

# SILVER CREST®



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



## FOOD PROCESSOR SKMM 1000 A1

**GB** **FOOD PROCESSOR**  
Operating instructions

**GR** **ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ FOOD  
PROCESSOR**  
Οδηγία Χρήσης

**NL** **FOODPROCESSOR**  
Gebruiksaanwijzing

**DE** **AT** **FOODPROCESSOR**  
Bedienungsanleitung

HOYER Handel GmbH  
Taskopstrasse 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Status of information · Stand van de informatie  
Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:

09/2018 ID: SKMM 1000 A1\_18\_V1.9

IAN 309571

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

IAN 309571

**GB** **IE** **NL** **NL**  
**GR** **CY** **DE**



*English* ..... 2

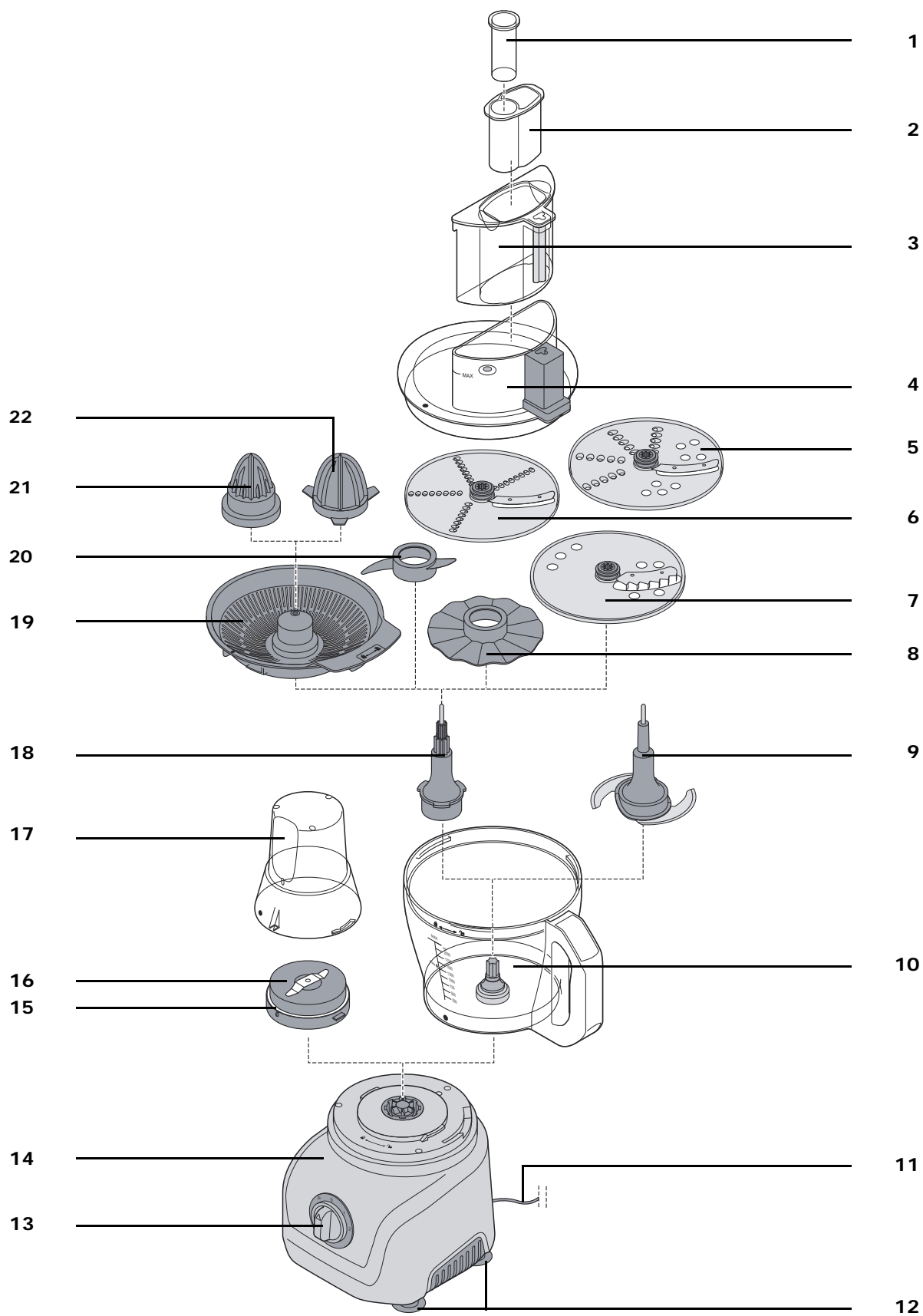
*Nederlands* ..... 20

**Ελληνικά** ..... 38

*Deutsch* ..... 58



Overview / Overzicht / Επισκόπηση / Übersicht



# Contents

<b>1. Overview</b>	<b>3</b>
<b>2. Intended use</b>	<b>3</b>
<b>3. Safety instructions</b>	<b>4</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>5</b>
<b>5. Overview of functions</b>	<b>6</b>
<b>6. Unpacking and setting up</b>	<b>8</b>
<b>7. Basic operation</b>	<b>8</b>
7.1 Preparing food	8
7.2 Adding ingredients	9
7.3 Power supply	9
7.4 Safety functions	9
7.5 Switching on and off and adjusting the speed	10
<b>8. Using the blade assembly</b>	<b>10</b>
<b>9. Using the mixer assembly</b>	<b>11</b>
<b>10. Using the whisking disc</b>	<b>11</b>
<b>11. Using the French fries disc</b>	<b>12</b>
<b>12. Using the grater and cutting disc</b>	<b>13</b>
<b>13. Using the citrus press</b>	<b>14</b>
<b>14. Mini crusher</b>	<b>14</b>
<b>15. Cleaning and servicing the device</b>	<b>15</b>
15.1 Cleaning the base unit	15
15.2 Cleaning in the dishwasher	15
15.3 Rinsing by hand	15
15.4 Storage	15
<b>16. Troubleshooting</b>	<b>16</b>
<b>17. Recipes</b>	<b>16</b>
<b>18. Disposal</b>	<b>18</b>
<b>19. Technical specifications</b>	<b>18</b>
<b>20. Ordering accessories</b>	<b>18</b>
<b>21. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>19</b>

## 1. Overview

- 1 Mini food pusher
- 2 Midi food pusher
- 3 Maxi food pusher
- 4 Lid
- 5 Coarse grater and cutting disc (usable from both sides)
- 6 Fine grater and cutting disc (usable from both sides)
- 7 French fries disc
- 8 Whisking disc
- 9 Blade assembly
- 10 Working container
- 11 Power cable with mains plug
- 12 Suction feet

- 13 Dial (P / 0 / 1 / 2)
- 14 Base unit
- 15 Sealing ring (for mini crusher)
- 16 Blade unit (for mini crusher)
- 17 Mini container (for mini crusher)
- 18 Axle
- 19 Screen (for pulp and pips)
- 20 Mixer assembly
- 21 Small juicer cone
- 22 Large juicer cone

**Rear fold-out page, Figure A:**

- 23 Cable spool

**Rear fold-out page: Figures A - M**

**Not shown:**

Blade guard (for the blade assembly)

## Thank you for your trust in our products!


Congratulations on your new multifunction food processor.

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

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

We hope you enjoy your new multifunction food processor!

## Symbols on your device

	The symbol indicates that materials labelled in this way do not change either the taste or the smell of food.
---	---

## 2. Intended use

This food processor is used to blend, mix, stir, chop, whisk, cut and grate food, cut French fries and squeeze citrus fruits.

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 to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.
  - ⊗ The blade assembly is not suitable for grain, ice, nuts or similar types of hard food.
  - ⊗ The mini crusher must not be operated with liquids.
-

### 3. Safety instructions

#### Warnings

If necessary, the following warnings are used in these user instructions:



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

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

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

**NOTE:** circumstances and special aspects that must be borne in mind when handling the device.

#### Instructions for safe operation

- ⊙ Children must not use this device.
  - ⊙ This device with its power cable must be stored out of the reach of children.
  - ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
  - ⊙ Children must not play with the device.
  - ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
  - ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
  - ⊙ Please remember that the blades of the French fries disc, the grating and cutting disc, the blade assembly and the blade unit for the mini crusher are very sharp:
    - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
    - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
    - When emptying the working container and the mini container, make sure that you do not touch the blades of the blade assembly / blade unit.
    - When removing and inserting the working tools, make sure that you do not touch the blades.
    - When you are not using the blade assembly, push the blade guard on to the blades.
    - With all discs, when removing blockages and removing the unprocessed ingredients on them, make sure that you do not touch the blades.
  - ⊙ Prior to the replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
  - ⊙ The working tools (e.g. the blade assembly, the grating and cutting discs) continue to spin after being switched off. Wait for the device to come to a standstill before unlocking and opening the lid.
  - ⊙ Improper use of the device may result in injuries.
  - ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
  - ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
  - ⊙ Depending on the function, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
    - Blade assembly: maximum 3 minutes
    - Mixer assembly: maximum 3 minutes
    - Whisking disc: maximum 6 minutes
    - French fries disc: maximum 2 minutes
    - Grater and cutting discs: maximum 2 minutes
    - Citrus press: maximum 7 minutes
    - Mini crusher: maximum 2 minutes
- After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and servicing the device" on page 15).



### **DANGER to children**

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



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

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



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

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before re-using.
- ⊙ 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**

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

- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



### **DANGER! Risk of injury**

- ⊙ Never bypass the safety functions!
- ⊙ Never reach into the rotating working tools. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Let the hot ingredients cool down before you process them!

