 min

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj s kotoučem na strouhání a krájení **16** nepoužívejte při nepřetržitém provozu déle než 5 minuty. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

Potřebné příslušenství:

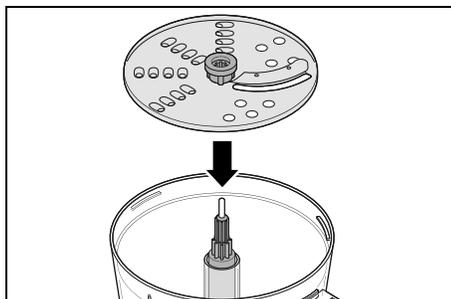
- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Kotouč na strouhání a krájení **16**
- Víko **3** s pěchovátkem **1**

UPOZORNĚNÍ: Pro montáž kotouče na strouhání a krájení **16** není vyžadován adaptér **7**.

Pracovní kroky:

- Obrázek B:** Nasaďte osu **9** na základní zařízení **12**.
- Obrázek C:** Nasaďte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.

- Nasaďte kotouč na strouhání a krájení **16** na osu **9** tak, aby nástroj, se kterým chcete pracovat, ležel nahoře.



- Obrázek F:** Nasaďte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víko trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
- Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
- Naplňte připravené potraviny do plnicího otvoru **2**.
- Nastavte otočný vypínač **11** do polohy *1* a zatlačte pěchovátkem **1** přísady lehkým, rovnoměrným tlakem směrem dolů. Dlouhé přísady, jako např. mrkve, cukety, salátové okurky lze zatlačit dolů i bez pěchovátka, pokud vyčnívají z plnicího otvoru **2**.
- Zastavte (otočný vypínač **11** v poloze *0*) dříve, než budou veškeré přísady v plnicím otvoru **2** zpracovány, aby bylo možné doplnit další přísady.
- Zpracujte po jednotlivých částech všechny přísady. Mezitím vyprázdňte pracovní nádobu **8**, až bude naplněna do značky **MAX**.
- Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na *0* a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
- Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
- Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.

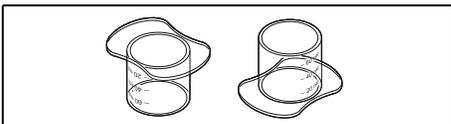
13. Uchopte kotouč na strouhání a krájení **16** uprostřed a vytáhněte ho z pracovní nádoby **8** ven.
14. Vyjměte zpracované přísady z pracovní nádoby **8**.
15. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

12. Použití mixovací nádoby

Oblast použití:

Mixovací nádoba **13** se hodí např. k mixování tekutin, k výrobě smoothie, k drcení kostek ledu a ořechů, k přípravě pyré z vařené nebo měkké zeleniny a ovoce.

Mini odměrkou **15** můžete odměřovat malá množství přísad. Otočená pasuje přesně do otvoru ve víku **14**.



Tabulka přípravy:

Přísady	max. množství	Zpracování
Kostky ledu	max. 140 g	P cca 10 – 15 x 1 s
Mandle	max. 200 g	P cca 15 – 20 x 1 s
Vařená zelenina	600 g s 400 ml vody	Stupeň 2 90 s



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Berte na vědomí, že čepele mixovací nádoby **13** jsou velmi ostré:

- Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
- Při vyprazdňování mixovací nádoby **13** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

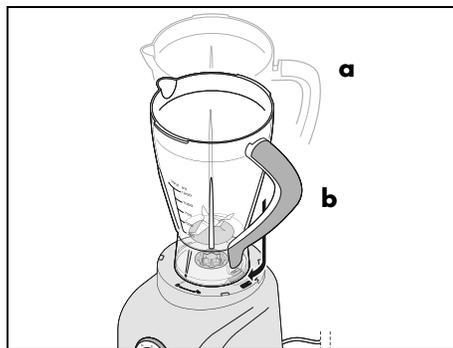
- ⊙ Mixovací nádoby **13** nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmražených potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.
- ⊙ Příklad s mixovací nádobou **13** nepoužívejte při nepřetržitém provozu déle než 5 minut. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.

Potřebné příslušenství:

- Mixovací nádoba **13**
- Víko **14**
- Mini odměrka **15**

Pracovní kroky:

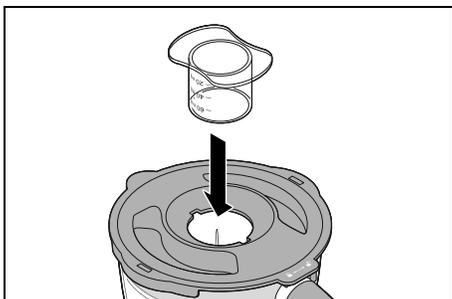
1. Nasadíte mixovací nádobu **13** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte mixovací nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud citelně nezapadne do polohy **b**.



2. Dejte vždy nejdříve tekuté a poté pevné přísady do mixovací nádoby **13**.
3. Nasadíte víko **14** s mírným odsazením (viz obrázek).



4. Točte víkem **14** ve směru hodinových ručiček (směr symbol zavřeného zámku ) , dokud nezapadne.
5. Nasadíte mini odměrku **15** do otvoru pro doplnění.



6. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
 7. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
- Během mixování můžete přidávat přísady otvorem pro doplnění ve víku **14**:
8. Snižte rychlost na **1**.
 9. Vytáhněte mini odměrku **15** nahoru. Pokud to jde těžko, točte ji při vytahování lehce sem a tam.
 10. Naplňte přísady.
 11. Opět vložte mini odměrku **15**.

UPOZORNĚNÍ: Pokud nejsou přísady zpracovávány dostatečně rovnoměrně, přerušete průběh mixování. Otevřete víko **14** a sěrčkou nebo podobným náčiním posuňte přísady od okraje ke středu. V případě suchých přísad můžete rovněž odebrat zavře-

nou mixovací nádobu **13** a trochu jí zatřepat.

12. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
13. Otočte víkem **14** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
14. Otočte mixovací nádobou **13** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
15. Vyjměte opatrně zpracované přísady z mixovací nádoby **13**.
16. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

13. Čištění a údržba přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **10** ze zásuvky.
- ⊙ Základní zařízení **12** nikdy nenamáčejte do vody.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Mějte prosím na paměti, že čepele mixovací nádoby **13**, nástavce s noži **5** a kotouče na strouhání a krájení **16** jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holými rukama, abyste zabránili řezným ranám.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte v žádném případě drhounou, leptavé nebo odírající čisticí prostředky. Tím by se mohl přístroj poškodit.

UPOZORNĚNÍ: Určité potraviny nebo koření (např. kari) mohou zbarvit umělou hmotu. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.

13.1 Čištění základního zařízení

1. Čistěte základní zařízení **12** navlhčeným hadříkem. Můžete použít také trochu čisticího prostředku.
2. Utřete nakonec čistým, mírně navlhčeným hadříkem s čistou vodou.
3. Základní zařízení **12** znovu použijte, teprve když zcela vyschne.

13.2 Mytí v myčce

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- Pracovní nádoba **8**
- Víko **3**
- Pěchovátka **1**
- Osa **9**
- Adaptér **7**
- Nástavec s noži **5**
- Nástavec na míchání **4**
- Kotouč na emulgování **17**
- Kotouč na strouhání a krájení **16**
- Mixovací nádoba **13**
- Víko **14**
- Mini odměrka **15**

V žádném případě nesmíte mýt v myčce následující díly:

- Základní zařízení **12**
- Ochrana čepele **6**

13.3 Ruční mytí



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.

Veškeré příslušenství kromě základního zařízení **12** lze umývat ručně.

- Veškeré příslušenství vyčistěte pokud možno ihned po použití.

- Použijte vodu s mírným přípravkem na mytí a veškeré součásti opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět použijete nebo uklidíte.

13.4 Čištění mixovací nádoby



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při vyprazdňování a čištění mixovací nádoby **13** dbejte na to, abyste se nedotýkali čepele.

Mixovací nádobu **13** vyčistěte pokud možno ihned po použití.

1. Naplňte mixovací nádobu **13** přibližně do poloviny teplou vodu s čisticím prostředkem.
2. Zapněte přístroj na rychlostní stupeň **1** a nechejte ho běžet na cca 30 sekund.
3. Vodu s čisticím prostředkem vylijte
4. Opláchněte mixovací nádobu **13** několikrát čistou vodou.
5. Mixovací nádobu **13** nechejte úplně vyschnout předtím, než ji opět použijete nebo sklidíte.

13.5 Uložení

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je uskladníte.
- Uchovávejte přístroj chráněný před prachem a nečistotami a mimo dosah dětí.
- **Obrázek A:** Napájecí vedení **10** můžete namotat do navíjení kabelu **20** na spodní straně základního zařízení **12**.

14. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊗ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Zkontrolujte připojení.• Kuchyňský robot lze spustit pouze tehdy, pokud bylo správně sestaveno určité příslušenství (viz „Bezpečnostní funkce“ na straně 147).
Přístroj silně vibruje nebo se pohybuje mimo provoz.	<ul style="list-style-type: none">• Dodržujte maximální množství a doporučenou přípravu potravin.• Přísavky musí být čisté a suché.
Nástavec s noži 5 / nástavec na míchání 4 / kotouč na emulgování 17 / mixovací nádoba 13 : Pracovní nástroj se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	<ul style="list-style-type: none">• Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 10 ze zásuvky a zkontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Bylo překročeno maximální množství?- Nenachází se v nádobě nějaká překážka (např. šlachy, chrupavky)?- Nejsou kusy přísad příliš velké?
Kotouč na strouhání a krájení 16 se přestal točit.	<ul style="list-style-type: none">• Vyvíjeli jste příliš vysoký tlak?• Nachází se v přístroji cizí těleso?
Zbytek přísad zůstává nahoře na kotouči na strouhání a krájení 16 .	<ul style="list-style-type: none">• Žádná závada, z technického hlediska uvnitř zůstávají malé zbytky.
Kotouč na strouhání a krájení 16 : Přísady nejsou dobře zpracovány.	<ul style="list-style-type: none">• Přístroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 10 a opatrně zkontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Zachytily se přísady do čepelí? Popř. je odstraňte.- Je pracovní nádoba 8 naplněna až do maximální výšky plnění? Před pokračováním v práci ji vyprázdněte.

15. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

16. Objednání dílů příslušenství

Na našich webových stránkách obdržíte informaci, které díly příslušenství můžete doobjednat.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem/tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webové stránky, kde si můžete doobjednat.

17. Technické parametry

Model:	SFPM 600 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	600 watt
Množství náplně mixovací nádoby:	max. 1 250 ml
Plnicí množství pracovní nádoby:	max. 1 200 ml Tekutiny: max. 500 ml
Maximální zatížení pro zpracování těsta:	Těsto smí obsahovat max. 250 g mouky
Max. nepřetržitý provoz (KB): (udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)	5 minuty

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost). Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

18. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 355017_2004** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objevili se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **355017_2004** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 355017_2004



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	163
2. Účel použitia.....	164
3. Bezpečnostné pokyny	165
4. Obsah balenia	168
5. Vybalenie a umiestnenie.....	168
6. Prehľad funkcií	169
7. Základné použitie.....	170
7.1 Príprava potravín	170
7.2 Naplnenie/pridanie prísad	170
7.3 Bezpečnostné funkcie	171
7.4 Napájanie	171
7.5 Zapnutie a vypnutie a regulácia rýchlosti	172
8. Použitie nožového nastavca.....	172
9. Použitie miešacieho nastavca.....	174
10. Použitie emulgačného kotúča.....	175
11. Použitie strúhacieho a krájacieho kotúča	176
12. Použitie mixovacej nádoby	178
13. Čistenie a údržba prístroja	180
13.1 Čistenie základného prístroja	180
13.2 Umývanie v umývačke	180
13.3 Ručné umývanie.....	181
13.4 Čistenie mixovacej nádoby	181
13.5 Uskladnenie	181
14. Riešenie problémov	182
15. Likvidácia	183
16. Objednanie dielov príslušenstva	183
17. Technické údaje	184
18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	185

