

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SSMD 600 A1

HOYER Handel GmbH
Taskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationernes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:
01/2019 ID: SSMD 600 A1_19_V1.1

GB **IE** **NL** **CY**

HAND BLENDER
Operating instructions

FR **BE**

MIXEUR PLONGEANT
Mode d'emploi

GR **CY**

ΜΙΧΑΝΤΕΡ ΠΑΒΛΟΣ
Οδηγία χρήσης

DK

STAVBLENDER
Betjeningsvejledning

NL **BE**

STAAFMIXER
Gebruiksaanwijzing

DE **AT**

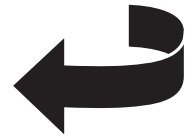
STABMIXER
Bedienungsanleitung

IAN 315278

GB **IE** **NL** **CY** **BE** **DK** **NL** **CY**

IAN 315278

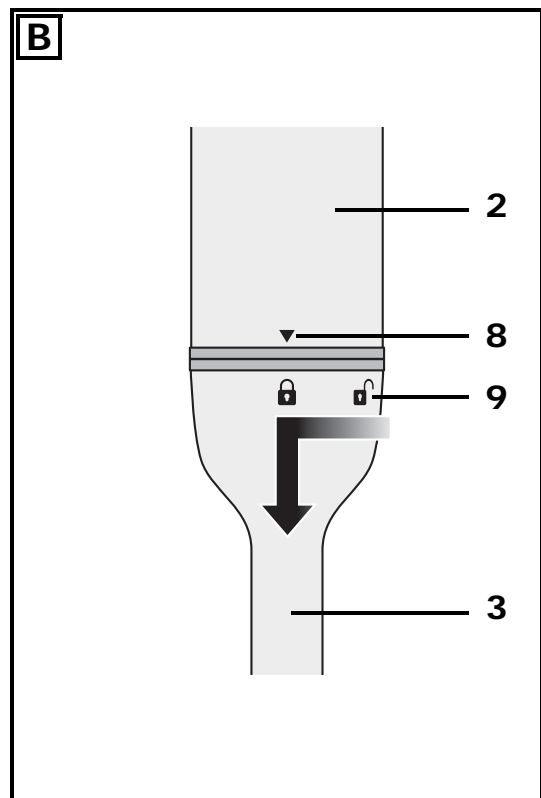
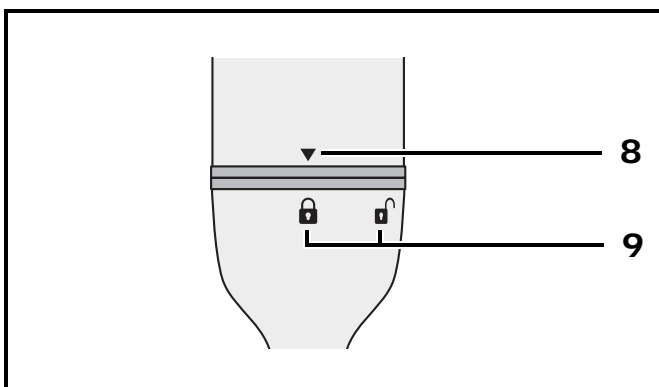
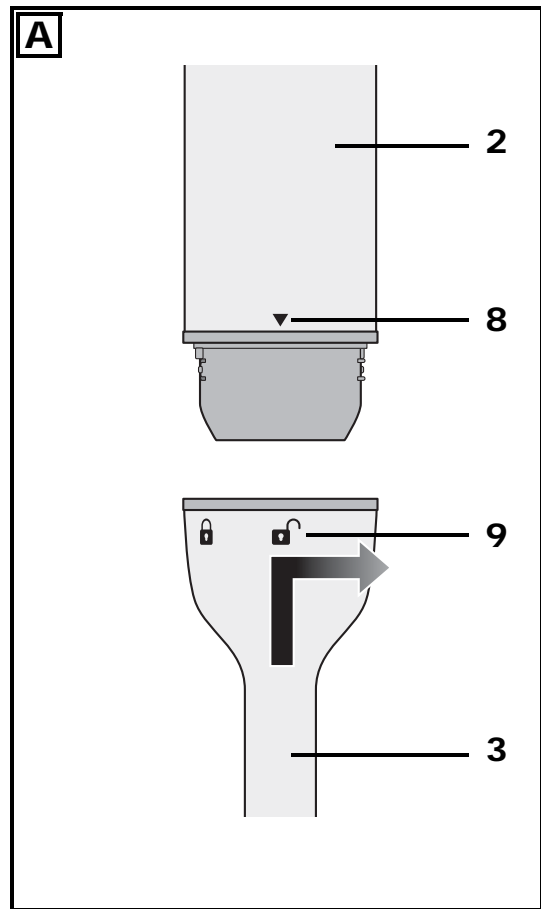
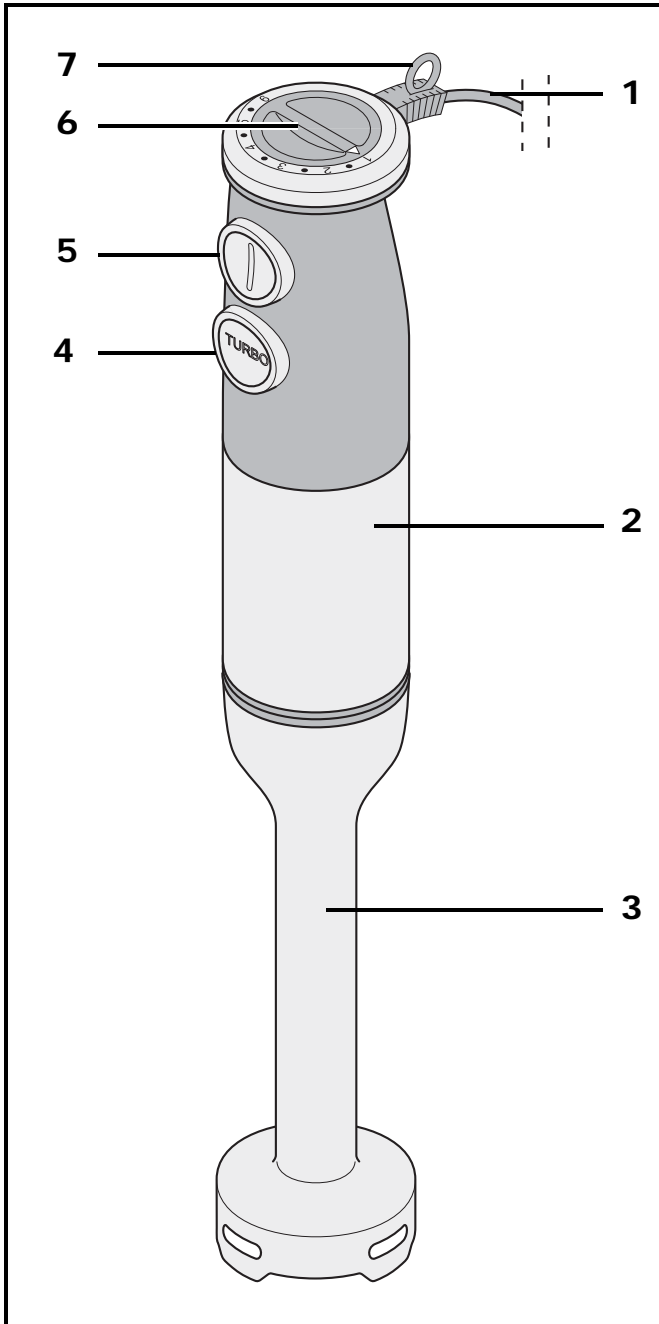
GB **IE** **NL** **CY** **BE** **DK** **NL** **CY**



<i>English</i>	2
<i>Dansk</i>	14
<i>Français</i>	26
<i>Nederlands</i>	40
Ελληνικά	52
<i>Deutsch</i>	64



**Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht /
Επισκόπηση / Übersicht**



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety information	3
4. Items supplied	6
5. Installation	6
5.1 Connecting the blender (Figure A).....	6
5.2 Removing the blender (Figure B)	6
6. Operation	7
6.1 Operating times.....	7
6.2 Operating elements.....	7
6.3 Application area.....	7
7. Cleaning	8
8. Storage	8
9. Recipes	9
10. Troubleshooting	10
11. Disposal	11
12. Technical specifications	11
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	12

1. Overview

1		Power cable with mains plug
2		Motor unit
3		Blender
4	TURBO	Turbo button (fixed turbo speed)
5	I	Power button (adjustable speed)
6		Speed controller
7		Eyelet for hanging up the motor unit)
8	▼	Attachment marking
9	🔓 🔒	Marking for unlocking (🔓) and locking (🔒)

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

We congratulate you on your new hand blender.

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

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

We hope you enjoy using your new hand blender!

Symbol on your device



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

The hand blender is designed exclusively for crushing and puréeing 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!

- ⊙ Do not use the device for chopping particularly hard food, e.g. frozen food, bones, nutmeg, grain, coffee beans or spices. This device is also not intended for processing chocolate.
-

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ 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 risks.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ...in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - ...on agricultural estates;
 - ...by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ...in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device, and
 - ... before you clean the device.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The blades are very sharp. Be particularly careful when emptying the bowl and when cleaning the blades that you do not cut yourself.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 8).
- ⊙ 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.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ This device must never be operated close to a bathtub, shower, filled hand basin or similar.
- ⊙ The motor unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the motor unit from dampness and dripping and splashing water.
- ⊙ Should liquids enter the motor 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 retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Plug the mains plug into the wall socket only after the motor unit has been assembled complete with the selected accessory parts.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be eas-

ily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
... if there is a fault,
... when the blender is not in operation,
... prior to each cleaning, and
... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ The blades are sharp. Please be very careful when handling them. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ The blade continues to rotate after the device is switched off. Wait until the blade has come to a standstill before you pull the hand blender out of the food.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 1 minute without interruption (see "Operating times" on page 7).
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blade is either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ Do not use the device for boiling liquids or during the cooking process.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 Motor unit **2**
- 1 Blender **3**
- 1 Operating instructions

5. Installation

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning" on page 8)!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug **1** into a wall socket if the motor unit **2** has been connected to the blender **3**.
-

5.1 Connecting the blender (Figure A)

1. Place the blender **3** on the motor unit **2** in such a way, that the attachment marking ▼ **8** points to the symbol □ **9**.
2. Turn the blender **3** in such a way, that the attachment marking ▼ **8** on the motor unit **2** points to the lock marking □ **9**. The blender **3** must engage noticeably.