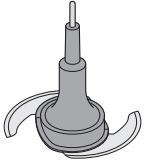

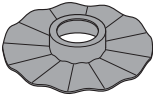
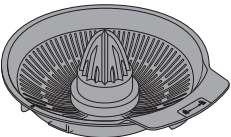
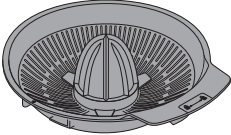
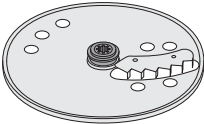
### **WARNING! Risk of material damage**

- ⊙ Place the device only on a smooth, level, dry, non-slip and waterproof surface so that the device can neither fall over nor slip off.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Note the information in these user instructions on the maximum filling volumes, maximum ingredient quantities, maximum operating times and the recommended speed settings.
- ⊙ Do not apply too much pressure to the juicer cone or the discs. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

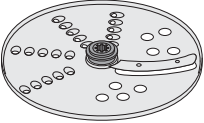

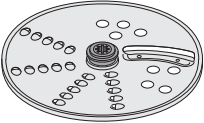

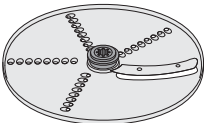

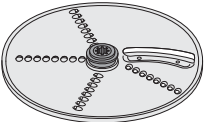

## **4. Items supplied**

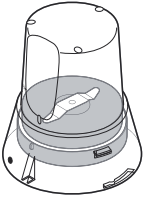
- 1 multifunction food processor, base unit **14**
- 1 working container **10**
- 1 lid **4** with:
  - Maxi food pusher **3**
  - Midi food pusher **2**
  - Mini food pusher **1**
- 1 axle **18**
- 1 blade assembly **9** with blade guard
- 1 mixer assembly **20**
- 1 whisking disc **8**
- 1 rough grater and cutting disc **5**
- 1 fine grater and cutting disc **6**
- 1 French fries disc **7**
- 1 citrus press attachment, consisting of:
  - Small juicer cone **21** / large juicer cone **22**
  - Screen **19**
- 1 mini crusher, consisting of:
  - Mini container **17**
  - Blade unit **16**
- 1 copy of the user instructions

## 5. Overview of functions

Working tool	Function	Quantity	Position of the dial	Processing time	Note
Blade assembly <b>9</b> 	Crushing, chopping, puréeing of vegetables, herbs, cheese, meat	e.g. max. 500 g of meat	<i>P</i> or <i>2</i>	max. 3 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut vegetables and cheese up into pieces first with an edge length of approx. 3 - 4 cm.</li> <li>• Cut meat and hard cheese up into pieces first with an edge length of approx. 2 cm.</li> <li>• Remove sinews, gristle, bones, hard peels.</li> </ul>
	Kneading of yeast dough (e.g. pizza dough)	max. 500 g flour	<i>1</i>	max. 3 min.	
Mixer assembly <b>20</b> 	Mixing of light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter)	Fat/sugar/flour - max. 200 g each	<i>1</i>	max. 3 min.	
Whisking disc <b>8</b> 	Whip the cream	min. 200 ml, max. 400 ml	<i>2</i>	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Process when well cooled.</li> </ul>
	Whip the egg white	min. 4 egg whites, max. 6 egg whites	<i>2</i>	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• All accessories must be dry and grease-free.</li> </ul>
	Emulsifying (e.g. mayonnaise)		<i>1</i>	max. 6 min.	
Citrus press with small juicer cone ( <b>19 + 21</b> ) 	Squeezing small citrus fruits (e.g. lemons, limes)	max. 5 pieces	<i>1</i>	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not exert too much pressure.</li> <li>• Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>1250 ml</b>.</li> </ul>
Citrus press with large juicer cone ( <b>19 + 22</b> ) 	Squeezing larger citrus fruits (e.g. oranges)	max. 5 pieces	<i>1</i>	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not exert too much pressure.</li> <li>• Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>1250 ml</b>.</li> </ul>
French fries disc <b>7</b> 	Cutting French fries	max. 500 g	<i>2</i>	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not exert too much pressure.</li> <li>• Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>MAX</b>.</li> </ul>



Working tool	Function	Quantity	Position of the dial	Processing time	Note
Coarse grater and cutting disc <b>5</b> (blade facing upwards)  Pattern: 	Cutting coarse slices	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not exert too much pressure.</li> <li>Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>MAX</b>.</li> </ul>
Coarse grater and cutting disc <b>5</b> (blade facing downwards)  Pattern: 	Rough grating	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not exert too much pressure.</li> <li>Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>MAX</b>.</li> </ul>
Fine grater and cutting disc <b>6</b> (blade facing upwards)  Pattern: 	Cutting fine slices	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not exert too much pressure.</li> <li>Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>MAX</b>.</li> </ul>
Fine grater and cutting disc <b>6</b> (blade facing downwards)  Pattern: 	Fine grating	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not exert too much pressure.</li> <li>Empty the working container <b>10</b> if filled up to <b>MAX</b>.</li> </ul>

Working tool	Function	Quantity	Position of the dial	Processing time	Note
Mini crusher <b>(16 + 17)</b> 	Crushing, chopping small amounts of onion, herbs, nuts, coffee beans  <b>Do not use any liq-            uids!</b>	max. 150 g  Do not fill above the <b>MAX</b> mark	<i>P, 1, 2</i>	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The sealing ring <b>15</b> must be inserted.</li> </ul>

## 6. Unpacking and setting up

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

1. Remove all packing materials.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 15).
4. **Figure A:** unwind the power cable **11** only as far from the cable spool **23** as necessary.
5. Place the base unit **14** on a level, dry, non-slip and waterproof surface so that the device can neither fall over nor slip off.  
Select a smooth surface so that the suction feet **12** are able to attach themselves.



### **DANGER! Risk of injury!**

- ⊙ Do not insert the mains plug **11** into a wall socket until the food processor has been completely assembled for the intended purpose.

## 7. Basic operation

### 7.1 Preparing food

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

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs.
- Wash and clean vegetables, fruit and herbs.
- Remove stems (e.g. from herbs), hard peels (e.g. from nuts) and parts which you do not wish to process (e.g. apple seeds).
- Use fresh herbs in a dry condition.
- Remove sinews, bones and gristle from the meat.
- Remove the cheese rind.
- Process cheese and meat only if they are well cooled.
- Soft cheese (e.g. mozzarella) can also be briefly frozen.
- For processing with the blade assembly **9** and in the mini crusher **16 + 17**, cut the food into small pieces of a similar size.
- For processing with discs **6, 5** cut the food up until it is so small that it fits into the central food chute (midi food pusher **2** removed). Food with a long shape (such as carrots, cucumbers, courgettes) can be processed whole. These are placed upright into the food chute. They should fill the width of the food chute as much as possible so that they are unable to fall over.
- For processing with the French fries disc **7** the potatoes must fit into the large food chute so that they will not protrude beyond the **MAX** mark on the food chute of the lid **4**. If necessary, cut the potatoes into suitable pieces.
- For processing with the citrus press **19 + 21** select ripe citrus fruits. These have more juice. Cut the citrus fruits across the segments in half.

## 7.2 Adding ingredients

- When filling liquid ingredients into the working container **10**, note that the maximum filling level is 1250 ml.
- No liquids may be processed in the mini crusher **16 + 17**. The ingredients may be filled up only to the **MAX** mark.
- Note the information in the processing tables on the maximum amounts of ingredients.
- Insert the following accessories before putting the ingredients into the working container **10**:
  - Blade assembly **9**
  - Axle **18** + mixer assembly **20**
  - Axle **18** + whisking disc **8**
- For topping up with the lid **4** closed, the device is provided with a food chute with a 3-in-1 food pusher. Remove one of the food pushers **1, 2, 3** according to the size and quantity of ingredients. There are various food chute sizes available to you.
- When working with the discs **7, 6, 5**, always use the smallest food pusher possible **1, 2, 3** in order to achieve the best result.
- When working with the French fries disc **7**, always use the maxi food pusher **3** in order to achieve the best result.

**NOTE:** these instructions always describe only the use of a food pusher which is frequently suitable. Match the selection of the food pusher to the food.

- You can remove the mini food pusher **1** and the midi food pusher **2** while the device is running.
- If you use the large food chute (with the maxi food pusher **3**), the ingredients may only be filled in up to the **MAX** mark.
- The mini food pusher **1** has a small hole in the bottom, through which liquids can slowly drip into the working container (e.g. for dripping in oil slowly when preparing mayonnaise).

## 7.3 Power supply



### **DANGER! Risk of injury!**

- ⊙ Do not insert the mains plug **11** into a wall socket until the food processor has been completely assembled for the intended purpose.

Insert the mains plug **11** into a wall socket with ground contacts which corresponds to the technical data on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

## 7.4 Safety functions

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

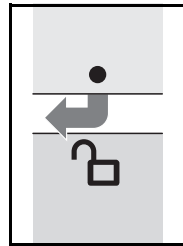


### **DANGER! Risk of injury!**

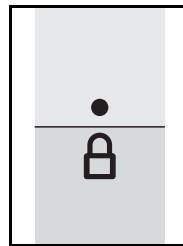
- ⊙ Never bypass the safety functions!

**The principle: Marking ● + 🔒 / 🔓**

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



1. **Placing the upper accessory in position:** place the upper accessory with the ● mark in position on the open lock symbol 🔓.



2. **Turning clockwise:** Turn the upper accessory clockwise until it locks into place.
3. **Correctly assembled:** When the accessories have been correctly assembled, the ● mark points to the closed lock symbol 🔒.

- In order to remove this, turn the upper accessory anti-clockwise until the ● mark points to the open lock symbol 🔓. You can then lift off the accessory.

### **The individual accessories**

- **Figure B:** the working container **10** must engage with the base unit **14** by means of a small turn in the clockwise direction.
- **Figure C:** the lid **4** must engage with the working container **10** by means of a small turn in the clockwise direction.
- **Figure K:** for the citrus press, the lid **4** is not required. Instead, the screen **19** must engage with the working container **10** by means of a small turn in the clockwise direction.
- **Figure F:** the mini crusher **16 + 17** is placed directly on the base unit **14** without the working container **10**. This must be assembled correctly and engage with the base unit by means of a small turn in the clockwise direction.

### **The maxi food pusher**

- **Figure D:** when the lid **4** has been put in place, the maxi food pusher **3** must be inserted into the food chute. It can be pulled up all the way to the **MAX** mark without interrupting operation. When it is pushed down, this safety function causes a resistance.

## 7.5 Switching on and off and adjusting the speed

Use the dial **13** to switch the device on and off and select the speed setting:

Switch position	Function
<i>P</i>	Pulse function: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hold the dial <b>13</b> in the <i>P</i> position to switch on the device.</li> <li>- Release the dial <b>13</b> to switch off the device.</li> <li>- Enables working with several brief pulses in a row – recommended e.g. for herbs and onions</li> </ul>
<i>0</i>	Turned off
<i>1</i>	Speed setting 1 (normal)
<i>2</i>	Speed setting 2 (high)

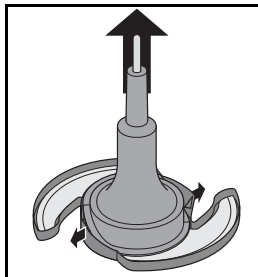
**NOTE:** when selecting the speed setting, consult the recommendation in the tables.

## 8. Using the blade assembly

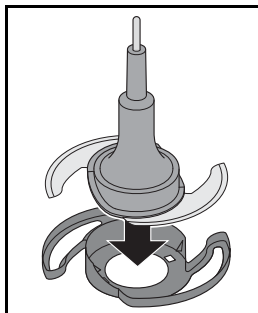


### **DANGER! Risk of injury!**

- ⊙ The blades of the blade assembly **9** are very sharp. Do not touch them. When you are not using the blade assembly, push the blade guard on to the blades.