1. Prehľad

- 1** Zatláčadlo
- 2** Plniaci otvor
- 3** Veko (pre pracovnú nádobu)
- 4** Miešací nadstavec
- 5** Nožový nadstavec
- 6** Ochrana čepele (pre nožový nadstavec)
- 7** Adaptér
- 8** Pracovná nádoba
- 9** Hriadel'
- 10** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 11** Otočný spínač (P/0/1/2)
- 12** Základný prístroj
- 13** Mixovacia nádoba
- 14** Veko (mixovacej nádoby)
- 15** Miniodmerka
- 16** Strúhací a krájací kotúč (obojsstranne použiteľný)
- 17** Emulgačný kotúč

Obrázok A: Spodná strana prístroja

- 18** Nožičky s prísavkami
- 19** Svorka kábla
- 20** Navinutie kábla

Zadná výklopná strana: Obrázky B - G

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vášmu novému multifunkčnému kuchynskému robotu.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašim novým multifunkčným kuchynským robotom!

Symbole na prístroji



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

2. Účel použitia

Tento kuchynský robot slúži na mixovanie, miešanie, drvenie, emulgovanie, krájanie a strúhanie potravín.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Kuchynský robot používajte bez prerušenia maximálne 5 minúty. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
 - ⊙ Mixovaciu nádobu a nožový nadstavce nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.
 - ⊙ Na kocky ľadu a orechy nepoužívajte nožový nadstavce, ale mixovaciu nádobu. Bezpodmienečne dodržiavajte uvedené maximálne množstvá!
-

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Prístroj sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúčov mixovacej nádoby, nožového nadstavca a strúhacieho a krájacieho kotúča sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri ručnom umývaní preto používajte čistú vodu, aby ste dobre videli pracovné nástroje a neporanili sa o veľmi ostré čepele.

- Pri vyberaní a vkladaní pracovných nástrojov dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
- Keď nožový nadstavec nepoužívate, nasuňte ochranu čepele.
- Pri odstraňovaní upchatí a odstraňovaní nespracovaných prísad dávajte pri strúhacom a krájacom kotúči pozor na to, aby ste sa nedotýkali čepelí.
- Pri vyprázdňovaní a čistení mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nadstavca.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ⊙ Pracovné nástroje (napr. nožový nadstavec, strúhací a krájací kotúč) po vypnutí pretočte. Pred odblokovaním a otvorením veka počkajte na zastavenie.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je určený na maximálnu dobu prevádzky 5 minúty bez prerušenia. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 180).



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.

- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Dbajte na to, aby nebolo možné potknúť sa o pripojovací kábel, aby sa do neho nikto nemohol zamotať ani naň stúpiť.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... keď kuchynský robot nepoužívate,
 - ... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
 - ... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.

- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania

- ⊙ Nikdy neobchádzajte bezpečnostné funkcie!
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí. Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúčov nožového nadstavca, mixovacej nádoby a strúhacieho a krájacieho kotúča sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhlí rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom umývaní preto používajte čistú vodu, aby ste dobre videli čepele a neporanili sa o veľmi ostré nože.



NEBEZPEČENSTVO spôsobené rotujúcimi dielmi

- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Vždy dbajte o to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.

- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Dodržiavajte údaje v tomto návode na obsluhu týkajúce sa maximálnych množstiev náplne, maximálnych množstiev prísad, maximálnych dôb prevádzky a odporúčaných rýchlostí.
- ⊙ Mixovaciu nádobu a pracovnú nádobu nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vymrštený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Na strúhací a krájací kotúč nevyvíjajte príliš veľký tlak. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Do mixovacej nádoby nikdy nenapĺňajte horúci alebo vriaci pokrm.

4. Obsah balenia

- 1 základný prístroj **12** multifunkčného kuchynského robota
- 1 hriadeľ **9**
- 1 adaptér **7**
- 1 pracovná nádoba **8** s
 - vekom **3**
 - zatláčadlom **1**
- 1 emulgačný kotúč **17**
- 1 miešací nastavec **4**

- 1 nožový nastavec **5** s ochranou čepele **6**
- 1 strúhací a krájací kotúč **16**
- 1 mixovacia nádoba **13** s
 - vekom **14**
 - miniodmerka **15**
- 1 návod na obsluhu

5. Vybalenie a umiestnenie

UPOZORNENIE: Pri prvých použitíach môže unikať zápach spôsobený zahriatím motora. Nejde o poruchu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
3. **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a údržba prístroja“ na strane 180).
4. **Obrázok A:** Naviňte nadbytočné pripojovacie vedenie **10** do navinutia kábla **20** na spodnej strane základného prístroja **12** a upevnite ho vo svorke kábla **19**.
5. Základný prístroj **12** položte na rovnú, suchú a vodoodolnú plochu, aby prístroj nemohol spadnúť ani sa zošmyknúť. Zvoľte hladkú, čistú podložku, aby sa mohli nožičky s prísavkami **18** pevne prisáť a pevne držať.

POZOR:

- ⊙ Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.

6. Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
nožový nadstavec 5 	P alebo 2	<ul style="list-style-type: none"> - drvenie, sekanie, mixovanie zeleniny, bylín, syra, mäsa - na kúsky s dĺžkou cca 2 cm - bez šliach, chrupaviek, kostí, tvrdých škrupín 	max. množstvo mäsa: 250 g max. množstvo syra: 150 g
Miešací nadstavec 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - miesenie kysnutého cesta (napr. cesto na pizzu) - Miešanie ľahkého cesta (napr. treného cesta, cesta na lievance) 	max. množstvo múky v ceste: 250 g
Emulgačný kotúč 17 	1 až 2	<ul style="list-style-type: none"> - šľahačka (dobře vychladená) - bielky (izbová teplota, pracovná nádoba 8 a emulgačný kotúč 17 bez tuku) - Majonéza 	množstvo smotany: min. 100 ml až max. 300 ml
Strúhací a krájací kotúč 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - nôž nahor: rezanie plátkov - nôž nadol: strúhanie 	max. množstvo: 300 g
Mixovacia nádoba 13 	P alebo 2	<ul style="list-style-type: none"> - mixovanie a drvenie (napr. pesto, smoothie, detská výživa, mandle, oriešky) - drvenie kociek ľadu nevhodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná. 	max. množstvo naplnenia: 1 250 ml max. množstvo ľadu: 140 g max. množstvo mandlí: 200 g

7. Základné použitie

7.1 Príprava potravín

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.
- Zeleninu, ovocie a bylinky umyte a vyčistite.
- Odstráňte stonky (napr. zo zeleniny), pevné škrupiny (napr. z orechov) a časti, ktoré sa nemajú spracúvať (napr. jadierka jablk).
- Používajte suché čerstvé bylinky.
- Z mäsa odstráňte šlachy, kosti a chrupavky.
- Odstráňte okraje zo syra.
- Syr a mäso spracúvajte dobre vychladené.
- Mäkký syr (napr. mozzarella) sa môže aj nakrátko zmraziť.
- Na spracovanie s nožovým nastavcom **5** a v mixovacej nádobe **13** nakrájajte potraviny na rovnomerné, malé kúsky (cca 2 x 2 cm).
- Na spracovanie strúhacím a krájacím kotúčom **16** narežte potraviny na takú veľkosť, aby sa dobre hodili do plniaceho otvoru **2**. Pozdĺžne potraviny (ako napr. mrkva, uhorka, cuketa) sa môžu spracúvať v celku. Vkladajú sa do plniaceho otvoru na výšku. Šírku plniaceho otvoru by ste mali čo najlepšie vyplniť, aby sa neprevrátili.

7.2 Naplnenie/pridanie prísad

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dodržiavajte údaje v tomto návode na obsluhu týkajúce sa maximálnych množstiev náplne, maximálnych množstiev prísad (pozri „Prehľad funkcií“ na strane 169).
- Pri naplňaní si všimnite označenia pre maximálne množstvá náplne na nádobách:
 - Pracovná nádoba 8:**
 - pre tekuté prísady značka **MAX**  (500 ml)
 - pre pevné prísady značka **MAX** (1 200 ml)
 - Mixovacia nádoba 13:**
 - pre tekuté a pevné prísady značka **MAX** (1 250 ml)
- Všimajte si údaje v tabuľkách spracovania o maximálnych množstvách prísad.
- Pracovná nádoba 8:**
 - Nasledujúce diely príslušenstva použite pred pridaním prísad do pracovnej nádoby **8**:
 - adaptér **7** + nožový nastavec **5**
 - adaptér **7** + miešací nastavec **4**
 - adaptér **7** + emulgačný kotúč **17**
 - Keď chcete pracovať so strúhacím a krájacím kotúčom **16**, pridajte prísady až po zostavení cez plniaci otvor **2**.
 - Na naplnenie pri zatvorenom veku **3** (aj keď prístroj beží) vyberte zatlačadlo **1** a pridajte prísady do plniaceho otvoru **2**.

Mixovacia nádoba 13:

- Na naplnenie pri zatvorenom veku **14** (aj keď prístroj beží) vyberte miniodmerku **15** a pridajte prísady cez otvor vo veku do mixovacej nádoby **13**.

7.3 Bezpečnostné funkcie

Aby ste minimalizovali nebezpečenstvo poranenia, môže sa kuchynský robot spustiť len vtedy, keď bol správne zložené určité diely príslušenstva.



NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Nikdy neobchádzajte tieto bezpečnostné funkcie!

Princíp: Značka ● + /

Všade, kde sú značky zámku a je vidno bodku, platí rovnaký princíp.

1. **Nasadenie horného dielu príslušenstva:** Nasadíte horný diel príslušenstva so značkou ● na otvorený symbol zámku .
2. **Otočenie v smere hodinových ručičiek:** Otočíte horný diel príslušenstva v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne.
3. **Správne zloženie:** Keď sú diely príslušenstva správne zložené, ukazuje značka ● na zatvorený symbol zámku .
- Keď chcete horný diel príslušenstva odobrať, otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude značka ● ukazovať na symbol otvoreného zámku . Potom môžete diel príslušenstva nadvihnúť nahor.

Veko 14 mixovacej nádoby 13

Na nasadenie veka **14** na mixovaciu nádobu **13** je na veku značka zámku /. Mixovacia nádoba nemá hore značku.

1. Nasadíte veko **14** s miernym odsadením (pozri obrázok).



2. Otočíte veko **14** v smere hodinových ručičiek (smer symbolu zatvoreného zámku ) , kým nezapadne.
- Na odobratie otočíte veko **14** proti smeru hodinových ručičiek (smer symbolu otvoreného zámku ) , kým sa veko **14** nebude dať nadvihnúť nahor.

UPOZORNENIE: Zatláčadlo **1** a miniodmerku **15** môžete vybrať, kým prístroj ide.

7.4 Napájanie



NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Zástrčku **10** zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je kuchynský robot kompletne zmontovaný na príslušný účel použitia.

Zástrčku **10** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení kedykoľvek dobre prístupná.