5.2 Removing the blender (Figure B)

- To remove, turn the blender **3** in such a way that the attachment marking ▼ **8** points to the unlock marking □ **9** and pull the blender **3** off the motor unit **2**.

6. Operation



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ Only switch on the device when the blender **3** is immersed in the foodstuff.
- ⊙ The blade continues to rotate after the device is switched off. Wait until the blender **3** stops moving before you take it out of the food.

WARNING!

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 1 minute without interruption (see "Operating times" on page 7).
 - ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blade is either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug **1** and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
-

6.1 Operating times

We recommend the following operating times:

- **Blender** up to 1 minute without interruption, then 2 minutes break

6.2 Operating elements

- **Speed controller: 6**
The blending speed is adjustable from 1 (minimum) to 6 (maximum speed).
- **Power button: 5**
Keep the power button **5** pressed to work at the set speed. Release it to switch the device off.
- **TURBO: 4**
Keep **TURBO 4** pressed for blending at maximum speed. The speed controller setting is irrelevant here. Release **TURBO 4** to switch the device off.

6.3 Application area

The blender **3** is ideal for pureeing cooked fruit and vegetables and for mixing drinks, soups, sauces, etc. and for making milkshakes.

Do not use the blender **3** for extremely hard food such as ice cubes, nuts or the like.

NOTES:

- Adapt the rotation speed to suit the foodstuff to be blended. Select normal speed for soft foodstuffs to be blended (1-6) and turbo speed for harder foodstuffs (**TURBO 4**).
 - Before blending, ensure that there is a sufficient amount of liquid in the container!
-

1. Cut the cooked fruit and vegetables into small pieces.
2. Fill food into a suitable container.
3. Immerse the blender into the food to be pureed/mixed.
4. Connect the mains plug **1** with the wall socket
5. To blend at normal speed, keep the power button **5** pressed.
To blend at turbo speed, keep **TURBO 4** pressed.

6. Move the blender **3** up and down a bit in the foodstuff, to ensure that it is blended evenly.
7. When you are finished, release the power button **5** or **TURBO 4**.
8. After blending wait until standstill before you remove the blade, then pull the mains plug **1** and take the blender **3** out of the food.
9. Clean the device immediately if possible.

NOTE: if the blender **3** builds up a suction and adheres to the bottom of the vessel, release the power button **5** or **TURBO 4** briefly.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **1** out of the wall socket before you clean the device.
- ⊙ The motor unit **2**, power cable and mains plug **1** must not be immersed into water or other liquids.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blade easily.

WARNING! Risk of material damage!

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

Wiping off

Wipe off the motor unit **2** using a slightly damp cloth.

Dishwasher / Washing off

- The blender **3** can be ...
... cleaned in the dishwasher, or

... washed by hand in warm water with detergent. Afterwards, rinse the blender with clean water.

- Dry all parts carefully, before reassembling the device and storing it.

Some cleaning tips

- Preferably clean the blender **3** immediately after use, to prevent food residues from drying on and sticking to the hand blender.
- After processing very salty foodstuffs, the blender **3** should be rinsed immediately.

8. Storage



DANGER for children!

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



DANGER!

- ⊙ In order to avoid accidents, the mains plug **1** must never be connected to a wall socket while in storage.
-

- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.
- You may suspend the motor unit **2** at the eyelet **7**.

9. Recipes

Vegetables cream soup

2 - 4 persons

Ingredients

- 2 - 3 tsp oil
- 200 g onions
- 200 g potatoes (preferably floury potatoes)
- 200 g carrots
- 350 - 400 ml vegetable bouillon (fresh or instant powder)
- Salt, pepper, nutmeg
- 5 g parsley

Preparation

1. Peel the onions and cut them into fine dices. Wash and peel the carrots and cut them into slices. Peel the potatoes, wash them and cut them into about 2 cm large dices.
2. Heat the oil in a pot and sweat the onions in it. Add carrots and potatoes and sweat them too. Pour on bouillon so that the vegetables are well covered and cook them for 10 - 15 minutes until soft. Add bouillon if necessary so that the vegetables are always covered.
3. Wash the parsley, shake it dry and remove the stalks. Tear the parsley into rough pieces and add it to the soup. Puree it with the blender **3** for about 1 minute. Season with salt, pepper and ground nutmeg.

Pumpkin soup

4 persons

Ingredients

- 1 medium onion
- 2 cloves of garlic
- 10 - 20 g fresh ginger
- 3 tsp rapeseed oil
- 400 g pumpkin pulp (preferably Hokkaido pumpkin because its skin gets soft when cooked and needs not be peeled)
- 250 - 300 ml coconut milk
- 250 - 500 ml vegetable bouillon
- Juice of half an orange
- some dry white wine
- 1 tsp sugar
- Salt, pepper

Preparation

1. Peel and cut onions and garlic in dices. Peel ginger and cut it in fine dices. First sweat onions and ginger in hot oil. Add the garlic after 2 minutes and sweat it too.
2. Thoroughly wash the pumpkin using a vegetable brush under warm water and then cut it into 2 - 3 cm large dices. (Other sorts of pumpkin than hokkaido must first be peeled).
3. Add pumpkin dices to the onions and ginger and sweat them too. Add half the amount of the coconut milk and then add so much vegetable bouillon that the pumpkin is well covered. Cook with closed cover about 20 - 25 minutes until soft.
4. Puree it using the blender **3**. Add so much coconut milk until the soup has the right, slightly creamy consistency.
5. Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to give it a spicy but also sweet and balanced acidic-salty flavour.

Sweet fruit spread

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 package (about 125 g) of gelling sugar without cooking
- 1 squirt of lemon juice
- 1 large pinch of the core of a vanilla pod

Preparation

1. Wash and clean the strawberries and remove their green stem bases.
2. Drain them well on a sieve so that excess water can drain and the spread will not become too liquid. Cut larger strawberries into small pieces.
3. Weigh 250 g of strawberries and put them into a suitable mixing beaker.
4. Add a bit of lemon juice.
5. Where appropriate, scrape off the core of a vanilla pod and add it.
6. Add the contents of the package of gelling sugar without cooking and blend it thoroughly using the blender **3** for 45-60 seconds. If there are still larger pieces let the whole rest for 2 minutes and puree it again for 60 seconds.
7. Enjoy it right away or fill the fruit spread into a glass with screw lid and close it.

10. Troubleshooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Check the connection.
Blade not turning or turning with difficulty.	<ul style="list-style-type: none">• Switch off immediately, pull out mains plug 1 and check:<ul style="list-style-type: none">- Blockage in the bowl?- Food too tough or too hard?- Device not assembled correctly?

11. 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. 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.

12. Technical specifications

Model:	SSMD 600 A1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	600 W
Max. continuous operation:	1 minute 30 seconds for very hard or tough food

Symbols used

	Double insulation
	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: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

13. *Warranty of the HOYER Handel GmbH*

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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: 315278** 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.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



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: 315278



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

Indhold

1. Oversigt	14
2. Brug i overensstemmelse med formålet	15
3. Sikkerhedsanvisninger	15
4. Leveringsomfang	18
5. Montering.....	18
5.1 Montering af purerstav (Fig. A)	18
5.2 Afmontering af purerstav (Fig. B).....	18
6. Betjening	18
6.1 Driftstider	18
6.2 Styreelementer	19
6.3 Anvendelsesområde	19
7. Rengøring	19
8. Opbevaring	20
9. Opskrifter	20
10. Problemløsning	22
11. Bortskaffelse	22
12. Tekniske data	23
13. HOYER Handel GmbHs garanti	23

1. *Oversigt*

1	Tilslutningsledning med netstik
2	Motordel
3	Purerstav
4	TURBO Turbo-knap (fast turbo-hastighed)
5	I Momentknap (regulerbar hastighed)
6	Hastighedsregulator
7	Ring til ophængning af motordelen
8	▼ Monteringsmarkering
9	🔒 🔓 Markering for oplåsning (🔒) og låsning (🔓)

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye stavblender.

For en sikker brug af produktet og for at lære alle funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes, som beskrevet i denne vejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig held og lykke med din nye stavblender!

Symbol på apparatet



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Denne stavblender er udelukkende beregnet til hakning og purering af fødevarer.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes inden dørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug ikke apparatet til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn, kaffebønner eller krydderier. Ikke heller chokolade kan forarbejdes med dette apparat.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage mindre kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Dette apparat er beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningsrelaterede anvendelser, som eksempelvis ...
 - ...i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ...i landbrugsejendomme;
 - ...af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ...i morgenmadspensioner.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... ved manglende opsyn,
 - ... inden du samler eller skiller apparatet ad og
 - ... før du rengør apparatet.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ Kniven er meget skarp. Pas især på ikke at skære dig når skålen tømmes eller knivene rengøres.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i forbindelse med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 19).
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o. l.
- ⊙ Motordelen, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motordelen mod fugtighed, dråber og vandsprøjt.
- ⊙ Hvis væske skulle trænge ind i motordelen, skal netstikket straks trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når motordelen er sat sammen med det ønskede tilbehør.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af

skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.