- **Removing the blade guard:**  
Pull the blade guard in the middle slightly away from the blade assembly and remove this by pulling upwards.



- **Attaching the blade guard:**  
Place the blade assembly **9** into the blade guard from the top. Make sure that both blades are completely protected.

### **Application area:**

The blade assembly **9** is suitable for chopping onions, herbs, vegetables, fruit, parmesan and meat. You can also use the blade assembly to knead dough.

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

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

### **Processing table for chopping:**

Ingredients	Preparation	max. quantity	Processing time	Switch
Meat	cutting into cubes, approx. 2 x 2 cm	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>2 / P</i>
Onions	quartered, without peel	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>P</i>
Garlic	without peel	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>P</i>
Carrots	cutting into pieces, approx. 2 x 2 cm	500 g	approx. 30 - 60 sec.	<i>2 / P</i>

### **Processing table for kneading:**

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Yeast dough	max. 500 g of flour	approx. 3 min.	<i>1</i>

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

- ⊙ Do not operate the device continuously with the blade assembly **9** in place for more than 3 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ The device is unsuitable for heavy dough (e.g. full-grain bread dough) or large amounts of dough. It is possible to process sizeable amounts of dough in portions.

### **Required accessories:**

- Working container **10**
- Blade assembly **9**
- Lid **4** with food pushers **1, 2, 3**

### **And this is how it works:**

(For assembly see **Figure M**)

1. Position the working container **10** on the base unit **14**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the blade assembly **9** into the working container **10**.
3. Fill the ingredients into the working container **10**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute.
4. Place the lid **4** with the food pushers **1, 2, 3** onto the working container **10**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
5. Connect the mains plug **11** to a wall socket.
6. Use the dial **13** to select the desired speed setting.

7. When the process is completed, switch the dial **13** to *O* and pull out the mains plug **11**.
8. Turn the lid **4** with the food pushers **1, 2, 3** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
9. Turn the working container **10** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
10. Hold the blade assembly **9** at the top end and lift it out by pulling upwards. Ingredients which stick to the blade assembly can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.
11. Remove the crushed ingredients from the working container **10**.
12. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 9. Using the mixer assembly

### Application area:

The mixer assembly **20** is suitable for mixing light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter).

### WARNING! Risk of material damage!

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

### Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Cake mix	Fat/sugar/flour - max. 200 g each	approx. 3 min.	1

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊗ Do not operate the device continuously with the mixer assembly **20** in place for more than 3 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

### Required accessories:

- Working container **10**
- Axle **18**
- Mixer assembly **20**
- Lid **4** with food pushers **1, 2, 3**

### And this is how it works:

(For assembly see **Figure G**)

1. Position the working container **10** on the base unit **14**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the axle **18** into the working container **10**.
3. Place the mixer assembly **20** on the axle **18**.
4. Fill the ingredients into the working container **10**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute.
5. Place the lid **4** with the food pushers **1, 2, 3** onto the working container **10**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
6. Connect the mains plug **11** to a wall socket.

7. Use the dial **13** to select position 1.
8. When the process is completed, switch the dial **13** to *O* and pull out the mains plug **11**.
9. Turn the lid **4** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
10. Turn the working container **10** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
11. Remove the axle **18** together with the mixer assembly **20** upwards and take the dough out of the working container **10**.
12. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 10. Using the whisking disc

### Application area:

The whisking disc **8** is suitable for beating whipped cream or whipped egg whites and emulsifying (e.g. mayonnaise).

### Processing table:

Ingredients	min. quantity	max. quantity	Processing time	Switch
Whipped cream	200 ml	400 ml	approx. 1 min.	2
Egg white	4 egg whites	6 egg whites	approx. 2 - 5 min.	2

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊗ Do not operate the device continuously with the whisking disc **8** in place for more than 6 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

### NOTES:

- Whip the egg white: the eggs should be at room temperature. Always make sure that all accessories are dry and grease-free and that no egg yolk gets into the egg white.
- Whipping the cream: always make sure that the whipped cream and – if possible – also the accessories are well cooled.

### Required accessories:

- Working container **10**
- Axle **18**
- Whisking disc **8**
- Lid **4** with food pushers **1, 2, 3**

### And this is how it works:

(For assembly see **Figure H**)

1. Position the working container **10** on the base unit **14**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. Place the whisking disc **8** on the axle **18**.
3. Place the axle **18** into the working container **10**.
4. Fill the ingredients into the working container **10**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute. For slowly dripping in liquids

- (e.g. oil to prepare mayonnaise) you can use the mini food pusher **1** with a small opening in the bottom.
- Place the lid **4** with the food pushers **1, 2, 3** onto the working container **10**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
  - Connect the mains plug **11** to a wall socket.
  - Use the dial **13** to select the desired speed setting.
  - When the process is completed, switch the dial **13** to *0* and pull out the mains plug **11**.
  - Turn the lid **4** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
  - Turn the working container **10** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
  - Remove the axle **18** together with the whisking disc **8** upwards and remove the prepared food from the working container **10**.
  - Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 11. Using the French fries disc

### Application area:

The French fries disc **7** is suitable for cutting French fries from raw potatoes.

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊗ Do not apply too much pressure to the French fries disc **7**. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.

**NOTE:** for best results, place large potatoes (if necessary in halves) crossways in the large food chute and press down with the maxi food pusher **3**.

### Processing table:

Ingredients	max. quantity	max. processing time	Switch
Potatoes	500 g	approx. 2 min.	2

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊗ Do not operate the device continuously with the French fries disc **7** in place for more than 2 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

### Required accessories:

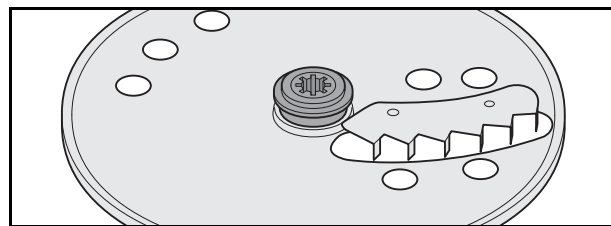
- Working container **10**
- Axle **18**
- French fries disc **7**
- Lid **4** with food pushers **1, 2, 3**

### And this is how it works:

(For assembly see **Figure J**)

- Position the working container **10** on the base unit **14**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
- Place the axle **18** into the working container **10**.

- Place the French fries disc **7** on the axle so that the French fries blades are positioned upwards.





- Place the lid **4** with the food pushers **1, 2, 3** onto the working container **10**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
- Connect the mains plug **11** to a wall socket.
- Remove the maxi food pusher **3** and fill the prepared, raw potatoes into the food chute no higher than the **MAX** mark.
- Reinsert the maxi food pusher **3**.
- Switch the dial **13** to the **2** position and press the potatoes downwards with the maxi food pusher **3** with a light, even pressure.
- Stop (dial **13** in the position *0*) before all of the potato pieces in the food chute are processed so that you can fill in more potatoes.
- Process all potatoes portion by portion. Empty the working container **10** from time to time if it is filled up to the **MAX** mark.
- When the process is completed, switch the dial **13** to *0* and pull out the mains plug **11**.
- Turn the lid **4** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Turn the working container **10** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Hold the axle **18** at the top end and lift it out together with the French fries disc **7**.
- Remove the cut French fries from the working container **10**.
- Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 12. Using the grater and cutting disc

### Application area:

The coarse grater and cutting disc **5** and the fine grater and cutting disc **6** are suitable for grating and cutting slices of vegetables, fruit, potatoes and cheese. Both sides of these discs can be used. On the one side for grating and on the other side for cutting slices.

Both discs are marked with a pattern for orientation.

Pattern	Grater and cutting disc
	Coarse grater and cutting disc <b>5</b>
	Fine grater and cutting disc <b>6</b>

### WARNING! Risk of material damage!

- Do not exert too much pressure on the grater or cutting disc **6/5**. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.

### Processing table - cutting:

Ingredients	max. quantity	max. processing time	Switch
Carrots	500 g	approx. 2 min.	2
Courgettes	500 g	approx. 2 min.	2
Leeks	500 g	approx. 2 min.	2
Beetroots (peeled)	500 g	approx. 2 min.	2

### Processing table - grating:

Ingredients	max. quantity	max. processing time	Switch
Carrots	500 g	approx. 2 min.	1

### WARNING! Risk of material damage!

- Do not operate the device continuously with the grater and cutting disc **6** or **5** in place for more than 2 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

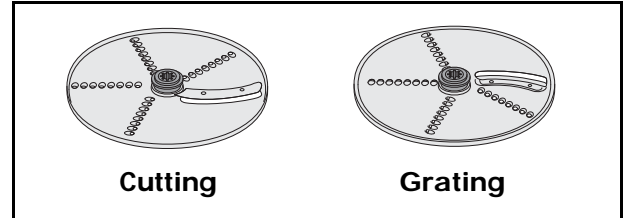
### Required accessories:

- Working container **10**
- Axle **18**
- Fine grater and cutting disc **6** or coarse grater and cutting disc **5**
- Lid **4** with food pushers **1, 2, 3**

### And this is how it works:

(For assembly see **Figure J**)

- Position the working container **10** on the base unit **14**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
- Place the axle **18** into the working container **10**.
- Position the grater and cutting disc **6** or **5** on the axle in such a way that the tool with which you want to work is positioned on top.



- Place the lid **4** with the food pushers **1, 2, 3** onto the working container **10**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
- Connect the mains plug **11** to a wall socket.
- Remove the midi food pusher **2** and fill the prepared ingredients into the food chute.
- Turn the dial **13** to position **1** (grating) or **2** (cutting) and use the midi food pusher **2** to press the ingredients down with a light, even pressure. Ingredients with a long shape, such as carrots, courgettes, cucumbers can be pressed downward without a food pusher if they protrude from the top of the food chute.
- Stop (dial **13** in the position **0**) before all of the ingredients in the food chute are processed so that you can fill in more ingredients.
- Process all ingredients portion by portion. Empty the working container **10** from time to time if it is filled up to the **MAX** mark.
- When the process is completed, switch the dial **13** to **0** and pull out the mains plug **11**.
- Turn the lid **4** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Turn the working container **10** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
- Hold the axle **18** at the top end and lift it out with the grater and cutting disc **6** or **5**.
- Remove the processed ingredients from the working container **10**.
- Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 13. Using the citrus press

### Application area:

The citrus press, consisting of the screen **19** and one of the juicer cones **21** + **22**, is suitable for squeezing halved citrus fruits. Use the small juicer cone **21** for small citrus fruits (e.g. lemons, limes) or the large juicer cone **22** for larger citrus fruits (e.g. oranges).