7.5 Zapnutie a vypnutie a regulácia rýchlosti

Pomocou otočného spínača **11** sa prístroj zapne a vypne a reguluje sa stupeň rýchlosti:

Poloha spínača	Funkcia
P	Impulzová funkcia - Keď chcete prístroj zapnúť, podržte otočný spínač 11 v polohe P. - Keď chcete prístroj vypnúť, pustíte otočný spínač 11 . - umožňuje prácu s viacerými krátkymi impulzmi za sebou, odporúča sa napr. na bylinky a cibuľu
0	vypnutý
1	rýchlostný stupeň 1 (normálny)
2	rýchlostný stupeň 2 (vysoký)

UPOZORNENIE: Pri výbere rýchlostného stupňa zohľadnite odporúčania v tabuľkách.

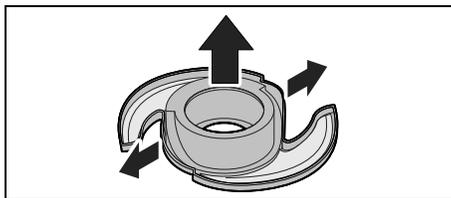
8. Použitie nožového nadstavca



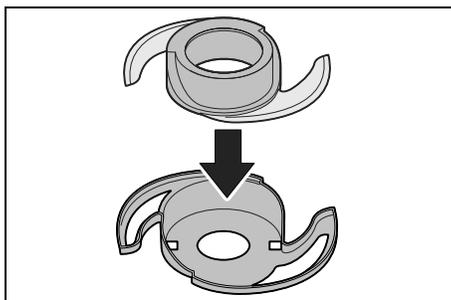
NEBEZPEČENSTVO poranení!

- ⊙ Čepele nožového nadstavca **5** sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa. Keď nožový nadstavec **5** nepoužívate, nasuňte ochranu čepele **6**.

- **Odobratie ochrany čepele:**
Odtiahnite ochranu čepele **6** v strede trochu z nožového nadstavca **5** a snímte ju smerom nahor.



- **Nasunutie ochrany čepele:**
Nožový nadstavec **5** nasadíte zhora do ochrany čepele **6**. Dbajte o to, aby boli obidve čepele úplne chránené.



Oblasť použitia:

Nožový nadstavec **5** sa hodí na sekanie a mixovanie cibule, bylínok, zeleniny, ovocia, parmezánu a mäsa.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. kosti alebo muškátové orechy.
- ⊙ Nožový nadstavec **5** nie je vhodný na obilniny, ľad, orechy alebo podobné tvrdé potraviny.

Tabuľka spracovania – sekanie:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
Mäso na kúsky (max. 2 x 2 cm) bez kostí	250 g	stupeň 2 / P cca 2 min

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj s nožovým nadstavcom **5** nepoužívajte dlhšie ako 5 minúty v trvalej prevádzke. Potom musí zostať prístroj vypnutý, kým sa neochladí na izbovú teplotu.

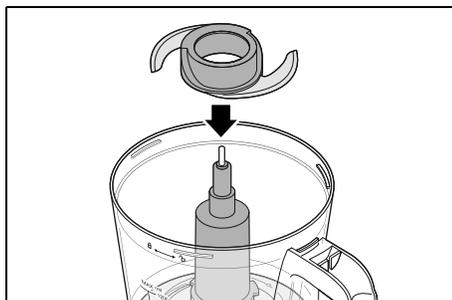
Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- adaptér **7**
- nožový nadstavec **5**
- veko **3** so zatlačadlom **1**

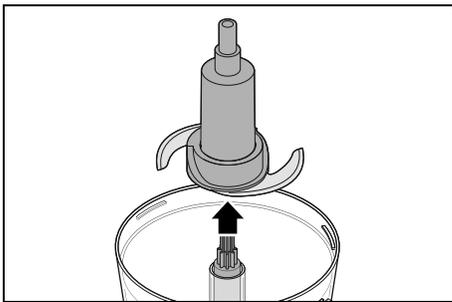
Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne v polohe **b**.
3. **Obrázok D:** Adaptér **7** nasadte na hriadeľ **9**.
4. Nasadte nožový nadstavec **5** na adaptér **7**. Nožový nadstavec **5** otáčajte

zľahka sem a tam, kým nedosadne dole.



5. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **8**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor **2**.
6. **Obrázok E:** Nasadte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
7. **Obrázok G:** Zatlačadlo **1** vložte do plniaceho otvoru **2**.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
9. Otočným spínačom **11** zvolte požadovaný rýchlostný stupeň.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
11. Otočte veko **3** so zatlačadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Otočte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
13. Hriadeľ **9** stiahnite nadol z pracovnej nádoby **8**.
14. Adaptér **7** chytte za horný koniec a vytiahnite ho s nožovým nadstavcom **5** smerom nahor. Prísady, ktoré držia na nožovom nadstavci, opatrne odstráňte pomocou malej stierky na cesto alebo pod.



15. Nožový nadstavec **5** opatrne odoberte z adaptéra **7**.
16. Nasekané prísady vyberte z pracovnej nádoby **8**.
17. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

9. Použitie miešacieho nadstavca

Oblasť použitia:

Miešací nadstavec **4** sa hodí na miešanie ľahkého cesta (napr. treného cesta, cesta na lievance) a na miesenie kysnutého cesta (napr. cesta na pizzu).

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je vhodný na ťažké cesto (napr. celozrnné cesto na chlieb) alebo veľké množstvá cesta. Väčšie množstvá cesta môžete spracovať po dávkach.

Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
Kysnuté cesto	max. 250 g múky	stupeň 1 2 min
trené cesto	max. 250 g múky	stupeň 1 max. 5 min

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Naraz nikdy nespracúvajte viac ako 250 g múky.
- ⊙ Prístroj s miešacím nadstavcom **4** nepoužívajte dlhšie ako 5 minúty v nepretržitej prevádzke. Potom musí zostať prístroj vypnutý, kým sa neochladí na izbovú teplotu.