- ⊙ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i netstikket aldrig i tilslutningsledningen for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... når du ikke bruger stavblenderen,
... før hver rengøring og
... ved tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge

- ⊙ Knivbladene er skarpe. Udvis forsigtighed ved omgang med disse. Ved opvask i hånden bør vandet være så klart, at du kan se knivbladene tydeligt.
- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv. Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Kniven kører stadigvæk, efter at apparatet er afbrudt. Vent, til den standser helt, før du tager stavblenderen op af maden.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Apparatet er konstrueret til en driftstid uden afbrydelse i maksimalt 1 minut (se "Driftstider" på side 18).
- ⊙ For at undgå en skade på apparatet, skal du omgående afbryde processen, hvis kniven ikke roterer eller kun roterer tungt. Træk netstikket ud og kontrollér,

om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

- ⊙ Brug ikke apparatet til kogende væsker eller under kogningen.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 Motordel **2**
- 1 Purerstav **3**
- 1 Betjeningsvejledning

5. Montering

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring" på side 19)!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Stik først netstikket **1** i stikkontakten, når motordelen **2** er sat sammen med purerstaven **3**.

5.1 Montering af purerstav (Fig. A)

1. Sæt purerstaven **3** således på motordelen **2**, at monteringsmarkeringen ▼ **8** peger på symbolet □ **9**.
2. Drej purerstaven **3** således, at monteringsmarkeringen ▼ **8** på motordelen **2** peger på låsemarkeringen □ **9**. Purerstaven **3** skal gå mærkbart i indgreb.

5.2 Afmontering af purerstav (Fig. B)

- Til afmontering af purerstaven **3** drejer du denne således, at monteringsmarkeringen ▼ **8** peger på oplåsningssymbolet □ **9**, og trækker purerstaven **3** af motordelen **2**.

6. Betjening



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv. Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Tænd først for apparatet, når purerstaven **3** er dyppet i maden.
- ⊙ Kniven kører stadigvæk, efter at stavblenderen er afbrudt. Vent, til den står helt stille, før du tager purerstaven **3** op af madvaren.

ADVARSEL!

- ⊙ Apparatet er konstrueret til en driftstid uden afbrydelse i maksimalt 1 minut (se "Driftstider" på side 18).
- ⊙ For at undgå en skade på apparatet, skal du omgående afbryde processen, hvis kniven ikke roterer eller kun roterer tungt. Træk netstikket **1** ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i beholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

6.1 Driftstider

Vi anbefaler følgende driftstider:

- **Purerstav** op til 1 minut uden afbrydelse, og derefter 2 minutters pause

6.2 Styreelementer

- **Hastighedsregulator: 6**
Indstil blende-hastigheden mellem 1 (laveste) og 6 (højeste hastighed).
- **Momentknap: 5**
Hold momentknappen **5** trykket inde for at arbejde i den indstillede hastighed. Slip den, for at afbryde apparatet.
- **TURBO: 4**
Hold **TURBO 4** trykket nede for at blende i den maksimale hastighed. Hastighedsregulatorens indstilling er derved ude af betragtning. Slip **TURBO 4**, for at afbryde apparatet.

6.3 Anvendelsesområde

Purerstaven **3** egner sig til purering af kogte frugter og grønsager samt til blendning af drinks, supper, saucer o. lign. og til fremstilling af milkshakes.

Brug ikke purerstaven **3** til specielt hårde fødevarer som f.eks. isterninger og heller ikke til nødder.

ANVISNINGEN:

- Afpas omdrejningstallet til det produkt, der skal forarbejdes. Vælg en normal hastighed (1-6) til bløde produkter, der skal forarbejdes, og turbo-hastigheden (**TURBO 4**) til hårdere produkter, der skal forarbejdes.
- Sørg for, at der befinder sig tilstrækkeligt væske i beholderen inden purering!

1. Skær kogte frugter og grønsager i små stykker.
2. Kom fødevarerne i en egen beholder.
3. Sænk purerstaven ned i produktet, der skal pureres/blendes.
4. Stik netstikket **1** i stikkontakten.

5. For at pure med normal hastighed, skal du holde momentknappen **5** trykket inde. For at pure med turbo-hastighed, skal du holde **TURBO 4** trykket inde.
6. Bevæg purerstaven **3** lidt frem og tilbage i maden, så maden bliver bearbejdet ensartet.
7. Når du er færdig, slipper du momentknappen **5** hhv. **TURBO 4**.
8. Vent til kniven efter blendningen står helt stille og træk så netstikket **1** ud og tag purerstaven **3** op af madvaren.
9. Rengør apparatet så vidt muligt omgående.

ANVISNING: hvis purerstaven **3** suger sig fast i beholderens bund, skal du kortvarigt slippe momentknappen **5** hhv. **TURBO 4**.

7. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **1** ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.
- ⊙ Motordelen **2**, tilslutningsledningen og netstikket **1** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Ved opvask i hånden skal vandet være så klart, at du kan se kniven tydeligt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
-

Aftørring

Tør motordelen **2** af med en let fugtet klud.

Opvaskemaskine / opvask

- Purerstaven **3** kan ...
... rengøres i opvaskemaskinen eller
... afvaskes med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl derefter purerstaven med rent vand.
- Tør alle dele godt af, inden du samler apparatet igen og stiller det væk.

Nogle rengøringstips

- Rengør om muligt purerstaven **3** straks efter brug, så madrester ikke tørrer ind.
- Efter bearbejdning af meget salte fødevarer skal du omgående vaske purerstaven **3** af.

8. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE!

- ⊙ For at undgå ulykker må netstikket **1** under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.
-

- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.
- Du kan hænge motordelen **2** op i ringen **7**.

9. Opskrifter

Grønsagscremesuppe

2 - 4 personer

Ingredienser

- 2 - 3 spsk. olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (specielt egnede er melede, kogte sorter)
- 200 g gulerødder
- 350 - 400 ml grønsagssuppe (friskt eller pulver)
- salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

1. Pil løgene og skær dem i terninger. Vask gulerødderne, skræl dem og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
2. Varm olien i en gryde og damp løgene glasklare. Tilsæt gulerødder og kartofler og lad disse dampe med. Hæld så meget bouillon i, så grønsagerne er dækket godt, og lad alt koge i 10 - 15 minutter, til det er blødt. Ved behov hældes nu og da bouillon i, hvis grønsagerne ikke mere er dækket.
3. Vask persillen, ryst den tør og fjern stilke. Riv persillen i grove stykker og kom dem i suppen. Purer det hele med purerstaven **3** i ca. 1 minut. Smag til med salt, peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 hvidløgsfed
- 10 - 20 g frisk ingefær
- 3 spsk. rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skrællen ved kogning bliver blød, og det ikke skal skrælles)
- 250 - 300 ml kokosmælk
- 250 - 500 ml grønsagssuppe
- saft fra ½ appelsin
- lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- salt, peber

Tilberedning

1. Pil løget og skær det i terninger og behandl hvidløget på samme måde. Skræl ingefær og skær den i små terninger. Damp først løg og ingefær i varm olie. Tilsæt efter 2 minutters forløb også hvidløg og damp det med.
2. Rens græskar grundigt med en grønsagsbørste og varmt vand og skær det derefter i 2 - 3 cm store terninger. (Hvis der bliver anvendt andre græskar end Hokkaido-græskar, skal disse yderligere skrælles).
3. Kom græskarterninger sammen med løg og ingefær og damp disse. Fyld den halve mængde kokosmælk og så meget grønsagssuppe på, at græskaret er dækket godt. Kog det blødt med lukket låg i ca. 20 - 25 minutter.
4. Purer det hele med purerstaven **3**. Tilsæt tillige så meget kokosmælk, at suppen har den rigtige, bløde cremede konsistens.
5. Smag suppen til med appelsinsaft, hvidvin, sukker, salt og peber, så suppen foruden den skarpe karakter også har en sød og afstemt sur-salt karakter.

Sød frugtkompot

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 lille pakke (ca. 125 g) syltesukker uden kogning
- 1 sprøjt citronsaft
- 1 knivspids vaniljekorn fra en stang vanilje

Tilberedning

1. Skyl jordbærerne og istandgør dem, så den grønne stilk fjernes.
2. Lad bærerne dryppe af gennem en si, så overflødig vand kan løbe af, og kompotten ikke bliver flydende. Skær større jordbær i små stykker.
3. Vej 250 g jordbær af og kom dem i et egnet blenderbæger.
4. Kom et sprøjt citronsaft over.
5. Ved behov skræbes vaniljekorn ud af en stang vanilje og tilsættes.
6. Tilsæt indholdet af den lille pakke syltesukker uden kogning og blend det grundigt i 45 - 60 sekunder med purerstaven **3**. Hvis der skulle være større stykker tilbage, lad så det hele hvile i 2 minutters og purer det derefter på ny i 60 sekunder.
7. Spis det med det samme eller fyld frugtkompotten i et glas med skruelåg og luk det omhyggeligt.

10. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⦿ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Kontrollér tilslutningen.
Kniven drejer sig ikke eller kun meget trægt.	<ul style="list-style-type: none">• Sluk omgående, træk netstikket 1 ud og kontrollér:<ul style="list-style-type: none">- Hindring i beholderen?- Madvare for sej eller for hård?- Apparat ikke sat korrekt sammen?

11. Bortskaffelse


Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

12. Tekniske data

Model:	SSMD 600 A1
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	II 
Effekt:	600 W
Maks. Kontinuerlig drift:	1 minut 30 sekunder for meget faste eller hårde fødevarer

Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	A fprøvet s ikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 315278** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 315278



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	26
2. Utilisation conforme	27
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Montage	30
5.1 Mettre en place le pied mixeur (figure A)	30
5.2 Retirer le pied mixeur (figure B)	30
6. Utilisation	31
6.1 Temps de marche	31
6.2 Éléments de commande	31
6.3 Domaine d'utilisation	31
7. Nettoyage	32
8. Rangement	33
9. Recettes	33
10. Dépannage	35
11. Mise au rebut	35
12. Caractéristiques techniques	36
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	36

1. Aperçu de l'appareil

1		Câble de raccordement avec fiche secteur
2		Bloc moteur
3		Pied mixeur
4	TURBO	Touche turbo (vitesse turbo fixe)
5	I	Touche de mise en marche (vitesse réglable)
6		Bouton de réglage de la vitesse
7		Œillet de suspension du bloc moteur
8	▼	Repère d'emboîtement
9	🔒 🔓	Repère de déverrouillage (🔓) et verrouillage (🔒)

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau mixeur plongeant.