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Ensure that there are no foreign objects on the screen **19** or in the device when operating it.
- ⊙ Do not put excessive pressure on the juicer cone **21/22**.

### Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Oranges	5 pieces (in halves)	approx. 4 - 6 min.	1

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the citrus press **19** + **21/22** in place for more than 7 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

### Required accessories:

- Working container **10**
- Axle **18**
- Screen **19**
- Small juicer cone **21** or large juicer cone **22**

### And this is how it works:

1. Position the working container **10** on the base unit **14**. Turn the working container slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
2. **Figure K**: place the axle **18** into the working container **10**.
3. **Figure K**: position the screen **19** on the working container **10** and the axle **18**. Turn the screen slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.
4. **Figure L**: place the juicer cone **21/22** in the centre of the screen **19**.
5. Connect the mains plug **11** to a wall socket.
6. Use the dial **13** to select position **1**.
7. Exert slight pressure on the halves of the citrus fruit when pushing the cut surface down onto the rotating juicer cone **21/22**. The juice flows into the working container **10**.

### NOTES:

- For the best juice yield, press the citrus fruit halves down vertically first of all. Then move them on the juicer cone **21/22** slightly in all directions back and forth until the entire pulp has been processed.
- If the juicer cone **21/22** does not turn check if there are any pips between the juicer cone and the screen **19** and remove them if necessary.

- If a lot of pulp and pips have accumulated in the screen **19** remove the mains plug **11** and empty the screen.

8. Stop the process at the latest when the maximum filling height for liquids (1250 ml) is reached in the working container **10**.
9. When the process is completed, switch the dial **13** to **0** and pull out the mains plug **11**.
10. Turn the screen **19** slightly anticlockwise and remove it together with the juicer cone **21/22**.
11. Remove the axle **18**.
12. Turn the working container **10** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
13. Pour the juice out of the working container **10**.
14. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 14. Mini crusher

### Application area:

The mini crusher, consisting of the mini container **17** and the blade unit **16**, are suitable for chopping and crashing a small amount of onions, herbs, nuts, coffee beans and parmesan.

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mini crusher must not be operated with liquids.

### Processing table:

Ingredients	max. quantity	Processing time	Switch
Almonds	150 g	8 - 10 x 1 sec.	P
Coffee beans	50 g	approx. 30 - 60 sec.	2

### WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the mini crusher **16** + **17** in place for more than 2 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

### Required accessories:

- Mini container **17**
- Blade unit **16**
- Sealing ring **15**

### And this is how it works:

1. Do not fill the ingredients into the mini container **17** above the **MAX** mark. Read the instructions in the processing table carefully.
2. Place the sealing ring **15** on the blade unit **16**.
3. **Figure E**: place the blade unit **16** with the blades facing downward on the mini container **17**.
4. **Figure E**: rotate the blade unit **16** anticlockwise until it sits firmly on the mini container **17**.
5. **Figure F**: turn the assembled mini crusher **16** + **17** around and place it on the base unit **14**. Turn the



mini crusher slightly in a clockwise direction until it is heard to lock into place.

6. Connect the mains plug **11** to a wall socket.
7. Use the dial **13** to select the desired speed setting.
8. When the process is completed, switch the dial **13** to *O* and pull out the mains plug **11**.
9. Turn the mini crusher slightly anticlockwise and remove it.
10. Turn the blade unit **16** **clockwise** and remove it from the mini container **17**.
11. Ingredients which stick to the blade unit **16** can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.
12. Remove the crushed ingredients from the mini container **17**.
13. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## 15. Cleaning and servicing the device

---



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

- ⊙ Disconnect the mains plug **11** from the wall socket before any cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **14** in water.



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

- ⊙ Please remember that the blades of the disc **7 + 6 + 5**, the blade assembly **9** and the blade unit **16** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

### **CAUTION:**

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

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

---

### 15.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **14** with a damp cloth. You can also use a little washing-up liquid.
2. Then wipe off with a clean, moist, light cloth with clean water.
3. Do not use the base unit **14** until it is completely dry again.

## 15.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Working container **10**
- Lid **4**
- Axle **18**
- Blade assembly **9**
- Mixer assembly **20**
- Whisking disc **8**
- Small juicer cone **21**
- Large juicer cone **22**
- Screen **19**
- French fries disc **7**
- Coarse grater and cutting disc **5**
- Fine grater and cutting disc **6**
- Mini container (for the mini crusher) **17**
- Mini food pusher **1**
- Midi food pusher **2**
- Maxi food pusher **3**

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

- Base unit **14**
- Blade unit (for the mini crusher) **16**

### 15.3 Rinsing by hand

---



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

- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades of the discs **7 + 6 + 5** of the blade assembly **9** and the blade unit **16** properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
- 

All accessories except for the base unit **14** can also be cleaned by hand.

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

### 15.4 Storage

Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.

## 16. Troubleshooting

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



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

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

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> <li>• The food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly (see "Safety functions" on page 9).</li> </ul>
The device vibrates strongly or moves during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Please note the maximum quantities and the recommended preparation of the food.</li> <li>• The suction feet must be clean and dry.</li> </ul>
Blade assembly <b>9</b> / mixer assembly <b>20</b> / whisking disc <b>8</b> / blade unit <b>16</b> : the working tool does not turn only turns with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off immediately, remove the mains plug <b>11</b> and check the following:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Has the maximum amount been exceeded?</li> <li>- Is there an blockage (e.g. sinew, gristle) in the container?</li> <li>- Are the pieces of the ingredients too large?</li> </ul> </li> </ul>
Juicer cone <b>21/22</b> / disc <b>7 + 6 + 5</b> : The working tool stops turning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you applied too much pressure?</li> <li>• Is there a foreign object in the device?</li> </ul>
Discs <b>7 + 6 + 5</b> : Residues of the ingredients remain on the top disc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not a fault, small residues remain for technical reasons.</li> </ul>
Discs <b>7 + 6 + 5</b> : The ingredients are no longer being correctly processed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch off, remove the mains plug <b>11</b> and check the following carefully:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Have ingredients become trapped in the blades? If so, please remove them.</li> <li>- Is the working container <b>10</b> filled to the maximum filling level? Empty it before you continue working.</li> </ul> </li> </ul>

## 17. Recipes

### **Herb quark**

250 g farmer's cheese, 40 % fat content in dry matter  
 125 g natural yoghurt  
 2-4 finely chopped cloves of garlic  
 100 g cucumber  
 Salt to taste  
 Pepper to taste  
 approx. 30 g mixed herbs (deep-frozen)  
 Mixer assembly **20**

1. Remove the pips (the core) of the cucumber and dice the cucumber.
2. Put all ingredients into the working container **10**. Position the lid **4** and mix for approx. 20 seconds.
3. Season to taste with salt and pepper if necessary.

**NOTE:** use the blade assembly **9** if you want to chop up fresh herbs, cucumber pieces and the garlic cloves. Use the blade assembly **9** to chop for approx. 10 seconds. Then add the farmer's cheese and the yoghurt.

### **Guacamole dip**

2 avocados (very ripe)  
 2 cloves of garlic  
 1/2 lemon  
 1/2 teaspoonful of mustard  
 1 teaspoonful of oil  
 1-2 tomatoes (quartered)  
 1 tablespoon of cream cheese  
 Sugar  
 Salt  
 Pepper  
 Tabasco  
 Blade assembly **9**

1. Peel the avocado, remove the stone and place in the working container **10**.
2. Put garlic, lemon juice, mustard, oil, tomatoes and the cream cheese into the working container **10**. Position the lid **4** and chop finely.
3. Season to taste with sugar, salt and pepper and then refine with tabasco.

### ***Yoghurt dressing***

150 g of natural yoghurt  
3 tablespoons of white wine vinegar  
3 tablespoons of sunflower oil  
1-2 teaspoons of mustard  
1 pinch of salt / 1 pinch of sugar  
Whisking disc **8**

- Put the natural yoghurt, white wine vinegar, sunflower oil, mustard, salt and sugar in the working container **10**. Place the lid **4** on the bowl and stir thoroughly.

If necessary, the yoghurt dressing can also be refined with finely chopped cloves of garlic, chives or mixed herbs.

### ***Röstis***

4 potatoes, large, floury  
Salt  
Pepper, ground  
Nutmeg, ground  
80 g of butter or margarine  
Fine cutting and grater disc **6**

1. Position the fine cutting and grater disc **6** with the grater side facing upwards.
2. Grate the peeled potatoes using the fine cutting and grater disc **6**.
3. Place the potatoes into a cloth and press out the liquid.
4. Sprinkle the spices onto the potatoes and mix everything together.
5. Heat the butter or margarine in a pan.
6. Now use a small ladle to transfer part of the potato mass to the hot oil and press flat with a spatula.
7. Now brown the röstis on both sides until they are crisp.

### ***Pesto (red)***

150 g of tomatoes (dried)  
1 bunch of basil  
1 onion, red (quartered)  
2 tablespoons of pine kernels  
1-2 cloves of garlic  
2 teaspoons of balsamic vinegar  
150 ml of olive oil  
Salt  
Pepper  
Blade assembly **9**

1. Put the tomatoes, the plucked basil leaves, pine kernels, garlic, onion, vinegar and oil in the working container **10**. Close with the lid **4** and purée finely for 1 minute on level 2.
2. Season to taste with salt and pepper.

---

**NOTE:** store the pesto in a screw-top jar, covered with a layer of olive oil. This will then last for approx. 4 weeks in the refrigerator.

---

### ***Pesto (green)***

1-2 bunches of fresh basil  
1-2 cloves of garlic  
2 tablespoons of pine kernels  
150 ml of olive oil  
2 tablespoons of parmesan, grated  
Salt + freshly ground black pepper  
Blade assembly **9**

1. Add basil, garlic, pine kernels, parmesan and olive oil to the working container **10**. Close with the lid **4** and purée finely for 1 minute on level 2.
2. Season to taste with salt and pepper.

---

**NOTE:** store the pesto in a screw-top jar, covered with a layer of olive oil. This will then last for approx. 4 weeks in the refrigerator.

---

### ***Barbecue Sauce***

200 g of tomatoes (quartered)  
2 tablespoons of vegetable oil  
Salt  
Garlic salt or fresh garlic cloves  
50 ml of tomato ketchup  
30 g of tomato paste  
2 tablespoons of vinegar  
2 tablespoons of lemon juice  
1 teaspoon of sugar  
Cinnamon  
Blade assembly **9**

1. Add the quartered tomatoes, oil, sugar, salt and garlic to the working container **10**. Close with the lid **4** and mix with 2-3 short pulses.
2. Remove the lid **4** and season to taste. The garlic taste must be very strong.
3. Add ketchup, tomato paste, vinegar, the lemon juice, sugar and a pinch of cinnamon. Replace the lid **4** and mix the sauce to a smooth paste.
4. Remove the lid **4** and season to taste.
5. Pour the sauce into a saucepan. Allow to simmer for approximately 45 minutes at a low temperature until it thickens.