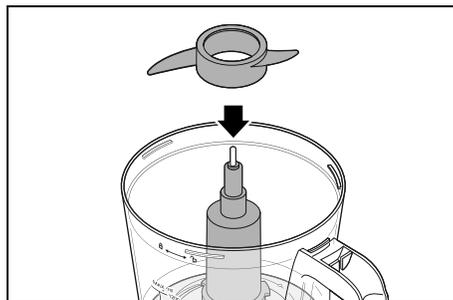
UPOZORNENIE: Homogénnosť treného cesta je lepšia, keď majú prísady pred spracovaním izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- adaptér **7**
- Miešací nadstavec **4**
- veko **3** so zatláčadlom **1**

Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadíte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadíte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelné nezapadne v polohe **b**.
3. **Obrázok D:** Adaptér **7** nasadíte na hriadeľ **9**.
4. Nasadíte miešací nadstavec **4** na adaptér **7**. Miešací nadstavec **4** otáčajte zľahka sem a tam, kým nedosadne dole.



5. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **8**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor **2**.
6. **Obrázok E:** Nasadte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
7. **Obrázok G:** Zatláčadlo **1** vložte do plniaceho otvoru **2**.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
9. Otočným spínačom **11** zvolte požadovaný rýchlostný stupeň.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na *0* a vytiahnite zástrčku **10**.
11. Otočte veko **3** so zatláčadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Otočte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
13. Hriadeľ **9** siahnite nadol z pracovnej nádoby **8**.
14. Vyberte adaptér **7** spolu s miešacím nastavcom **4** nahor a vyberte cesto z pracovnej nádoby **8**.
15. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

10. Použitie emulgačného kotúča

Oblasť použitia:

Emulgačný kotúč **17** sa hodí na šľahanie a emulgovanie šľahačky alebo snehu (napr. majonézy).

Tabuľka spracovania:

Prísady	Množstvo	Príprava
šľahačka	min. 100 až max. 300 ml	stupeň 2 cca 1 min s vizuálnou kontrolou
bielka	min. 2 bielky až max. 3 bielky	stupeň 2 cca 2 – 5 min

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

☉ Prístroj s emulgačným kotúčom **17** nepoužívajte dlhšie ako 5 minút v trvalej prevádzke. Potom musí zostať prístroj vypnutý, kým sa neochladí na izbovú teplotu.

UPOZORNENIA:

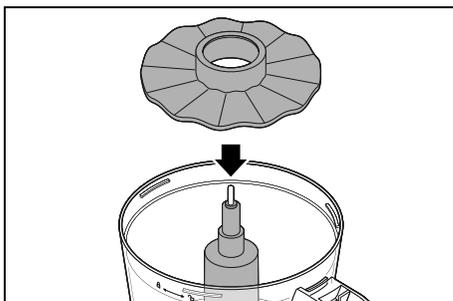
- Šľahanie bielkov: Vajička by mali mať izbovú teplotu. Dbajte o to, aby boli všetky diely príslušenstva suché a bez masnoty a aby sa do bielka nedostalo žiadne žltko.
- Šľahanie šľahačky: Dbajte o to, aby bola šľahačka a podľa možnosti aj diely príslušenstva dobre vychladené. Smotanu pri šľahaní vždy sledujte, pretože čas závisí od teploty a obsahu tuku smotany.

Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- adaptér **7**
- Emulgačný kotúč **17**
- veko **3** so zatláčadlom **1**

Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadíte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadíte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne v polohe **b**.
3. **Obrázok D:** Adaptér **7** nasadíte na hriadeľ **9**.
4. Nasadíte emulgačný **17** nadstavec na adaptér **7**. Emulgačný **17** nadstavec otáčajte zľahka sem a tam, kým tento nedosadne dole.



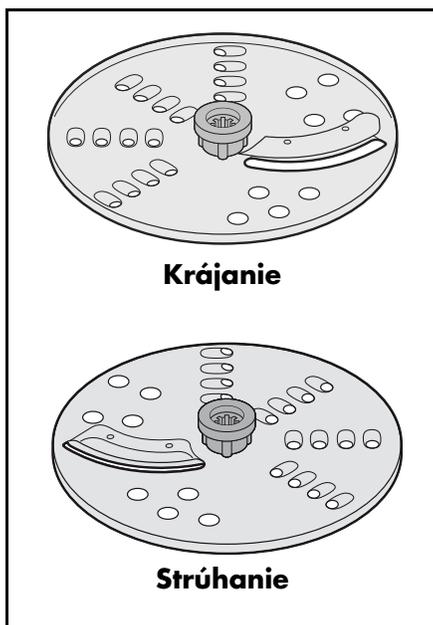
5. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **8**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor **2**.
6. **Obrázok E:** Nasadíte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
7. **Obrázok G:** Zatláčadlo **1** vložte do plniacieho otvoru **2**.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
9. Otočným spínačom **11** zvolíte požadovaný rýchlostný stupeň.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnete otočný spínač **11** na **0** a vytiahnete zástrčku **10**.
11. Otočíte veko **3** so zatláčadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Otočíte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.

13. Hriadeľ **9** stiahnite nadol z pracovnej nádoby **8**.
14. Vyberte adaptér **7** spolu s emulgačným kotúčom **17** nahor a vyberte prípravný pokrm z pracovnej nádoby **8**.
15. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

11. Použitie strúhacieho a krájacieho kotúča

Oblasť použitia:

Strúhací a krájací kotúč **16** sú určené na strúhanie a krájanie plátkov zeleniny, ovocia, zemiakov a syra. Je použiteľný obojstranne. Na jednej strane na strúhanie, na druhej na krájanie plátkov. Nástroj, ktorý chcete použiť, musí ležať hore:



VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Na strúhací a krájací kotúč **16** nevyvíjajte príliš veľký tlak. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.

Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
Mrkva	300 g	Strúhanie/krájanie: stupeň <i>1</i> max. 5 min
Pór	300 g	Krájanie: stupeň <i>1</i> max. 5 min

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj so strúhacím a krájacím kotúčom **16** nepoužívajte dlhšie ako 5 minút v nepretržitej prevádzke. Potom musí zostať prístroj vypnutý, kým sa neochladí na izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

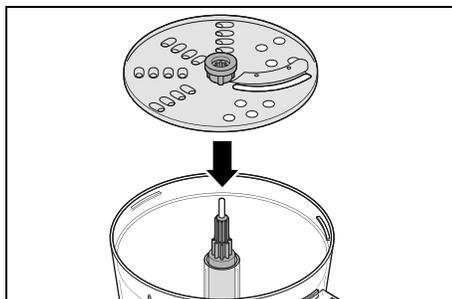
- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- Strúhací a krájací kotúč **16**
- veko **3** so zatláčadlom **1**

UPOZORNENIE: Na namontovanie strúhacieho a krájacieho kotúča **16** nie je potrebný adaptér **7**.

Pracovný postup:

- Obrázok B:** Nasadíte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
- Obrázok C:** Nasadíte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelné nezapadne v polohe **b**.

- Nasadíte strúhací a krájací kotúč **16** na hriadeľ **9** tak, aby nástroj, s ktorým chcete pracovať, ležal hore.



- Obrázok F:** Nasadíte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelné nezapadne.
- Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
- Naplňte pripravené prísady do plniaceho otvoru **2**.
- Otočný spínač **11** prepnete do polohy *1* a zatláčadlom **1** zatlačíte prísady nadol ľahkým, rovnomerným tlakom. Dlhé prísady, ako mrkvu, cuketu, šalátovú uhorku, môžete zatlačiť nadol bez zatláčadla, pokým vytŕčajú z plniacej šachty **2**.
- Zastavte (otočný spínač **11** v polohe *0*) skôr, ako budú všetky prísady v plniacom otvore **2** spracované, aby ste mohli doplniť ďalšie prísady.
- Spracúvajte jednu porciu prísad za druhov. Priebežne vyprázdňujte pracovnú nádobu **8**, keď je naplnená po značku **MAX**.
- Keď je pracovný krok ukončený, prepniť otočný spínač **11** na *0* a vytiahnite zástrčku **10**.
- Otočte veko **3** so zatláčadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Otočte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.

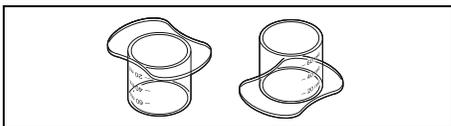
13. Uchopte strúhací a krájací kotúč **16** v strede a vyberte ho z pracovnej nádoby **8**.
14. Spracované prísady vyberte z pracovnej nádoby **8**.
15. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

12. Použitie mixovacej nádoby

Oblasť použitia:

Mixovacia nádoba **13** sa hodí, napr. na mixovanie tekutín, na výrobu smoothies, na drvenie kociek ľadu a orechov, na vymiešanie uvarenej alebo mäkkej zeleniny a ovocia.

Pomocou miniodmerky **15** môžete odmerať malé množstvá prísad. Otočená presne pasuje do otvoru vo veku **14**.



Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
kocky ľadu	max. 140 g	P cca 10 – 15-krát 1 s
mandle	max. 200 g	P cca 15 – 20-krát 1 s
varená zelenina	600 g so 400 ml vody	stupeň 2 90 s



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Nezabudnite, že čepele mixovacej nádoby **13** sú veľmi ostré:
 - Čepele sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby **13** dajte pozor, aby ste sa nedotkli čepeleí.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

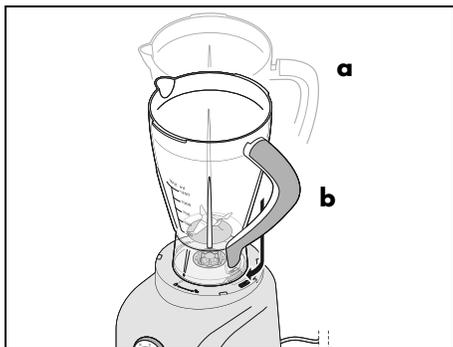
- ⊙ Mixovaciú nádobu **13** nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.
- ⊙ Mixovaciú nádobu **13** nepoužívajte dlhšie ako 5 minúty v nepretržitej prevádzke. Potom musí zostať prístroj vypnutý, kým sa neochladí na izbovú teplotu.

Potrebné príslušenstvo:

- mixovacia nádoba **13**
- veko **14**
- miniodmerka **15**

Pracovný postup:

1. Nasadíte mixovaciu nádobu **13** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Mixovaciu nádobu otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým citelne nezapadne v polohe **b**.

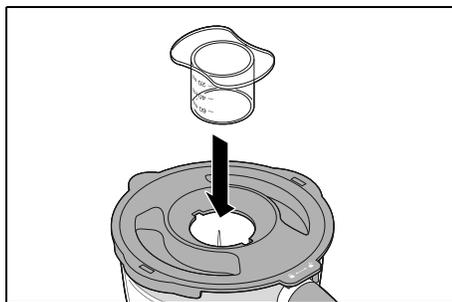


2. Do mixovacej nádoby **13** vždy najskôr pridajte tekutú a až potom pevnú prísadu.
3. Nasadíte veko **14** s miernym odsadením (pozri obrázok).



4. Otočíte veko **14** v smere hodinových ručičiek (smer symbolu zatvoreného zámku ) , kým nezapadne.

5. Nasadíte miniodmerku **15** do doplnacieho otvoru.



6. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
7. Otočným spínačom **11** zvolíte požadovaný rýchlostný stupeň. Počas mixovania môžete pridávať prísady cez doplniaci otvor vo veku **14**:
8. Znížte rýchlosť na **1**.
9. Miniodmerku **15** vytiahnite nahor. Keď to ide ťažko, otáčajte ňou trochu sem a tam, kým ju nevytiahnete.
10. Naplňte prísady.
11. Znovu nasadíte miniodmerku **15**.