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 le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **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 mixeur plongeant !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Le mixeur plongeant est exclusivement destiné à broyer des aliments ou à les réduire en purée.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales, des grains de café ou des épices. L'appareil ne permet pas non plus de hacher du chocolat.

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.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ...dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ...dans des propriétés agricoles ;
 - ...par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ...dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil et
 - ... avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Les lames sont très coupantes. Veillez à ne pas vous couper en particulier lorsque vous videz le bol et nettoyez les lames.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 32)
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



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.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



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

- ⊙ Il ne faut jamais faire fonctionner l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo rempli etc.
- ⊙ Le bloc moteur, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans le bloc moteur, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que quand le bloc moteur est couplé à l'accessoire souhaité.
- ⊙ 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.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le mixeur plongeant,
 - ... avant chaque nettoyage et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente 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'article.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution. Si vous les nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts des couteaux 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.
- ⊙ La lame continue à tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet du mixeur plongeant avant de le retirer de l'aliment que vous préparez.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de service de 1 minute maximum sans interruption (voir « Temps de marche » à la page 31).
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le mixage lorsque le couteau ne tourne pas ou tourne difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez si un obstacle encombre le récipient ou si l'aliment est trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ N'utilisez pas cet appareil pour des liquides en ébullition ou pendant la cuisson.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

4. Éléments livrés

- 1 bloc moteur **2**
- 1 pied mixeur **3**
- 1 mode d'emploi

5. Montage

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 32) !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **1** sur une prise de courant uniquement lorsque le bloc moteur **2** est monté sur le pied mixeur **3**.

5.1 Mettre en place le pied mixeur (figure A)

1. Placez le pied mixeur **3** sur le bloc moteur **2** de façon à ce que le repère d'emboîtement ▼ **8** soit aligné sur le symbole □ **9**.
2. Faites pivoter le pied mixeur **3** de façon à ce que le repère d'emboîtement ▼ **8** situé sur le bloc moteur **2** s'aligne sur le repère de verrouillage □ **9**. Le pied mixeur **3** doit s'enclencher d'une manière perceptible.

5.2 Retirer le pied mixeur (figure B)

- Pour retirer le pied mixeur **3**, faites-le pivoter de façon à ce que le repère d'emboîtement ▼ **8** s'aligne sur le repère de déverrouillage □ **9** et retirez le pied mixeur **3** du bloc moteur **2**.

6. Utilisation



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ N'approchez jamais les doigts du couteau rotatif. 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.
- ⊙ Ne mettez l'appareil en marche que lorsque le pied mixeur **3** est plongé dans l'aliment à mixer.
- ⊙ Le couteau continue à tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet du pied mixeur **3** avant de le retirer de l'aliment que vous préparez.

AVERTISSEMENT !

- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de service de 1 minute maximum sans interruption (voir « Temps de marche » à la page 31).
 - ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le mixage lorsque le couteau ne tourne pas ou tourne difficilement. Débranchez la fiche secteur **1** et vérifiez si un obstacle encombre le récipient ou si l'aliment est trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
-

6.1 Temps de marche

Nous recommandons les temps d'utilisation suivants :

- **Pied mixeur** jusqu'à 1 minute sans interruption, puis 2 minutes de pause

6.2 Éléments de commande

- **Bouton de réglage de la vitesse : 6**
Réglez la vitesse de mixage entre 1 (vitesse minimale) et 6 (vitesse maximale).
- **Touche de mise en marche : 5**
Maintenez la touche de mise en marche **5** enfoncée pour travailler à la vitesse réglée. Relâchez-la pour arrêter l'appareil.
- **TURBO : 4**
Maintenez la touche **TURBO 4** enfoncée pour mixer à la vitesse maximale. Ce faisant, le réglage du bouton de réglage de la vitesse n'est pas pris en compte. Relâchez la touche **TURBO 4** pour arrêter l'appareil.

6.3 Domaine d'utilisation

Le pied mixeur **3** sert à mixer des fruits et légumes cuits, des boissons, des soupes ou des sauces ainsi qu'à préparer des milk-shakes.

N'utilisez pas le pied mixeur **3** pour des aliments particulièrement durs comme les glaçons ou les noix.

REMARQUES :

- Adaptez la vitesse de rotation à l'aliment que vous mixez. Pour les aliments mous, utilisez la vitesse normale (1-6) et pour les aliments plus solides la vitesse rapide (**TURBO 4**).
 - Veillez à ce que se trouve une quantité suffisante de liquide dans le récipient avant de réduire les aliments en purée.
-

1. Coupez en petits morceaux les fruits et les légumes cuits.
2. Mettez les aliments à traiter dans un récipient approprié.
3. Plongez le pied mixeur dans l'aliment à mixer ou à réduire en purée.
4. Branchez la fiche secteur **1** sur la prise de courant.
5. Pour réduire l'aliment en purée à vitesse normale, maintenez la touche de mise en marche **5** enfoncée.
Pour réduire l'aliment en purée à vitesse rapide, maintenez la touche **TURBO 4** enfoncée.
6. Déplacez un peu le pied mixeur **3** afin que l'aliment soit mixé de manière homogène.
7. Lorsque vous avez terminé, relâchez la touche de mise en marche **5** ou la touche **TURBO 4**.
8. Après le mixage, attendez l'arrêt complet du couteau, débranchez la fiche secteur **1** et sortez le pied mixeur **3** de l'aliment.
9. Autant que possible, nettoyez immédiatement l'appareil.

REMARQUE : si le pied mixeur **3** se colle au fond du récipient par effet de ventouse, relâchez brièvement la touche de mise en marche **5** ou la touche **TURBO 4**.

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **1** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Le bloc moteur **2**, le câble de raccordement et la fiche secteur **1** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Si vous nettoyez l'appareil à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que le couteau reste parfaitement visible.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
-

Essuyer

Essuyez le bloc moteur **2** avec un chiffon légèrement humide.

Lave-vaisselle / Laver

- Le pied mixeur **3** peut ...
... être nettoyé au lave-vaisselle ou
... à la main avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez ensuite le pied mixeur à l'eau claire.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de réassembler l'appareil et de le ranger.

Quelques astuces de nettoyage

- Nettoyez le pied mixeur **3** le plus rapidement possible après l'utilisation afin que les résidus d'aliment ne collent pas en séchant.
- Après avoir préparé des aliments très salés, lavez immédiatement le pied mixeur **3**.

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER !

- ⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur **1** ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque vous le rangez.
-

- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.
- Vous pouvez suspendre le bloc moteur **2** à l'œillet **7**.

9. Recettes

Velouté de légumes

2 - 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 cuillères à soupe d'huile
- 200 g oignons
- 200 g pommes de terre (les variétés farineuses conviennent particulièrement)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml bouillon de légumes (frais ou instantané)
- sel, poivre, noix de muscade
- 5 g persil

Préparation

1. Épluchez les oignons et coupez-les en petits dés. Lavez, épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Épluchez, rincez les pommes de terre et coupez-les en dés d'env. 2 cm.
2. Chauffez l'huile dans une casserole et faites-y blondir les oignons. Ajoutez les carottes et les pommes de terre, faites-les revenir. Versez du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et laissez cuire le tout pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Si besoin, ajoutez entre-temps du bouillon si les légumes ne sont plus couverts.
3. Lavez le persil, secouez-le pour le sécher et ôtez les tiges. Déchiquetez le persil en morceaux grossiers et ajoutez-le à la soupe. Réduisez le tout en purée avec le pied mixeur **3** pendant environ 1 minute. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.

Soupe de potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g gingembre frais
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 400 g chair de potiron (de préférence du potimarron car la peau devient tendre à la cuisson et il n'est pas nécessaire de l'éplucher)
- 250 - 300 ml lait de coco
- 250 - 500 ml bouillon de légumes
- jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 cuiller à café de sucre
- sel, poivre

Préparation

1. Épluchez les oignons et coupez-les en dés, faites de même avec l'ail. Épluchez le gingembre et coupez-le en petits dés. D'abord, faites blondir les oignons et le gingembre dans l'huile très chaude. Après 2 minutes, ajoutez aussi l'ail et faites revenir.
2. Lavez soigneusement le potiron à l'eau tiède puis coupez-le en dés de 2 à 3 cm. (Si vous utilisez d'autres potirons que le potimarron, il faut de plus l'éplucher).
3. Ajoutez les dés de potimarron aux oignons et au gingembre et faites revenir. Ajoutez la moitié du lait de coco et suffisamment de bouillon de légume pour que le potiron soit bien recouvert. Laissez cuire, avec couvercle fermé, pendant env. 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Réduisez le tout en purée avec le pied mixeur **3**. Ce faisant, ajoutez du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance, doucement veloutée.

5. Assaisonnez la soupe avec du jus d'orange, du vin blanc, du sucre, du sel et du poivre pour qu'elle ait non seulement une note piquante mais aussi une note sucrée et acide-salée équilibrée.

Pâte à tartiner aux fruits

Ingrédients

- 250 g fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 petit paquet (env. 125 g) sucre pour confiture sans cuisson
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation

1. Lavez et nettoyez les fraises, enlevez le pédoncule vert.
2. Laissez bien égoutter sur une passoire pour que l'excédent d'eau puisse s'écouler et que la pâte ne soit pas trop liquide. Coupez les grandes fraises en petits morceaux.
3. Pesez 250 g de fraises et mettez-les dans un gobelet adapté au mixage.
4. Ajoutez un filet de jus de citron.
5. Si besoin, grattez et ajoutez la pulpe d'une gousse de vanille.
6. Ajoutez le contenu du petit paquet de sucre pour confiture sans cuisson et mixez complètement avec le pied mixeur **3** pendant 45 à 60 secondes. S'il y a encore de grands morceaux, laissez reposer le tout pendant 2 minutes et mixez à nouveau pendant 60 secondes.
7. Dégustez de suite ou versez la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec couvercle à visser et vissez le couvercle.

10. 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
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• Vérifiez le branchement.
La lame ne tourne plus ou tourne difficilement.	<ul style="list-style-type: none">• Couper immédiatement, débrancher la fiche secteur 1 et vérifier :<ul style="list-style-type: none">- Un obstacle encombre-t-il le récipient ?- L'aliment est-il trop épais ou trop dur ?- L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

11. 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. 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.