---

**NOTE:** if you prefer, the barbecue sauce can also be refined with chili powder.

---

## 18. Disposal

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



### Packaging

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

## 19. Technical specifications

Model:	SKMM 1000 A1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II □
Power rating:	1,000 watts
Maximum filling volume of the working container <b>10</b> :	2 litres Liquids: 1250 ml

### Symbols used

	Double insulation
	Certified <b>Safety</b> . Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

## 20. Ordering accessories

On our website you can find information regarding the accessories that can be reordered.

**Ordering online**  
shop.hoyerhandel.com



1. Scan the QR code with your smartphone/tablet.
2. With the QR code you will access a website where you can submit your re-order.

## 21. 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: 309571** 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](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



### Service Centre

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

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

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

**CY** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 309571**



### 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

## **Inhoud**

<b>1. Overzicht</b>	<b>21</b>
<b>2. Correct gebruik</b>	<b>21</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies</b>	<b>22</b>
<b>4. Leveringsomvang</b>	<b>24</b>
<b>5. Een overzicht van de functies</b>	<b>24</b>
<b>6. Uitpakken en plaatsen</b>	<b>26</b>
<b>7. Basisbediening</b>	<b>26</b>
7.1 Levensmiddelen voorbereiden	26
7.2 Ingrediënten toevoegen	27
7.3 Stroomvoorziening	27
7.4 Beveiligingsfuncties	27
7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen	28
<b>8. Mesinzetstuk gebruiken</b>	<b>28</b>
<b>9. Menginzetstuk gebruiken</b>	<b>29</b>
<b>10. Emulgeerschijf gebruiken</b>	<b>30</b>
<b>11. Frietjesschijf gebruiken</b>	<b>30</b>
<b>12. Rasp- en snijschijf gebruiken</b>	<b>31</b>
<b>13. Citruspers gebruiken</b>	<b>32</b>
<b>14. Mini-hakmolen</b>	<b>33</b>
<b>15. Apparaat reinigen en onderhouden</b>	<b>33</b>
15.1 Basisapparaat reinigen	33
15.2 Reinigen in de vaatwasmachine	33
15.3 Met de hand afwassen	34
15.4 Bewaren	34
<b>16. Problemen oplossen</b>	<b>34</b>
<b>17. Recepten</b>	<b>35</b>
<b>18. Weggooien</b>	<b>36</b>
<b>19. Technische gegevens</b>	<b>36</b>
<b>20. Accessoires bestellen</b>	<b>37</b>
<b>21. Garantie van HOYER Handel GmbH</b>	<b>37</b>

## 1. Overzicht

- 1 Mini-stopper
- 2 Medium stopper
- 3 Maxi-stopper
- 4 Deksel
- 5 Grove rasp- en snijschijf  
(aan beide zijden bruikbaar)
- 6 Fijne rasp- en snijschijf  
(aan beide zijden bruikbaar)
- 7 Frietjesschijf
- 8 Emulgeerschijf
- 9 Mesinzetstuk
- 10 Arbeidsreservoir
- 11 Aansluitsnoer met stekker
- 12 Zuignappen

- 13 Draaiknop (P / 0 / 1 / 2)
- 14 Basisapparaat
- 15 Afdichtring (voor mini-hakmolen)
- 16 Meseenheid (voor mini-hakmolen)
- 17 Mini-reservoir (voor mini-hakmolen)
- 18 As
- 19 Zeef (voor vruchtvlees en pitten)
- 20 Menginzetstuk
- 21 Kleine perskegel
- 22 Grote perskegel

**Achterste uitklappagina, afbeelding A:**

**23** Kabelopwikkeling

**Achterste uitklappagina: afbeeldingen A - M**

**Zonder afbeelding:**

Mesbeschermer (voor mesinzetstuk)

## Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine!

## 2. Correct gebruik

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

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


Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### Voorzienbaar misbruik

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.
- ⊙ Het mesinzetstuk is niet geschikt voor graan, ijs, noten of vergelijkbaar harde levensmiddelen.
- ⊙ De mini-hakmolen mag niet voor vloeistoffen worden gebruikt.

### Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
---	--

### 3. Veiligheidsinstructies

#### Waarschuwingen

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



**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

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Schoonmaken en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ 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.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van de frietjesschijf, van de rasp- en snijschijven, van het mesinzetstuk en van de meseenheid voor de mini-hakmolen zeer scherp zijn:
  - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
  - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
  - Let er bij het leegmaken van het arbeidsreservoir en van het mini-reservoir op dat u de messen van het mesinzetstuk/meseenheid niet aanraakt.
  - Let er bij het verwijderen en plaatsen van de arbeidsmiddelen op dat u de messen niet aanraakt.
  - Plaats de mesbeschermer erop als u het mesinzetstuk niet gebruikt.
  - Let er bij alle schijven op dat u de messen niet aanraakt als u verstoppingen verhelpt en onbewerkte ingrediënten verwijdert.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ De arbeidsmiddelen (bijv. het mesinzetstuk, de rasp- en snijschijven) blijven na het uitschakelen nog even nadraaien. Wacht tot het mes stilstaat voordat u het deksel ontgrendelt en opent.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er letsel ontstaan.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
  - Mesinzetstuk: maximaal 3 minuten
  - Menginzetstuk: maximaal 3 minuten
  - Emulgeerschijf: maximaal 6 minuten
  - Frietjesschijf: maximaal 2 minuten
  - Rasp- en snijschijven: maximaal 2 minuten
  - Citruspers: maximaal 7 minuten
  - Mini-hakmolen: maximaal 2 minuten

Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.



- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 33).



### **GEVAAR voor kinderen**

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



### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

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



### **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

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



### **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat voor het beoogde gebruik compleet is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van warme oppervlakken (bijv. fornuisplaat).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...  
... wanneer er zich een storing voordoet,  
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,  
... voordat u het apparaat monteert of demonteert,  
... voordat u het apparaat reinigt en  
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.



### **GEVAAR voor verwondingen**

- ⊙ Omzeil de beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!
- ⊙ Grijp nooit in de roterende arbeidsmiddelen. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
- ⊙ Laat hete ingrediënten afkoelen, voordat u ze verwerkt!

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

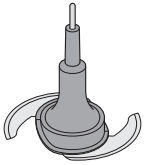
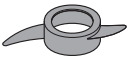
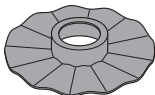
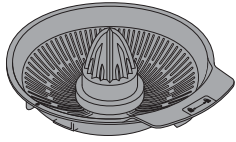
- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een gladden, vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Neem de informatie in deze handleiding in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden, maximale hoeveelheden ingrediënten, maximale werkingsduur en aanbevolen snelheidsstanden.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de perskegel en de schijven uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

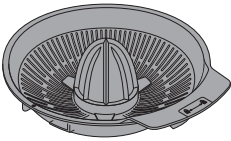
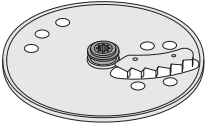
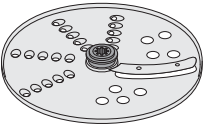

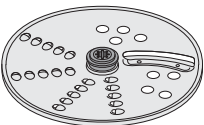

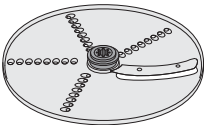

## 4. Leveringsomvang

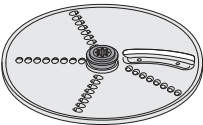

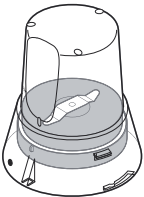
- 1 multifunctionele keukenmachine, basisapparaat **14**
- 1 arbeidsreservoir **10**
- 1 deksel **4** met:
  - maxi-stopper **3**
  - medium stopper **2**
  - mini-stopper **1**
- 1 as **18**
- 1 mesinzetstuk **9** met mesbeschermer
- 1 menginzetstuk **20**

- 1 emulgeerschijf **8**
- 1 grove rasp- en snijschijf **5**
- 1 fijne rasp- en snijschijf **6**
- 1 frietjesschijf **7**
- 1 citruspersopzetstuk, bestaande uit:
  - kleine perskegel **21** / grote perskegel **22**
  - zeef **19**
- 1 mini-hakmolen, bestaande uit:
  - mini-reservoir **17**
  - meseenheid **16**
- 1 handleiding

## 5. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Functie	Hoeveelheid	Stand draaiknop	Verwerkingstijd	Aanwijzing
Mesinzetstuk <b>9</b> 	Fijnmaken, hakken, pureren van groenten, kruiden, kaas, vlees	bijv. max. 500 g vlees	<i>P</i> of <i>2</i>	max. 3 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd groente en kaas vooraf in stukken met een randenlengte van ca. 3 - 4 cm.</li> <li>• Snijd vlees en harde kaas vooraf in stukken met een randenlengte van ca. 2 cm.</li> <li>• Verwijder pezen, kraakbeen, botten, harde schillen.</li> </ul>
	Kneden van gistdeeg (bijv. pizzadeeg)	max. 500 g meel	<i>1</i>	max. 3 min.	
Menginzetstuk <b>20</b> 	Licht deeg roeren (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag)	Vet/suiker/meel met max. 200 g meel	<i>1</i>	max. 3 min.	
Emulgeerschijf <b>8</b> 	Slagroom kloppen	min. 200 ml, max. 400 ml	<i>2</i>	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goed gekoeld verwerken</li> </ul>
	Eiwit kloppen	min. 4 eiwit, max. 6 eiwit	<i>2</i>	max. 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle accessoires droog en vetvrij</li> </ul>
	Emulgeren (bijv. mayonaise)		<i>1</i>	max. 6 min.	
Citruspers met kleine perskegel ( <b>19 + 21</b> ) 	Kleine citrusvruchten uitspersen (bijv. citroenen, limoenen)	max. 5 stuks	<i>1</i>	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oefen niet teveel druk uit</li> <li>• Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>1250 ml</b>.</li> </ul>