UPOZORNENIE: Keď sa prísady nesppracúvajú dostatočne rovnomerne, preruš-
te mixovanie. Otvorte veko **14** posuňte prísady pomocou stierky na cesto alebo pod. od okraja do stredu. V prípade suchých prísad môžete tiež zatvorenú mixovaciu nádobu **13** vybrať a trochu potriasť.

12. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na *0* a vytiahnite zástrčku **10**.
13. Otočte veko **14** trochu proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
14. Otočte mixovaciu nádobu **13** trochu proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
15. Spracované prísady opatrne vyberte z mixovacej nádoby **13**.
16. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

13. Čistenie a údržba prístroja



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **10** zo zásuvky.
- ⊙ Základný prístroj **12** nikdy neponárajte do vody.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúčov mixovacej nádoby **13**, nožového nadstavca **5** a strúhacieho a krájacieho kotúča **16** sú veľmi ostré. Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ V žiadnom prípade nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.

UPOZORNENIE: Určité potraviny alebo koreniny (napr. kafi) môžu zafarbiť plast. Nie je to chyba prístroja a je to zdravotne neškodné.

13.1 Čistenie základného prístroja

1. Vyčistíte základný prístroj **12** mierne navlhčenou handričkou. Môžete použiť aj malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
2. Následne ho pretrite čistou handričkou, navlhčenou čistou vodou.
3. Základný prístroj **12** znovu používajte až vtedy, keď je úplne vysušený.

13.2 Umývanie v umývačke

Nasledujúce diely je možné umývať v umývačke riadu:

- pracovná nádoba **8**
- veko **3**
- zatláčadlo **1**
- hriadeľ **9**
- adaptér **7**
- nožový nadstavec **5**
- miešací nadstavec **4**
- emulgačný kotúč **17**
- strúhací a krájací kotúč **16**
- mixovacia nádoba **13**
- veko **14**
- miniodmerka **15**

V žiadnom prípade sa v umývačke riadu nesmú čistiť nasledujúce diely:

- základný prístroj **12**
- ochrana čepele **6**

13.3 Ručné umývanie



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Pri ručnom umývaní preto používajte čistú vodu, aby ste dobre videli pracovné nástroje a neporanili sa o veľmi ostré čepele.

Všetky diely príslušenstva okrem základného prístroja **12** sa môžu umývať aj ručne.

- Všetky diely príslušenstva očistite pokiaľ možno ihneď po použití.
- Použite vodu na umývanie s jemným čistiacim prostriedkom a všetky diely opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť použijete alebo odložíte.

13.4 Čistenie mixovacej nádoby



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Pri vyprázdňovaní a čistení mixovacej nádoby **13** dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.

Umyte mixovaciu nádobu **13** podľa možností ihneď po použití.

1. Mixovaciu nádobu **13** naplňte asi do polovice teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.
2. Prístroj zapnite na rýchlostný stupeň *1* a nechajte ho bežať asi 30 sekúnd.
3. Vylejte vodu na umývanie.
4. Mixovaciu nádobu **13** viackrát vypláchnite čistou vodou.
5. Mixovaciu nádobu **13** nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ju opäť použijete alebo odložíte.

13.5 Uskladnenie

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte na uskladnenie.
- Prístroj chráňte pred prachom a nečistotou a skladujte ho mimo dosahu detí.
- **Obrázok A:** Pripojovacie vedenie **10** môžete navinúť do navinutia kábla **20** na spodnej strane základného prístroja **12**.

14. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

⊗ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.• Kuchynský robot spustí len vtedy, keď bol správne zložené určité diely príslušenstva (pozri „Bezpečnostné funkcie“ na strane 171).
Prístroj silne vibruje alebo sa počas prevádzky pohybuje.	<ul style="list-style-type: none">• Dodržiavajte maximálne množstvá a odporúčanú prípravu potravín.• Nožičky s prísavkami musia byť čisté a suché.
Nožový nadstavec 5 /miešací nadstavec 4 /emulgačný kotúč 17 /mixovacia nádoba 13 : Pracovný nástroj sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	<ul style="list-style-type: none">• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 10 a skontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Nebolo prekročené maximálne množstvo?- Nachádza sa v nádobe prekážka (napr. šľachy, chrupavky)?- Nie sú kúsky prísad príliš veľké?
Strúhací a krájací kotúč 16 sa prestane otáčať.	<ul style="list-style-type: none">• Nevyvinuli ste príliš vysoký tlak?• Nachádza sa v prístroji cudzie teleso?
Zvyšky prísad zostávajú hore na strúhacom a krájacom kotúči 16 .	<ul style="list-style-type: none">• Nejde o chybu, malé zvyšky tam zostávajú z technických dôvodov.
Strúhací a krájací kotúč 16 : Prísady sa nespracúvajú správne.	<ul style="list-style-type: none">• Vypnite, vytiahnite zástrčku 10 a opatrne skontrolujte:<ul style="list-style-type: none">- Nezachytili sa prísady v čepeliach? Prípadne ich odstráňte.- Je pracovná nádoba 8 naplnená do maximálnej výšky naplnenia? Vyprázdnite ju skôr, ako budete ďalej pracovať.

15. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

16. Objednanie dielov príslušenstva

Na našej webovej stránke získate informácie o tom, ktoré diely príslušenstva si môžete doobjednať.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Smartfónom/tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

17. Technické údaje

Model:	SFPM 600 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	600 wattov
Množstvo náplne – mixovacia nádoba:	max. 1 250 ml
Množstvo náplne pracovnej nádoby:	max. 1 200 ml Tekutiny: max. 500 ml
Maximálne zaťaženie na spracúvanie cesta:	cesto smie obsahovať max. 250 g múky
Max. nepretržitá prevádzka (KB): (udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)	5 minúty

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spinačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 355017_2004** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **355017_2004** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 355017_2004



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO