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSMD 600 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	600 W
Durée de fonctionnement continu max :	1 minute 30 secondes pour des aliments très solides ou durs

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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH

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. 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.

Déroulement 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 : 315278** 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.



Centre de service

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

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

IAN : 315278



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

Inhoud

1. Overzicht	40
2. Correct gebruik	41
3. Veiligheidsinstructies	41
4. Levering	44
5. Montage	44
5.1 Pureerstaaf monteren (afbeelding A).....	44
5.2 Pureerstaaf demonteren (afbeelding B).....	44
6. Bediening	44
6.1 Gebruikstijden	45
6.2 Bedieningselementen	45
6.3 Toepassingsgebied	45
7. Reinigen	46
8. Bewaren	46
9. Recepten	47
10. Problemen oplossen	48
11. Weggooien	49
12. Technische gegevens	49
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	50

1. Overzicht

- 1 Aansluitsnoer met stekker
- 2 Motorgedeelte
- 3 Pureerstaaf
- 4 **TURBO** Turbo-knop (vaste turbosnelheid)
- 5 **I** Inschakelknop (regelbare snelheid)
- 6 Snelheidsregelaar
- 7 Oog om het motorgedeelte aan op te hangen
- 8 ▼ Opzetmarkering
- 9   Markering voor ontgrendeling () en vergrendeling ()

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe staafmixer.

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

- **Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **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 staafmixer!

Symbool op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De staafmixer is uitsluitend bestemd voor het fijnmaken en pureren van levensmiddelen. Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om hele harde levensmiddelen zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan, koffiebonen of kruiden mee fijn te maken. Ook chocola kan met dit apparaat niet worden verwerkt.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



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: toedrachten 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.
- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ 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 risico's hebben begrepen.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals bijvoorbeeld ...
 - ...in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ...in landbouwbedrijven;
 - ...door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ...in pensions.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er geen toezicht is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt en
 - ... voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
- ⊙ De messen zijn heel scherp. Zorg er vooral bij het legen van de schaal en bij de reiniging van de messen voor, dat u geen snijwonden oploopt.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 46).
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



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 wasbak o.i.d.
- ⊙ Het motorgedeelte, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het motorgedeelte tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het motorgedeelte terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het motorgedeelte op de gewenste accessoire 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 er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u de staafmixer niet gebruikt,
... elke keer voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Om risico's te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ De messen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om. Bij het spoelen met de hand moet het water zo helder zijn, dat u de messen goed kunt zien.

- ⊙ Grijp nooit in ronddraaiende messen. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Het mes loopt na het uitschakelen na. Wacht totdat het mes stilstaat, voordat u de staafmixer uit het gerecht haalt.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 1 minuut zonder onderbreking (zie "Gebruikstijden" op pagina 45).
- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer het mes niet of maar moeilijk ronddraait. Trek de stekker uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet voor kokende vloeistoffen of tijdens het kookproces.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 motorgedeelte **2**
- 1 pureerstaaf **3**
- 1 handleiding

5. Montage



- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen" op pagina 46)!




GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker **1** pas in een stopcontact, wanneer de pureerstaaf **3** op het motorgedeelte **2** is gemonteerd.

5.1 Pureerstaaf monteren (afbeelding A)

1. Plaats de pureerstaaf **3** zo op het motorgedeelte **2**, dat de opzetmarkering ▼ **8** naar het symbool  **9** wijst.
2. Draai de pureerstaaf **3** zodanig, dat de opzetmarkering ▼ **8** op het motorgedeelte **2** naar de vergrendelingsmarkering  **9** wijst. De pureerstaaf **3** moet merkbaar vastklikken.

5.2 Pureerstaaf demonteren (afbeelding B)

- Om de pureerstaaf **3** te verwijderen draait u deze zodanig, dat de opzetmarkering ▼ **8** naar de ontgrendelingsmarkering  **9** wijst en dan trekt u de pureerstaaf **3** van het motorgedeelte **2** af.

6. Bediening



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Grijp nooit in het ronddraaiende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Schakel het apparaat pas in wanneer de pureerstaaf **3** in het gerecht is ondergedompeld.

- ⊙ Het mes loopt na het uitschakelen uit. Wacht totdat het mes stilstaat, voordat u de pureerstaaf **3** uit het gerecht haalt.

WAARSCHUWING!

- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 1 minuut zonder onderbreking (zie "Gebruikstijden" op pagina 45).
- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer het mes niet of maar moeilijk ronddraait. Trek de stekker **1** uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.

6.1 Gebruikstijden

Wij adviseren de volgende werkingsduur:

- **Pureerstaaf** maximaal 1 minuut zonder onderbreking, dan 2 minuten pauze

6.2 Bedieningselementen

- **Snelheidsregelaar: 6**
Stel de mixsnelheid in tussen 1 (laagste) en 6 (hoogste snelheid).
- **Inschakelknop: 5**
Houd de inschakelknop **5** ingedrukt om met de ingestelde snelheid te werken. Laat de knop los om het apparaat uit te schakelen.
- **TURBO: 4**
Houd de knop **TURBO 4** ingedrukt om met de maximale snelheid te mixen. Daarbij wordt geen rekening gehouden met de instelling van de snelheidsregelaar. Laat de knop **TURBO 4** los om het apparaat uit te schakelen.

6.3 Toepassingsgebied

De pureerstaaf **3** is geschikt voor het pureeren van gekookt fruit en groente, voor het mixen van drankjes, soepen, sauzen e.d. en voor het maken van milkshakes.

Gebruik de pureerstaaf **3** niet voor heel harde levensmiddelen zoals bijv. ijsblokjes en niet voor noten.

AANWIJZINGEN:

- Pas het toerental aan de te mixen levensmiddelen aan. Kies voor het mixen van zachte levensmiddelen een normale snelheid (1-6) en voor harde levensmiddelen de turbo-snelheid (**TURBO 4**).
- Let erop dat zich voldoende vloeistof in de kom bevindt alvorens te pureren!

-
1. Snijd gekookt fruit en groente in kleine stukken.
 2. Doe de levensmiddelen in een geschikte kom.
 3. Dompel de pureerstaaf in de te pureeren/mixen levensmiddelen.
 4. Steek de stekker **1** in het stopcontact.
 5. Om te pureren op normale snelheid houdt u de inschakelknop **5** ingedrukt. Om te pureren met turbo-snelheid houdt u de knop **TURBO 4** ingedrukt.
 6. Beweeg de pureerstaaf **3** iets naar boven en naar beneden in het gerecht, zodat het gerecht gelijkmatig wordt gepureerd.
 7. Wanneer u klaar bent, laat u de inschakelknop **5** of de knop **TURBO 4** los.
 8. Na het mixen wacht u tot het mes stilstaat, dan trekt u de stekker **1** uit het stopcontact en haalt u de pureerstaaf **3** uit het gerecht.
 9. Maak het apparaat indien mogelijk direct schoon.

AANWIJZING: wanneer de pureerstaaf **3** zich op de bodem van de kom vastzuigt, laat u de inschakelknop **5** resp. de knop **TURBO 4** even los.

7. Reinigen

Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **1** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Het motorgedeelte **2**, het aansluitsnoer en de stekker **1** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Bij het afwassen met de hand moet het water zo helder zijn, dat u het mes goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
-

Afvegen

Veeg het motorgedeelte **2** af met een iets vochtige doek.

Vaatwasmachine/afspoelen

- De pureerstaaf **3** kan ...
 - ... in de vaatwasmachine worden gereinigd, of
 - ... met de hand in warm water met afwasmiddel worden afgewassen.Spoel de pureerstaaf vervolgens met schoon water af.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af, voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.

Enkele schoonmaaktips

- Maak de pureerstaaf **3** zoveel mogelijk direct na gebruik schoon, zodat etensresten er niet aan opdrogen.
- Na het verwerken van levensmiddelen die veel zout bevatten, dient u de pureerstaaf **3** direct af te spoelen.

8. Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker **1** tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.
-

- Kies een plaats waar noch grote hitte noch vocht invloed hebben op het apparaat.
- U kunt het motorgedeelte **2** aan het oog **7** ophangen.

9. Recepten

Crèmige groentesoep

2 - 4 personen

Ingrediënten

- 2 - 3 eetl. olie
- 200 g uien
- 200 g aardappelen (zeer geschikt zijn kruimige soorten)
- 200 g wortelen
- 350 - 400 ml groentebouillon (vers of instant)
- Zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

1. Maak de uien schoon en snijd ze fijn. Was de wortelen, schil ze en snijd ze in plakjes. Schil de aardappels, was ze en snijd ze in ca. 2 cm grote blokjes.
2. Verhit de olie in een pan en bak de uien daarin glazig aan. Voeg de wortelen en aardappelen toe en stoof deze mee. Giet net zoveel bouillon toe totdat de groente goed bedekt is en laat alles 10 - 15 minuten zachtjes koken. Giet er tussendoor bouillon bij wanneer de groente niet meer bedekt is.
3. Was de peterselie, schud ze droog en verwijder de stelen. Verdeel de peterselie in grove stukken en voeg deze aan de soep toe. Pureer alles met de pureerstaaf 3 gedurende ongeveer 1 minuut. Breng op smaak met zout, peper en geraspte nootmuskaat.

Pompoensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 10 - 20 g verse gember
- 3 eetl. raapzaadolie
- 400 g pompoenvlees (het meest geschikt is Hokkaido-pompoen, omdat de schil tijdens het koken zacht wordt en deze dus niet hoeft te worden geschild)
- 250 - 300 ml kokosmelk
- 250 - 500 ml groentebouillon
- Sap van een ½ sinaasappel
- Een beetje droge witte wijn
- 1 theel. suiker
- Zout en peper

Bereiding

1. Maak de ui schoon en snijd deze fijn, evenals de knoflook. Schil de gember en snijd ze fijn. Fruit eerst de ui en gember aan in hete olie. Voeg na 2 minuten ook de knoflook toe en bak deze mee.
2. Maak de pompoen grondig schoon met een groenteborstel met warm water en snijd deze vervolgens in 2 - 3 cm grote blokjes. (Wanneer een andere pompoen dan de Hokkaido-pompoen wordt gebruikt, moet deze ook worden geschild).
3. Voeg de pompoenblokjes aan de ui en gember toe en bak deze mee. Voeg de halve hoeveelheid kokosmelk toe en net zoveel groentebouillon, totdat de pompoen bedekt is. Laat met gesloten deksel ca. 20 - 25 minuten zacht koken.
4. Pureer alles met de pureerstaaf 3. Voeg daarbij net zoveel kokosmelk toe, totdat de soep de juiste zacht-crèmige consistentie heeft.
5. Breng de soep op smaak met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep behalve een scherpe, ook een zoete en uitgebalanceerde zuur-zoute smaak heeft.

Zoete vruchtenspread

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

1. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
2. Laat ze goed in een zeef uitlekken, zodat overtollig water kan weglopen en de spread niet te vloeibaar wordt. Snijd grotere aardbeien klein.
3. Weeg 250 g aardbeien af en doe ze in een geschikte mixbeker.
4. Voeg een scheutje citroensap toe.
5. Krab indien nodig het merg uit een vanillestokje en voeg dit toe.
6. Voeg de inhoud van het pakje geleisuiker zonder koken toe en mix het geheel met de pureerstaaf **3** 45-60 seconden grondig. Wanneer er nog grotere stukken in het mengsel zitten, laat u het geheel 2 minuten rusten en pureert u opnieuw 60 seconden.
7. Smeer de spread direct op de boterham of vul een glazen pot met schroefdeksel die u goed kunt afsluiten.

10. 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 door 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.
Mes draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none">• Direct uitschakelen, stekker 1 uit het stopcontact trekken en controleren:<ul style="list-style-type: none">- Obstakel in de kom?- Voedsel te taai of te hard?- Apparaat niet goed in elkaar gezet?

11. Weggoeien

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. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

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

12. Technische gegevens

Model:	SSMD 600 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	600 W
Max. continuering:	1 minuut 30 seconden bij zeer stevige of taaie levensmiddelen

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (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: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. 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.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. 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: 315278** 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.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
 Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
 E-Mail: hoyer@lidl.nl

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

IAN: 315278



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

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	52
2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό.....	53
3. Οδηγίες ασφάλειας.....	53
4. Περιεχόμενα συσκευασίας.....	56
5. Συναρμολόγηση.....	56
5.1 Τοποθέτηση ράβδου πολτοποίησης (Εικόνα Α)	56
5.2 Αφαίρεση ράβδου πολτοποίησης (Εικόνα Β)	57
6. Χειρισμός.....	57
6.1 Χρόνοι λειτουργίας.....	57
6.2 Στοιχεία χειρισμού	57
6.3 Πεδίο εφαρμογής	58
7. Καθαρισμός.....	58
8. Φύλαξη.....	59
9. Συνταγές	59
10. Λύση προβλήματος	61
11. Απόρριψη	61
12. Τεχνικά δεδομένα	62
13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	62

1. Επισκόπηση

1	Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ δικτύου
2	Μονάδα κινητήρα
3	Ράβδος πολτοποίησης
4	TURBO Πλήκτρο Turbo (σταθερή ταχύτητα Turbo)
5	I Πλήκτρο ενεργοποίησης (ρυθμιζόμενη ταχύτητα)
6	Ρυθμιστής ταχύτητας
7	Δακτύλιος για την ανάρτηση του τμήματος κινητήρα
8	▼ Σημείο τοποθέτησης
9	  Σήμανση για απασφάλιση () και ασφάλιση ()

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας ραβδομπλέντερ.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο των δυνατοτήτων του:

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

Ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας ραβδομπλέντερ!

Σύμβολο επί της συσκευής



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δε μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε τη μυρωδιά των τροφίμων.

2. Χρήση σύμφωνα με τον προορισμό

Το ραβδομπλέντερ ενδείκνυται αποκλειστικά για τον τεμαχισμό και την πολτοποίηση τροφίμων.

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

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά, κόκκους του καφέ ή μπαχαρικά. Επίσης δεν γίνεται επεξεργασία σοκολάτας με τη συσκευή αυτή.

3. Οδηγίες ασφάλειας

Προειδοποιήσεις

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



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

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

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

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

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Αυτή η συσκευή προορίζεται επίσης για χρήση σε νοικοκυριά και σε συνθήκες που μοιάζουν με αυτές των νοικοκυριών, όπως, παραδείγματος χάριν ...
 - ...στις κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων;
 - ...σε αγροικίες;
 - ...από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής;
 - ...σε πανσιόν με πρωινό.
- ⊙ Βγάζετε το φισ δικτύου από την πρίζα, ...
 - ... εφόσον δεν υπάρχει εποπτεία,
 - ... πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής και
 - ... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής.
- ⊙ Η κατάχρηση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Τα μαχαίρια είναι πολύ αιχμηρά. Προσέχετε ιδιαίτερα να μην κοπείτε κατά την εκκένωση του μπολ και κατά τον καθαρισμό των μαχαιριών.
- ⊙ Πριν από τη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 58).
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη ο αγωγός σύνδεσης ηλεκτρικού ρεύματος της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

- ⊙ Πριν την αντικατάσταση παρελκομένων ή επιπρόσθετων τεμαχίων που κινούνται κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φως δικτύου από την πρίζα.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Επίσης, τα ζώα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για το λόγο αυτό πρέπει γενικά να παραμένουν μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νεροχύτη κ.λπ.
- ⊙ Μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και το φως δικτύου σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε τη μονάδα κινητήρα από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει νερό στη μονάδα κινητήρα, αφαιρέστε αμέσως το φως δικτύου. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φως δικτύου. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας

- ⊙ Εισάγετε το φως δικτύου στην πρίζα μόνο εφόσον η μονάδα κινητήρα έχει συναρμολογηθεί με το επιθυμητό εξάρτημα.
- ⊙ Συνδέστε το φως δικτύου μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί κανονικά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτές περιοχές. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φως δικτύου από την πρίζα.
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως δικτύου από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως δικτύου, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Βγάζετε το φως δικτύου από την πρίζα, ...
... σε περίπτωση που εμφανιστεί βλάβη,
... όταν δε χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ,
... πριν από κάθε καθαρισμό και
... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανή σημεία φθοράς στη συσκευή ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.

- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή

- ⊙ Οι λεπίδες κοπής είναι κοφτερές. Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό. Κατά το ξέπλυμα με το χέρι, το νερό να είναι διαυγές, ώστε να φαίνονται καλά οι λεπίδες.
- ⊙ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα σε περιστρεφόμενα μαχαίρια. Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Μετά την απενεργοποίηση το μαχαίρι συνεχίζει να περιστρέφεται για λίγο. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί προτού αφαιρέσετε το ραβδομπλέντερ από τα τρόφιμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές

- ⊙ Η συσκευή έχει κατασκευαστεί για συνεχόμενη λειτουργία μέγιστης διάρκειας 1 λεπτό (βλέπε “Χρόνοι λειτουργίας” σελίδα 57).
- ⊙ Για να αποφύγετε μια βλάβη της συσκευής, διακόψτε αμέσως τη διαδικασία ανάμειξης, όταν το μαχαίρι περιστρέφεται με δυσκολία ή δεν περιστρέφεται καθόλου. Αφαιρέστε το φινιρίσμα δικτύου και ελέγξτε, αν υπάρχει κάποιο εμπόδιο μέσα στο δοχείο ή αν τα τρόφιμα είναι υπερβολικά σκληρά. Ελέγξτε επίσης, αν η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για υγρά που βράζουν ή κατά το μαγείρεμα.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

4. Περιεχόμενα συσκευασίας

- 1 μονάδα κινητήρα 2
- 1 ράβδος πολτοποίησης 3
- 1 οδηγίες χρήσης

5. Συναρμολόγηση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα μέρη και δεν έχουν υποστεί βλάβη.
- **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 58)!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Εισάγετε το φινιρίσμα τροφοδοσίας 1 σε μια πρίζα μόνο εφόσον η μονάδα κινητήρα 2 έχει συναρμολογηθεί με τη ράβδο πολτοποίησης 3.

5.1 Τοποθέτηση ράβδου πολτοποίησης (Εικόνα Α)

1. Τοποθετήστε τη ράβδο πολτοποίησης 3 με τέτοιο τρόπο πάνω στη μονάδα κινητήρα 2, ώστε το σημάδι τοποθέτησης ▼ 8 να δείχνει στο σύμβολο ⚡ 9.
2. Περιστρέψτε τη ράβδο πολτοποίησης 3 με τέτοιο τρόπο ώστε το σημάδι τοποθέτησης ▼ 8 στη μονάδα κινητήρα 2 να δείχνει στο σημάδι ασφάλισης 🔒 9. Η ράβδος πολτοποίησης 3 πρέπει να ασφαλίσει αισθητά.

5.2 Αφαίρεση ράβδου πολτοποίησης (Εικόνα Β)

- Για την αφαίρεση της ράβδου πολτοποίησης **3** περιστρέψτε την με τέτοιο τρόπο, ώστε το σημάδι τοποθέτησης ▼ **8** να δείχνει στο σημάδι απασφάλισης □ **9** και αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης **3** από τη μονάδα κινητήρα **2**.

6. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι. Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον έχετε βυθίσει τη ράβδο πολτοποίησης **3** στα τρόφιμα.
- ⊙ Μετά την απενεργοποίηση το μαχαίρι συνεχίζει να περιστρέφεται για λίγο. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί προτού αφαιρέσετε τη ράβδο πολτοποίησης **3** από το τρόφιμο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ⊙ Η συσκευή έχει κατασκευαστεί για συνεχόμενη λειτουργία μέγιστης διάρκειας 1 λεπτό (βλέπε “Χρόνοι λειτουργίας” σελίδα 57).
- ⊙ Για να αποφύγετε μια βλάβη της συσκευής, διακόψτε αμέσως τη διαδικασία ανάμειξης, όταν το μαχαίρι περιστρέφεται με δυσκολία ή δεν περιστρέφεται καθόλου. Αφαιρέστε το φινιρίσματος **1** και ελέγξτε, αν υπάρχει κάποιο εμπόδιο μέσα στο δοχείο ή αν τα τρόφιμα είναι υπερβολικά σκληρά. Ελέγξτε επίσης, αν η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά.

6.1 Χρόνοι λειτουργίας

Συστήνουμε τους παρακάτω χρόνους λειτουργίας:

- **Ράβδος πολτοποίησης** έως και 1 λεπτό χωρίς διακοπή, έπειτα 2 λεπτά διάλειμμα

6.2 Στοιχεία χειρισμού

- **Ρυθμιστής ταχύτητας: 6**
Ρυθμίστε την ταχύτητα ανάμειξης μεταξύ 1 (χαμηλότερη) και 6 (υψηλότερη ταχύτητα).
- **Πλήκτρο ενεργοποίησης: 5**
Κρατήστε πιεσμένο το πλήκτρο ενεργοποίησης **5**, για να εργαστείτε με τη ρυθμισμένη ταχύτητα. Απελευθερώστε, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- **TURBO: 4**
Κρατήστε πιεσμένο το **TURBO 4**, για να αναμείξετε με τη μέγιστη ταχύτητα. Τώρα η ρύθμιση του ρυθμιστή ταχύτητας δε λαμβάνεται υπόψη. Απελευθερώστε το **TURBO 4** για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

6.3 Πεδίο εφαρμογής

Το ραβδομπλέντερ **3** είναι κατάλληλο για την πολτοποίηση βρασμένων φρούτων και λαχανικών, καθώς και για την ανάμειξη ποτών, σούπας, σάλτσας, κ.ά. και για την παρσκευή μιλκσέικ.

Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης **3** για ιδιαίτερα σκληρά τρόφιμα, π.χ. παγάκια και ξηρούς καρπούς.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- προσαρμόστε την ταχύτητα περιστροφής στο είδος των τροφίμων που σκοπεύετε να πολτοποιήσετε. Για μαλακά τρόφιμα επιλέξτε την κανονική ταχύτητα (1-6) και για σκληρά τρόφιμα την ταχύτητα Turbo (**TURBO 4**).
- Φροντίστε ώστε πριν την πολτοποίηση να βρίσκεται αρκετό υγρό στο δοχείο!

1. Κόβετε τα βρασμένα φρούτα και λαχανικά σε μικρά κομμάτια.
2. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο δοχείο.
3. Βυθίστε τη ράβδο πολτοποίησης μέσα στα τρόφιμα που θα πολτοποιήσετε ή θα αναμείξετε.
4. Εισάγετε το φινδικτύου **1** στην πρίζα.
5. Για την πολτοποίηση με κανονική ταχύτητα κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ενεργοποίησης **5**.
Για την πολτοποίηση με ταχύτητα Turbo κρατήστε πατημένο το **TURBO 4**.
6. Ανακινήστε λίγο τη ράβδο πολτοποίησης **3** μέσα στα τρόφιμα, ώστε να γίνει ομοιόμορφη επεξεργασία των τροφίμων.
7. Μόλις τελειώσετε, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης **5** ή το **TURBO 4**.

8. Μετά την ανάμειξη περιμένετε έως ότου ακινητοποιηθεί το μαχαίρι, αφαιρέστε το φινδικτύου **1** και αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης **3** από το τρόφιμο.
9. Καθαρίστε τη συσκευή όσο πιο άμεσα γίνεται.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: όταν η ράβδος πολτοποίησης **3** προσκολληθεί στη βάση του δοχείου, αφήστε για λίγο ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης **5** ή το **TURBO 4**.

7. Καθαρισμός

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν τον καθαρισμό της συσκευής αφαιρέστε το φινδικτύου **1** από την πρίζα.
- ⊙ Μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα **2**, το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και το φινδικτύου **1** σε νερό ή άλλα υγρά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Κατά το πλύσιμο με το χέρι το νερό θα πρέπει να έχει τέτοια διαύγεια, ώστε να φαίνεται το μαχαίρι.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
-

Σκούπισμα

Σκουπίστε τη μονάδα κινητήρα 2 με ένα ελαφρώς υγρό πανί.

Πλυντήριο πιάτων/Πλύσιμο

- Η ράβδος πολτοποίησης 3 μπορεί ...
... να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων ή ... στο χέρι σε ζεστό νερό με απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε στη συνέχεια τη ράβδο πολτοποίησης με καθαρό νερό.
- Στεγνώστε επιμελώς όλα τα μέρη, πριν συναρμολογήσετε και πάλι τη συσκευή και την αποθηκεύσετε.

Μερικές συμβουλές καθαρισμού

- Καθαρίστε τη ράβδο πολτοποίησης 3 όσο το δυνατόν πιο άμεσα μετά τη χρήση, ώστε να μην ξεραθούν τα υπολείμματα των τροφίμων.
- Μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφίμων συνιστάται το άμεσο ξέπλυμα της ράβδου πολτοποίησης 3.

8. Φύλαξη



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- ⊙ Για την αποφυγή ατυχημάτων το φινιρίσκου 1 δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε πρίζα κατά την αποθήκευση.

- Επιλέξτε ένα μέρος όπου η συσκευή δε θα υποβάλλεται ούτε σε υψηλή θερμοκρασία ούτε και σε υγρασία.
- Μπορείτε να αναρτήσετε τη μονάδα κινητήρα 2 στο δακτύλιο 7.

9. Συνταγές

Κρεμώδης σούπα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

- 2 - 3 κ.σ. λάδι
- 200 g κρεμμύδια
- 200 g πατάτες (ενδείκνυνται ιδιαίτερα οι αλευρώδεις τύποι)
- 200 g καρότα
- 350 - 400 ml ζωμός λαχανικών (φρέσκος ή έτοιμος)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 5 g μαϊντανός

Παρασκευή

1. Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε μικρούς κύβους. Πλύντε τα καρότα, καθαρίστε τα και κόψτε τα σε ροδέλες. Καθαρίστε τις πατάτες, ξεπλύντε τις και κόψτε τις σε κύβους περ. 2 cm.
2. Ζεστάνετε λάδι σε μια κατσαρόλα και τσιγαρίστε μέσα εκεί τα κρεμμύδια μέχρι να γίνουν διάφανα. Προσθέστε τα καρότα και τις πατάτες και τσιγαρίστε μαζί. Ρίξτε όσο ζωμό χρειάζεται ώστε να καλυφθούν καλά τα λαχανικά και βράστε όλα τα υλικά για 10-15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Αν χρειάζεται, προσθέστε στο ενδιάμεσο λίγο ζωμό, αν τα λαχανικά δεν καλύπτονται πια.
3. Πλύντε το μαϊντανό, τινάξτε τον να στεγνώσει και αφαιρέστε τα κοτσάνια. Κόψτε το μαϊντανό σε μεγάλα κομμάτια με το χέρι και ρίξτε τον στη σούπα. Πολτοποιήστε όλο το μείγμα με τη ράβδο πολτοποίησης 3 για περίπου 1 λεπτό. Καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο.

Σούπα κολοκύθας

4 άτομα

Συστατικά

- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 - 20 g φρέσκια πιπερόριζα
- 3 κ.σ. κραμβέλαιο
- 400 g σάρκα κολοκύθας (ενδείκνυται ιδιαίτερα η κολοκύθα τύπου Χοκάνιτο, γιατί ο φλοιός μαλακώνει με το βράσιμο και δε χρειάζεται καθάρισμα)
- 250 - 300 ml γάλα καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λευκό κρασί, ελαφρώς ξηρό
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κύβους, το ίδιο και το σκόρδο. Καθαρίστε την πιπερόριζα και κόψτε την σε μικρούς κύβους. Τσιγαρίστε πρώτα τα κρεμμύδια και την πιπερόριζα σε καυτό λάδι. Έπειτα από 2 λεπτά προσθέστε και το σκόρδο και τσιγαρίστε το μαζί.
2. Καθαρίστε καλά την κολοκύθα με μια βούρτσα λαχανικών κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό, και στη συνέχεια κόψτε την σε κύβους των 2-3 cm. (Αν χρησιμοποιηθεί διαφορετικός τύπος κολοκύθας από τη Χοκάνιτο, τότε αυτή πρέπει και να καθαριστεί).
3. Προσθέστε τους κύβους της κολοκύθας στα κρεμμύδια και την πιπερόριζα και τσιγαρίστε μαζί. Ρίξτε τη μισή ποσότητα γάλακτος καρύδας και όσο ζωμό λαχανικών χρειαστεί, ώστε να σκεπαστεί καλά η κολοκύθα. Βράστε για περ. 20-25 λεπτά με κλειστό καπάκι μέχρι να μαλακώσει.

4. Πολτοποιήστε όλο το μείγμα με τη ράβδο πολτοποίησης **3**. Ταυτόχρονα προσθέστε όσο γάλα καρύδας χρειάζεται, μέχρι η σούπα να αποκτήσει τη σωστή, ελαφρώς κρεμώδη σύσταση.
5. Καρυκεύστε τη σούπα με χυμό πορτοκαλιού, λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι, έτσι ώστε η σούπα, να έχει καυτερή και γλυκιά γεύση και ταυτόχρονα μια εξισορροπημένη νότα ξινού-αρμυρού.

Γλυκό άλειμμα φρούτων

Συστατικά

- 250 g φράουλες ή άλλα φρούτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 1 κουτάκι (περ. 125 g) ζάχαρη για μαρμελάδα χωρίς βράσιμο
- 1 δόση χυμό λεμόνι
- 1 πρέζα από το εσωτερικό ενός λοβού βανίλιας στη μύτη του μαχαιριού

Παρασκευή

1. Πλύντε και καθαρίστε τις φράουλες και αφαιρέστε το κοτσάνι.
2. Αφήστε τις να στραγγίσουν καλά στο σουρωτήρι, έτσι ώστε να φύγει το περισσευούμενο νερό και να μη γίνει πολύ νερούλο το άλειμμα. Κόψτε τις πιο μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια.
3. Ζυγίστε 250 g φράουλες και ρίξτε τις σε ένα κατάλληλο δοχείο μίξερ.
4. Ρίξτε από πάνω μια δόση χυμό λεμονιού.
5. Αν χρειάζεται, ξύστε το εσωτερικό μισού λοβού βανίλιας και προσθέστε το.
6. Προσθέστε το περιεχόμενο του κουτιού ζάχαρης για μαρμελάδα χωρίς βράσιμο και χτυπήστε καλά με τη ράβδο πολτοποίησης **3** για 45-60 λεπτά. Αν έχουν παραμείνει μεγάλα κομμάτια, αφήστε το μείγμα να κάτσει για 2 λεπτά και στη συνέχεια χτυπήστε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.

7. Καταναλώστε αμέσως ή γεμίστε με το άλειμμα ένα βάζο με βιδωτό καπάκι και κλείστε το ερμητικά.

10. Λύση προβλήματος

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none"> • Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; • Ελέγξτε τη σύνδεση.
Το μαχαίρι δεν περιστρέφεται καθόλου ή μόνο με δυσκολία.	<ul style="list-style-type: none"> • Απενεργοποιήστε άμεσα, αφαιρέστε το φινδικτύου 1 και ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none"> - Υπάρχει κάποιο εμπόδιο εντός του δοχείου; - Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά ή πηχτά; - Η συσκευή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά;

11. Απόρριψη


Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισήμασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.









Συσκευασία

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

12. Τεχνικά δεδομένα

Μοντέλο:	SSMD 600 A1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II 
Απόδοση:	600 W
Μέγιστο Διαρκής λειτουργία:	1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα για πολύ σκληρά ή σκληρά τρόφιμα

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Έλεγχος Ασφαλείας. Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Ανακυκλώσιμα υλικά: χαρτόνι (πλην κυματοειδούς χαρτονιού)
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

13. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH

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

Όροι εγγύησης

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

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

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

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

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

Εύρος εγγύησης

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

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

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

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 315278** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού

(κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.

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



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



Κέντρο σέρβις

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

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

IAN: 315278



Προμηθευτής

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANIA

Inhalt

1. Übersicht	64
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	65
3. Sicherheitshinweise	65
4. Lieferumfang	68
5. Montage	68
5.1 Pürierstab aufsetzen (Bild A)	68
5.2 Pürierstab abnehmen (Bild B)	68
6. Bedienung	69
6.1 Betriebszeiten	69
6.2 Bedienelemente	69
6.3 Einsatzbereich	69
7. Reinigen	70
8. Aufbewahren	70
9. Rezepte	71
10. Problemlösung	72
11. Entsorgen	73
12. Technische Daten	73
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	74

1. Übersicht

1		Anschlussleitung mit Netzstecker
2		Motorteil
3		Pürierstab
4	TURBO	Turbo-Taste (feste Turbo-Geschwindigkeit)
5	I	Einschalttaste (regelbare Geschwindigkeit)
6		Geschwindigkeitsregler
7		Öse zum Aufhängen des Motorteils
8	▼	Aufsetzmarkierung
9	🔓 🔒	Markierung für Entriegelung (🔓) und Verriegelung (🔒)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Stabmixer.

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

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Anleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen 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 Ihrem neuen Stabmixer!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Stabmixer ist ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide, Gewürze oder Kaffeebohnen zu zerkleinern. Auch Schokolade lässt sich mit diesem Gerät nicht verarbeiten.

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.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ...in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ...in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ...von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ...in Frühstückspensionen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen und
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Die Messer sind sehr scharf. Achten Sie besonders beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen der Messer darauf, sich nicht zu schneiden. Beim Spülen von Hand soll das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 70).
- ⊙ 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.

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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 Motorteil, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Motorteil vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Motorteil 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 Motorteil mit dem gewünschten Zubehör zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie den Stabmixer nicht benutzen,
 - ... vor jeder Reinigung und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Greifen Sie niemals in 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.
- ⊙ Das Messer läuft nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Stabmixer aus der Speise herausziehen.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 1 Minute ohne Unterbrechung ausgelegt (siehe "Betriebszeiten" auf Seite 69).
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn das Messer nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Flüssigkeiten oder während des Kochprozesses.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Motorteil **2**
- 1 Pürrierstab **3**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Montage

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen" auf Seite 70)!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **1** erst dann in eine Steckdose, wenn das Motorteil **2** mit dem Pürrierstab **3** zusammengebaut ist.

5.1 Pürrierstab aufsetzen (Bild A)

1. Setzen Sie den Pürrierstab **3** so auf das Motorteil **2**, dass die Aufsetzmarkierung ▼ **8** auf das Symbol □^h **9** weist.
2. Drehen Sie den Pürrierstab **3** so, dass die Aufsetzmarkierung ▼ **8** am Motorteil **2** auf die Verriegelungsmarkierung □^h **9** weist. Der Pürrierstab **3** muss spürbar einrasten.

5.2 Pürrierstab abnehmen (Bild B)

- Zum Abnehmen des Pürrierstabs **3** drehen Sie diesen so, dass die Aufsetzmarkierung ▼ **8** auf die Entriegelungsmarkierung □^h **9** weist, und ziehen den Pürrierstab **3** vom Motorteil **2** ab.

6. Bedienung



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ 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.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn der Pürierstab **3** in die Speise eingetaucht ist.
- ⊙ Das Messer läuft nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Pürierstab **3** aus der Speise herausziehen.

WARNUNG!

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 1 Minute ohne Unterbrechung ausgelegt (siehe "Betriebszeiten" auf Seite 69).
 - ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn das Messer nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker **1** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist.
-

6.1 Betriebszeiten

Wir empfehlen die folgenden Betriebszeiten:

- **Pürierstab** bis zu 1 Minute ohne Unterbrechung, dann 2 Minuten Pause

6.2 Bedienelemente

- **Geschwindigkeitsregler: 6**
Stellen Sie die Mixgeschwindigkeit zwischen 1 (geringster) und 6 (höchster Geschwindigkeit) ein.
- **Einschalttaste: 5**
Halten Sie die Einschalttaste **5** gedrückt, um in der eingestellten Geschwindigkeit zu arbeiten. Lassen Sie sie los, um das Gerät auszuschalten.
- **TURBO: 4**
Halten Sie **TURBO 4** gedrückt, um in der maximalen Geschwindigkeit zu mixen. Die Einstellung des Geschwindigkeitsreglers bleibt dabei unberücksichtigt. Lassen Sie **TURBO 4** los, um das Gerät auszuschalten.

6.3 Einsatzbereich

Der Pürierstab **3** eignet sich zum Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse sowie zum Mixen von Drinks, Suppen, Soßen u. Ä. und zum Herstellen von Milchshakes.

Benutzen Sie den Pürierstab **3** nicht für besonders harte Lebensmittel wie z. B. Eiswürfel und nicht für Nüsse.

HINWEISE:

- Passen Sie die Drehzahl Ihrem Mixgut an. Wählen Sie für weiches Mixgut eine normale Geschwindigkeit (1-6) und für härteres Mixgut die Turbo-Geschwindigkeit (**TURBO 4**).
 - Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit vor dem Pürieren im Gefäß befindet!
-

1. Schneiden Sie gekochtes Obst und Gemüse in kleine Stücke.
2. Geben Sie die Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß.
3. Tauchen Sie den Pürierstab in das Pürier-/Mixgut.

4. Stecken Sie den Netzstecker **1** in die Steckdose.
5. Zum Pürieren mit normaler Geschwindigkeit halten Sie die Einschalttaste **5** gedrückt.
Zum Pürieren mit Turbo-Geschwindigkeit halten Sie **TURBO 4** gedrückt.
6. Bewegen Sie den Pürierstab **3** in der Speise etwas auf und ab, damit die Speise gleichmäßig bearbeitet wird.
7. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Einschalttaste **5** bzw. **TURBO 4** los.
8. Nach dem Mixen warten Sie den Stillstand des Messers ab, ziehen Sie den Netzstecker **1** und nehmen Sie den Pürierstab **3** aus der Speise.
9. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

HINWEIS: Wenn sich der Pürierstab **3** am Behälterboden festsaugt, lassen Sie die Einschalttaste **5** bzw. **TURBO 4** kurz los.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Das Motorteil **2**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **1** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beim Spülen von Hand soll das Wasser so klar sein, dass Sie das Messer gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
-

Abwischen

Wischen Sie das Motorteil **2** mit einem leicht feuchten Lappen ab.

Spülmaschine / Abwaschen

- Der Pürierstab **3** kann ...
... in der Spülmaschine gereinigt werden oder
... von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel gewaschen werden. Spülen Sie den Pürierstab anschließend mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und wegstellen.

Einige Reinigungstipps

- Reinigen Sie den Pürierstab **3** möglichst sofort nach Gebrauch, damit die Speisereste nicht antrocknen.
- Nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab **3** sofort abspülen.

8. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **1** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.
-

- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.
- Sie können das Motorteil **2** an der Öse **7** aufhängen.

9. Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Pürierstab **3** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2. Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden).
3. Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen.
4. Alles mit dem Pürierstab **3** pürieren. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
5. Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen.
2. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
3. 250 g Erdbeeren abwägen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
4. Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
5. Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
6. Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Pürierstab **3** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
7. Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

10. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?• Überprüfen Sie den Anschluss.
Messer dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none">• Sofort ausschalten, Netzstecker 1 ziehen und überprüfen:<ul style="list-style-type: none">- Hindernis im Behälter?- Speise zu zäh oder zu hart?- Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

11. Entsorgen


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



Verpackung

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

12. Technische Daten

Modell:	SSMD 600 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 W
Max. Dauerbetrieb:	1 Minute 30 Sekunden bei sehr festen oder zähen Lebensmitteln

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit. 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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. 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: 315278** 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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



Service-Center

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

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

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

IAN: 315278



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