Werkgereedschap	Functie	Hoeveelheid	Stand draaiknop	Verwerkingstijd	Aanwijzing
Citruspers met grote perskegel <b>(19 + 22)</b> 	Grote citrusvruchten uitpersen (bijv. sinaasappels)	max. 5 stuks	1	max. 7 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oefen niet teveel druk uit</li> <li>Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>1250 ml.</b></li> </ul>
Frietjesschijf <b>7</b> 	Frieten snijden	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oefen niet teveel druk uit</li> <li>Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>MAX.</b></li> </ul>
grove rasp- en snij-schijf <b>5</b> (mes naar boven)  Toepassing: 	grote schijven snijden	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oefen niet teveel druk uit</li> <li>Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>MAX.</b></li> </ul>
grove rasp- en snij-schijf <b>5</b> (mes naar beneden)  Toepassing: 	grof raspen	max. 500 g	1	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oefen niet teveel druk uit</li> <li>Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>MAX.</b></li> </ul>
fijne rasp- en snij-schijf <b>6</b> (mes naar boven)  Toepassing: 	fijne schijven snijden	max. 500 g	2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oefen niet teveel druk uit</li> <li>Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>MAX.</b></li> </ul>

Werkgereedschap	Functie	Hoeveelheid	Stand draaiknop	Verwerkingstijd	Aanwijzing
fijne rasp- en snij-schijf <b>6</b> (mes naar beneden)  Toepassing: 	fijn raspen	max. 500 g	7	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oefen niet teveel druk uit</li> <li>Arbeidsreservoir <b>10</b> legen indien gevuld tot <b>MAX</b>.</li> </ul>
Mini-hakmolen ( <b>16 + 17</b> ) 	Kleine hoeveelheden uien, kruiden, noten, koffiebonen fijnmaken, hakken  <b>geen vloeistoffen!</b>	max. 150 g  max. tot aan de marke- ring <b>MAX</b> . vullen	P, 1, 2	max. 2 min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afdichtring <b>15</b> moet geplaatst zijn.</li> </ul>

## 6. Uitpakken en plaatsen

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 33).
4. **Afbeelding A:** wikkel het aansluitsnoer **11** slechts zo ver af van de kabelopwikkeling **23** als dat nodig is.
5. Plaats het basisapparaat **14** op een vlak, droog, antislip en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden. Kies voor een gladde ondergrond, zodat de zuignapen **12** zich vast kunnen zuigen.



### **GEVAAR voor verwondingen!**

- ⊙ Steek de stekker **11** pas in een stopcontact wanneer de keukenmachine volledig is gemonteerd voor het gebruiksdoeleinde in kwestie.

## 7. Basisbediening

### 7.1 Levensmiddelen voorbereiden

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

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

- Was en reinig groenten, fruit en kruiden.
- Verwijder stengels (bijv. bij kruiden), harde schillen (bijv. bij noten) en delen die niet verwerkt moeten worden (bijv. appelpitten).
- Gebruik droge, verse kruiden.
- Ontdoe vlees van pezen, botten en kraakbeen.
- Verwijder korst van kaas.
- Verwerk goed gekoeld kaas en vlees.
- Zachte kaas (bijv. mozzarella) kan ook kort worden ingevroren.
- Snijd de levensmiddelen in gelijkmatige, kleine stukken voor verwerking met het mesinzetstuk **9** en in de mini-hakmolen **16 + 17**.
- Snijd de levensmiddelen zo klein dat ze goed in de middelste vulopening (medium stopper **2** verwijderd) passen voor verwerking met de schijven **6, 5**. Langwerpige levensmiddelen (bijv. wortels, komkommers, courgettes) kunnen als één geheel worden verwerkt. Ze worden recht op in de vulopening geplaatst. U moet de breedte van de vulopening zo goed mogelijk vullen, zodat die niet kantelt.
- Voor verwerking met de frietjesschijf **7** moeten de aardappelen in de grote vulopening passen, zodat ze

niet boven de markering **MAX** op de vulopening van het deksel **4** uitsteken. Snijd de aardappelen zo nodig in passende stukken.

- Voor verwerking met de citruspers **19 + 21** dient u rijpe citrusvruchten te kiezen. Daar komt meer sap uit. Snijd de citrusvruchten in twee helften.

## 7.2 Ingrediënten toevoegen

- Als u het arbeidsreservoir **10** met vloeibare ingrediënten vult, dient u de maximale vulhoogte van 1250 ml in acht te nemen.
- Er mogen geen vloeistoffen in de mini-hakmolen **16 + 17** worden verwerkt. De ingrediënten mogen hoogstens tot aan de markering **MAX** gevuld worden.
- Neem de informatie in de verwerkingstabellen in acht wat betreft de maximale hoeveelheden ingrediënten.
- Plaats de volgende accessoires, voordat u het arbeidsreservoir **10** met de ingrediënten vult:
  - Mesinzetstuk **9**
  - As **18** + menginzetstuk **20**
  - As **18** + emulgeerschijf **8**
- Voor het bijvullen met gesloten deksel **4** beschikt het apparaat over een vulopening met een 3-in-1-stopper. Afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de ingrediënten, haalt u er één van de stoppers **1, 2, 3** uit. U hebt dus keuze uit verschillende vulopeningformaten.
- Gebruik bij het werken met de schijven **7, 6, 5** altijd de kleinst mogelijke stopper **1, 2, 3** om het beste resultaat te krijgen.
- Gebruik bij het werken met de frietjesschijf **7** altijd de maxi-stopper **3** om het beste resultaat te krijgen.

**AANWIJZING:** in deze handleiding wordt doorgaans alleen het gebruik van een geschikte stopper beschreven. Kies de stopper die bij het levensmiddel past.

- De mini-stopper **1** en de medium stopper **2** kunnen verwijderd worden als het apparaat loopt.
- Als u de grote vulopening gebruikt (met de maxi-stopper **3**), kunnen de ingrediënten hoogstens tot de markering **MAX** worden gevuld.
- De mini-stopper **1** heeft een klein gat in de bodem waardoor vloeistoffen langzaam in het arbeidsreservoir kunnen druppelen (bijv. om olie langzaam, druppelsgewijs aan de mayonaise-bereiding toe te voegen).

## 7.3 Stroomvoorziening



### GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Steek de stekker **11** pas in een stopcontact wanneer de keukenmachine volledig is gemonteerd voor het gebruikdoeleinde in kwestie.

Steek de stekker **11** in een stopcontact met veiligheidscontacten dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

## 7.4 Beveiligingsfuncties

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

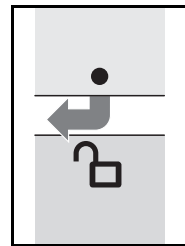


### GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Omzeil deze beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!

**Het principe: markering ● +  / **

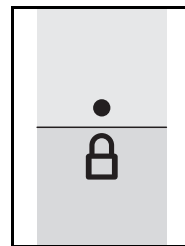
Overal waar u de slotmarkeringen en een punt ziet, is hetzelfde principe van toepassing.




1. **Bovenste accessoire monteren:** plaats het bovenste accessoire, dat gemarkeerd is met ●, op het open slotsymbool .


2. **Met de wijzers van de klok meedraaien:**

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



3. **Correcte montage:**

Als de accessoires correct zijn gemonteerd, geeft de markering ● aan op het gesloten slotsymbool .

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

### De afzonderlijke accessoires

- **Afbeelding B:** het arbeidsreservoir **10** moet op het basisapparaat **14** vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.
- **Afbeelding C:** het deksel **4** moet op het arbeidsreservoir **10** vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.
- **Afbeelding K:** het deksel **4** is niet nodig voor de citruspers. In plaats daarvan moet de zeef **19** op het arbeidsreservoir **10** vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.

- **Afbeelding F:** de mini-hakmolen **16 + 17** wordt zonder arbeidsreservoir **10** rechtstreeks op het basisapparaat **14** geplaatst. Het moet correct gemonteerd zijn en op het basisapparaat vastklikken door het iets met de wijzers van de klok mee te draaien.

#### De maxi-stopper

- **Afbeelding D:** als het deksel **4** erop geplaatst is, moet de maxi-stopper **3** in de vulopening geplaatst zijn. Het kan er tot aan de markering **MAX** worden getrokken zonder het gebruik te onderbreken. Bij het naar beneden drukken, biedt deze veiligheidsfunctie weerstand.

## 7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen

U schakelt het apparaat in en uit met de draaiknop **13** en kiest de gewenste snelheidsstand:

Schakelaar-stand	Functie
<i>P</i>	Pulsfunctie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Draaiknop <b>13</b> in de stand <i>P</i> vasthouden om het apparaat in te schakelen.</li> <li>- Draaiknop <b>13</b> loslaten om het apparaat uit te schakelen.</li> <li>- maakt het mogelijk om met meerdere korte pulsen achter elkaar te werken, aanbevolen voor bijv. kruiden en uien</li> </ul>
<i>0</i>	uitgeschakeld
<i>1</i>	Snelheidsstand 1 (normaal)
<i>2</i>	Snelheidsstand 2 (hoog)

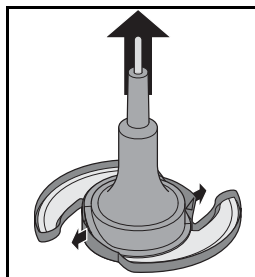
**AANWIJZING:** houd bij het selecteren van de snelheidsstand rekening met de aanbevelingen in de tabellen.

## 8. Mesinzetstuk gebruiken



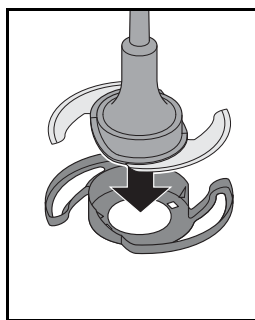
### GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ De messen van het mesinzetstuk **9** zijn zeer scherp. Raak ze niet aan. Plaats de mesbeschermer erop als u het mesinzetstuk niet gebruikt.



#### Mesbeschermer verwijderen:

Trek de mesbeschermer in het midden iets van het mesinzetstuk af en verwijder deze aan de bovenkant.



#### Mesbeschermer plaatsen:

Plaats het mesinzetstuk **9** van bovenaf in de mesbeschermer. Let erop dat beide messen volledig beschermd zijn.

#### Toepassingsgebied:

Het mesinzetstuk **9** is geschikt voor het hakken en fijnmaken van uien, kruiden, groente, fruit, Parmezaanse kaas en vlees. Bovendien kunt u met het mesinzetstuk deeg kneden.

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

#### Verwerkingstabel voor het fijnmaken:

Ingrediënten	Vorbereiding	Max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Schakelaar
Vlees	in blokjes snijden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 sec.	<i>2 / P</i>
Uien	in kwarten gesneden, gepeld	500 g	ca. 30 - 60 sec.	<i>P</i>
Knoflook	zonder schil	500 g	ca. 30 - 60 sec.	<i>P</i>
Wortelen	in stukken snijden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 sec.	<i>2 / P</i>

### Verwerkingstabel voor het kneden:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Gistdeeg	max. 500 g meel	ca. 3 minuten	1

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met het mesinzetstuk **9** niet langer dan 3 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor zwaar deeg (bijv. volkoren brooddeeg) of grote hoeveelheden deeg. U kunt grote hoeveelheden deeg in porties verwerken.

#### Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **10**
- Mesinzetstuk **9**
- Deksel **4** met stoppers **1, 2, 3**

#### Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding M**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **10** op het basisapparaat **14**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats het mesinzetstuk **9** in het arbeidsreservoir **10**.
3. Vul het arbeidsreservoir met de ingrediënten **10**. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulopening.
4. Plaats het deksel **4** met de stoppers **1, 2, 3** op het arbeidsreservoir **10**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
5. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
6. Selecteer de gewenste snelheidsstand met de draaiknop **13**.
7. Zet de draaiknop **13** op *0* en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
8. Draai het deksel **4** met de stoppers **1, 2, 3** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
9. Draai het arbeidsreservoir **10** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Pak het mesinzetstuk **9** aan het bovenste uiteinde vast en til het er aan de bovenkant uit. Ingrediënten die zich aan het mesinzetstuk hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.
11. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het arbeidsreservoir **10**.
12. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 9. Menginzetstuk gebruiken

#### Toepassingsgebied:

Het menginzetstuk **20** is geschikt voor het roeren van licht deeg (bijv. roerdeeg, pannenkoekbeslag).

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

#### Verwerkingstabel:

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Gebaksdeeg	Vet/suiker/meel met max. 200 g meel	ca. 3 minuten	1

#### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met het menginzetstuk **20** niet langer dan 3 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

#### Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **10**
- As **18**
- Menginzetstuk **20**
- Deksel **4** met stoppers **1, 2, 3**

#### Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding G**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **10** op het basisapparaat **14**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats de as **18** in het arbeidsreservoir **10**.
3. Zet het menginzetstuk **20** op de as **18**.
4. Vul het arbeidsreservoir **10** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulopening.
5. Plaats het deksel **4** met de stoppers **1, 2, 3** op het arbeidsreservoir **10**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
6. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
7. Gebruik de draaiknop **13** om de stand **1** te selecteren.
8. Zet de draaiknop **13** op *0* en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
9. Draai het deksel **4** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Draai het arbeidsreservoir **10** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
11. Verwijder de as **18** samen met het menginzetstuk **20** via de bovenkant en haal het deeg uit het arbeidsreservoir **10**.
12. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 10. Emulgeerschijf gebruiken

### Toepassingsgebied:

De emulgeerschijf **8** is geschikt voor het kloppen van room of eiwit en voor het emulgeren (bijv. mayonaise).

### Verwerkingstabel:

Ingrediënten	min. hoeveelheid	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Schakelaar
Slagroom	200 ml	400 ml	ca. 1 min.	2
Eiwit	4 eiwitten	6 eiwitten	ca. 2 - 5 min.	2

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik het apparaat met de emulgeerschijf **8** niet langer dan 6 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

### AANWIJZINGEN:

- Eiwit kloppen: de eieren moeten op kamertemperatuur zijn. Let erop dat alle accessoires droog en vetvrij zijn en dat er geen eierdooier in het eiwit komt.
- Slagroom kloppen: let erop dat de slagroom en, indien mogelijk, de accessoires goed gekoeld zijn.

### Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **10**
- As **18**
- Emulgeerschijf **8**
- Deksel **4** met stoppers **1, 2, 3**

### Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding H**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **10** op het basisapparaat **14**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Zet de emulgeerschijf **8** op de as **18**.
3. Plaats de as **18** in het arbeidsreservoir **10**.
4. Vul het arbeidsreservoir **10** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulopening. Voor langzaam, druppelsgewijs toevoegen (bijv. van olie aan de mayonaise-bereiding) kunt u de mini-stopper **1** met een kleine opening in de bodem gebruiken.
5. Plaats het deksel **4** met de stoppers **1, 2, 3** op het arbeidsreservoir **10**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
6. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
7. Selecteer de gewenste snelheidsstand met de draaiknop **13**.
8. Zet de draaiknop **13** op **0** en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
9. Draai het deksel **4** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Draai het arbeidsreservoir **10** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.

11. Verwijder de as **18** samen met de emulgeerschijf **8** via de bovenkant en haal het bereidde gerecht uit het arbeidsreservoir **10**.
12. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 11. Frietjesschijf gebruiken

### Toepassingsgebied:

De frietjesschijf **7** is geschikt voor het snijden van frieten van rauwe aardappelen.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Oefen geen al te grote druk op de frietjesschijf **7** uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.

**AANWIJZING:** plaats voor het beste resultaat grote aardappelen (eventueel gehalveerd) dwars in de grote vulopening en druk deze met de maxi-stopper **3** naar beneden.

### Verwerkingstabel:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	max. verwerkingstijd	Schakelaar
Aardappelen	500 g	ca. 2 minuten	2

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Gebruik het apparaat met de frietjesschijf **7** langer dan 2 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

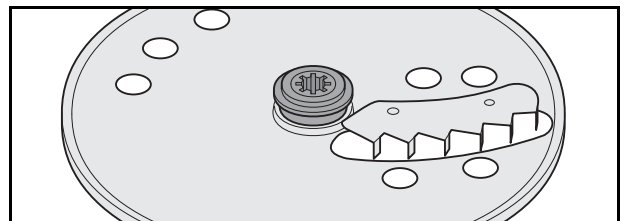
### Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **10**
- As **18**
- Frietjesschijf **7**
- Deksel **4** met stoppers **1, 2, 3**

### Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding J**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **10** op het basisapparaat **14**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats de as **18** in het arbeidsreservoir **10**.
3. Zet de frietjesschijf **7** dusdanig op de as dat de frietmessen bovenop liggen.



4. Plaats het deksel **4** met de stoppers **1, 2, 3** op het arbeidsreservoir **10**. Draai het deksel een klein beetje



je met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.



5. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
6. Haal de maxi-stopper **3** eruit en vul de voorbereide rauwe aardappelen hoogstens tot aan de markering **MAX** in de vulopening.
7. Plaats de maxi-stopper **3** weer terug.
8. Draai de draaiknop **13** in de stand **2** en duw de aardappelen met de maxi-stopper **3** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden.
9. Stop (draaiknop **13** in stand **0**), voordat alle aardappelstukjes in de vulopening verwerkt zijn, om meer aardappelen toe te voegen.
10. Verwerk alle aardappelen portie voor portie. Leeg het arbeidsreservoir **10** tussendoor als deze tot de markering **MAX** gevuld is.
11. Zet de draaiknop **13** op **0** en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
12. Draai het deksel **4** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
13. Draai het arbeidsreservoir **10** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
14. Pak de as **18** aan het bovenste uiteinde vast en til het er samen met de frietjesschijf **7** uit.
15. Verwijder de gesneden frieten uit het arbeidsreservoir **10**.
16. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 12. Rasp- en snijschijf gebruiken

### Toepassingsgebied:

De grove rasp- en snijschijf **5** en de fijne rasp- en snijschijf **6** zijn geschikt voor het raspen en in schijven snijden van groente, fruit, aardappelen en kaas. Deze schijven kunnen aan beide zijden worden gebruikt. Aan de ene kant om te raspen, aan de andere kant om in schijven te snijden.

De twee schijven hebben ter oriëntatie een markering.

Toepassing	Rasp- en snijschijf
	Grove rasp- en snijschijf <b>5</b>
	Fijne rasp- en snijschijf <b>6</b>

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de rasp- en snijschijf **6/5** uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.

### Verwerkingstabel snijden:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	max. verwerkingstijd	Schaakelaar
Wortelen	500 g	ca. 2 minuten	2
Courgettes	500 g	ca. 2 minuten	2
Prei	500 g	ca. 2 minuten	2
Rode bieten (geschild)	500 g	ca. 2 minuten	2

### Verwerkingstabel raspen:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	max. verwerkingstijd	Schaakelaar
Wortelen	500 g	ca. 2 minuten	1

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de rasp- en snijschijf **6** of met **5** niet langer dan 2 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

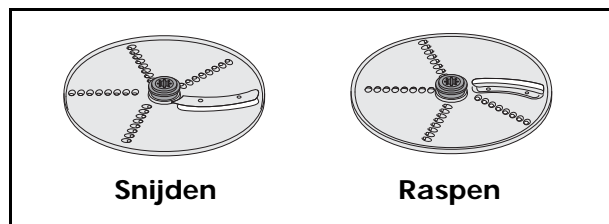
### Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **10**
- As **18**
- Fijne rasp- en snijschijf **6** of grove rasp- en snijschijf **5**
- Deksel **4** met stoppers **1, 2, 3**

### Zo gaat het:

(Voor installatie, zie **afbeelding J**)

1. Plaats het arbeidsreservoir **10** op het basisapparaat **14**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. Plaats de as **18** in het arbeidsreservoir **10**.
3. Plaats de rasp- en snijschijf **6** of **5** dusdanig op de as, dat de hulpmiddelen waarmee u wilt werken zich bovenaan bevinden.



4. Plaats het deksel **4** met de stoppers **1, 2, 3** op het arbeidsreservoir **10**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
5. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
6. Haal de medium stopper **2** eruit en vul de voorbereide ingrediënten in de vulopening.
7. Draai de draaiknop **13** in de stand **1** (raspen) of **2** (snijden) en duw de ingrediënten met de medium stopper **2** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden. Lange ingrediënten zoals wortels, courgettes en komkommers kunnen zonder stoppers naar bene-

den worden gedrukt zolang ze uit de bovenkant van de vulopening steken.

8. Stop (draaiknop **13** in stand *O*), voordat alle ingrediënten in de vulopening verwerkt zijn, om meer ingrediënten toe te voegen.
9. Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg het arbeidsreservoir **10** tussendoor als deze tot de markering **MAX** gevuld is.
10. Zet de draaiknop **13** op *O* en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **4** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het arbeidsreservoir **10** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
13. Pak de as **18** aan het bovenste uiteinde vast en til het er samen met de rasp- en snijschijf **6** of **5** uit.
14. Verwijder de verwerkte ingrediënten uit het arbeidsreservoir **10**.
15. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 13. Citruspers gebruiken

### Toepassingsgebied:

De citruspers, bestaande uit de zeef **19** en één van de perskegels **21** + **22**, is geschikt om gehalveerde citrusvruchten uit te persen. Voor kleine citrusvruchten (bijv. citroenen, limoenen) gebruikt u de kleine perskegel **21**. Voor grote citrusvruchten (bijv. sinaasappels) gebruikt u de grote perskegel **22**.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let erop dat er geen vreemd voorwerp in de zeef **19** of in het apparaat zit, wanneer u het bedient.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de perskegel **21/22** uit.

### Verwerkingstabel:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Sinaasappels	5 stuks (gehalveerd)	ca. 4 - 6 minuten	1

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de citruspers **19** + **21/22** niet langer dan 7 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

### Benodigd toebehoren:

- Arbeidsreservoir **10**
- As **18**
- Zeef **19**
- Kleine perskegel **21** of grote perskegel **22**

### Zo gaat het:

1. Plaats het arbeidsreservoir **10** op het basisapparaat **14**. Draai het arbeidsreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
2. **Afbeelding K:** plaats de as **18** in het arbeidsreservoir **10**.
3. **Afbeelding K:** plaats de zeef **19** op het arbeidsreservoir **10** en op de as **18**. Draai de zeef een klein beetje met de wijzers van de klok mee, totdat deze hoorbaar vastklikt.
4. **Afbeelding L:** plaats de perskegel **21/22** op het midden van de zeef **19**.
5. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
6. Gebruik de draaiknop **13** om de stand *7* te selecteren.
7. Pers de citrusvruchthelften met het snijvlak naar onderen met lichte druk op de draaiende perskegel **21/22**. Het sap stroomt in het arbeidsreservoir **10**.

### AANWIJZINGEN:

- Voor de beste sapopbrengst drukt u de citrushelften eerst recht naar beneden. Vervolgens beweegt u ze zachtjes op de perskegel **21/22** in alle richtingen, totdat al het vruchtvlies is verwerkt.
  - Wanneer de perskegel **21/22** niet ronddraait, dient u te controleren of zich pitten tussen de perskegel en de zeef **19** bevinden en moet u die, indien nodig, verwijderen.
  - Wanneer er zich veel vruchtvlies en pitten in de zeef **19** hebben verzameld, trekt u de stekker **11** eruit en maakt u de zeef leeg.
8. Stop uiterlijk met persen als de maximale vulhoogte voor vloeistoffen (1250 ml) in het arbeidsreservoir **10** is bereikt.
  9. Zet de draaiknop **13** op *O* en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
  10. Draai de zeef **19** een beetje tegen de wijzers van de klok in en verwijder het dan samen met de perskegel **21/22**.
  11. Verwijder de as **18**.
  12. Draai het arbeidsreservoir **10** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
  13. Giet het sap uit het arbeidsreservoir **10**.
  14. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 14. Mini-hakmolen

### Toepassingsgebied:

De mini-hakmolen, bestaande uit het mini-reservoir **17** en de meseenheid **16**, is geschikt voor het hakken en fijnmaken van een kleine hoeveelheid uien, kruiden, noten, koffiebonen en Parmezaanse kaas.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ De mini-hakmolen mag niet voor vloeistoffen worden gebruikt.

### Verwerkingstabel:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Scha-kelaar
Amandelen	150 g	8 - 10 x 1 sec.	P
Koffiebonen	50 g	ca. 30 - 60 sec.	2

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de mini-hakmolen **16 + 17** niet langer dan 2 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

### Benodigd toebehoren:

- Mini-reservoir **17**
- Meseenheid **16**
- Afdichtring **15**

### Zo gaat het:

1. Vul de ingrediënten hoogstens tot aan de markering **MAX** in het mini-reservoir **17**. Neem daarbij de informatie in de verwerkingstabel in acht.
2. Zet de afdichtring **15** op de meseenheid **16**.
3. **Afbeelding E:** plaats de meseenheid **16** met de messen naar beneden op het mini-reservoir **17**.
4. **Afbeelding E:** draai de meseenheid **16 tegen de wijzers van de klok in**, tot deze vast zit op het mini-reservoir **17**.
5. **Afbeelding F:** draai de gemonteerde mini-hakmolen **16 + 17** om en plaats deze op het basisapparaat **14**. Draai de mini-hakmolen een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
6. Steek de stekker **11** in een stopcontact.
7. Selecteer de gewenste snelheidsstand met de draaiknop **13**.
8. Zet de draaiknop **13** op **0** en trek de stekker **11** uit het stopcontact als u klaar bent.
9. Draai de mini-hakmolen iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
10. Draai de meseenheid **16 met de wijzers van de klok mee** en verwijder deze van het mini-reservoir **17**.
11. Ingrediënten die zich aan de meseenheid **16** hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.

12. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het mini-reservoir **17**.
13. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## 15. Apparaat reinigen en onderhouden



### GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke schoonmaakbeurt de stekker **11** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **14** nooit in water.



### GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de schijven **7 + 6 + 5**, van het mesinzetstuk **9** en van de meseenheid **16** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

### LET OP:

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

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

### 15.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **14** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **14** pas weer wanneer het volledig droog is.

### 15.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Arbeidsreservoir **10**
- Deksel **4**
- As **18**
- Mesinzetstuk **9**
- Menginzetstuk **20**
- Emulgeerschijf **8**
- Kleine perskegel **21**
- Grote perskegel **22**
- Zeef **19**
- Frietjesschijf **7**
- Grove rasp- en snijschijf **5**
- Fijne rasp- en snijschijf **6**
- Mini-reservoir (voor de mini-hakmolen) **17**
- Mini-stopper **1**
- Medium stopper **2**
- Maxi-stopper **3**

De volgende onderdelen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **14**
- Meseenheid (voor de mini-hakmolen) **16**

### 15.3 Met de hand afwassen



#### GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen van de schijven **7 + 6 + 5**, van het mesinzetstuk **9** en van de meseenheid **16** goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

Alle accessoires, behalve het basisapparaat **14**, kunnen met de hand afgewassen worden.

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

### 15.4 Bewaren

Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.

## 16. 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"> <li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li> <li>• Controleer de aansluiting.</li> <li>• Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd (zie "Beveiligingsfuncties" op pagina 27).</li> </ul>
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem de maximale hoeveelheden en de aanbevolen voorbereiding van de levensmiddelen in acht.</li> <li>• Deze zuignappen moeten schoon en droog zijn.</li> </ul>
Mesinzetstuk <b>9</b> / menginzetstuk <b>20</b> / emulgeerschijf <b>8</b> / meseenheid <b>16</b> : het werkgereedschap draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Direct uitschakelen, stekker <b>11</b> uit het stopcontact trekken en controleren: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Is de maximale hoeveelheid overschreden?</li> <li>- Is er een obstakel (bijv. pezen, kraakbeen) in het reservoir?</li> <li>- Zijn de stukken van de ingrediënten te groot?</li> </ul> </li> </ul>
Perskegel <b>21/22</b> / schijven <b>7 + 6 + 5</b> : Werkgereedschap stopt met ronddraaien.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heeft u te veel druk uitgeoefend?</li> <li>• Bevindt er zich een vreemd voorwerp in het apparaat?</li> </ul>
Schijven <b>7 + 6 + 5</b> : Er blijven restanten van de ingrediënten aan de schijf hangen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen fout, om technische redenen blijven er kleine restanten achter.</li> </ul>
Schijven <b>7 + 6 + 5</b> : De ingrediënten worden niet goed verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitschakelen, stekker <b>11</b> uit het stopcontact trekken en voorzichtig controleren: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zijn er ingrediënten in de messen terecht gekomen? Deze eventueel verwijderen.</li> <li>- Is het arbeidsreservoir <b>10</b> tot de maximale vulhoogte gevuld? Leeg deze, voordat u verdergaat.</li> </ul> </li> </ul>

## 17. Recepten

### Kruidenkward

250 g kwark 40 % vet in de droge stof  
125 g naturelyoghurt  
2-4 fijngehakte teentjes knoflook  
100 g komkommer  
Zout naar smaak  
Peper naar smaak  
ca. 30 g gemengde kruiden (diepvries)  
Menginzetstuk **20**

1. Verwijder de pitjes (het binnenste) uit de komkommer en snijd de komkommer in blokjes.
2. Doe alle ingrediënten in het arbeidsreservoir **10**. Plaats het deksel **4** erop en meng ca. 20 seconden.
3. Met zout en peper op smaak brengen.

---

**AANWIJZING:** gebruik het mesinzetstuk **9** als u verse kruiden, stukjes komkommer en teentjes knoflook wilt fijnmaken. Gebruik het mesinzetstuk **9** om ca. 10 seconden fijn te hakken. Voeg tot slot de kwark en de yoghurt toe.

---

### Guacamole-dip

2 avocado's (heel rijp)  
2 teentjes knoflook  
1/2 citroen  
1/2 theelepel mosterd  
1 theelepel olie  
1-2 tomaten (in kwarten gesneden)  
1 eetlepel kwark  
Suiker  
Zout  
Peper  
Tabasco  
Mesinzetstuk **9**

1. Schil de avocado, haal de pit eruit en doe deze in het arbeidsreservoir **10**.
2. Doe knoflook, citroensap, mosterd, olie, tomaten en de kwark eveneens in het arbeidsreservoir **10**. Plaats het deksel **4** en maak de ingrediënten fijn.
3. Eerst op smaak brengen met suiker, zout en peper, daarna met tabasco verfijnen.

### Yoghurtdressing

150 g naturelyoghurt  
3 eetlepels witte wijnazijn  
3 eetlepels zonnebloemolie  
1-2 theelepels mosterd  
1 snufje zout / 1 snufje suiker  
Emulgeerschijf **8**

- Doe de naturelyoghurt, de witte wijnazijn, de zonnebloemolie, mosterd, zout en suiker in het arbeidsreservoir **10**. Plaats het deksel **4** en roer goed.

Indien nodig kan de yoghurtdressing ook met fijngehakte knoflookteentjes, bieslook of gemengde kruiden worden verfijnd.

### Röstirondjes

4 aardappelen, groot, kruimig  
Zout  
Peper, gemalen  
Nootmuskaat, gemalen  
80 g boter of margarine  
fijne snij- en raspschijf **6**

1. Plaats de fijne snij- en raspschijf **6** met de raspkant naar boven gericht.
2. Rasp de geschilde aardappelen met de fijne snij- en raspschijf **6**.
3. Doe de aardappelmassa in een doek en druk het vocht eruit.
4. Strooi de kruiden op de aardappelmassa en meng alles door elkaar.
5. Verhit de boter of margarine in een pan.
6. Vul vervolgens een kleine pollepel met wat aardappelmassa, giet dit in het hete vet en druk de massa plat met een spatel.
7. Bak de röstirondjes nu aan beide kanten knapperig.

### Pesto (rood)

150 g tomaten (gedroogd)  
1 bosje basilicum  
1 ui, rood (in kwarten gesneden)  
2 eetlepels pijnboompitten  
1-2 teentjes knoflook  
2 theelepels balsamicoazijn  
150 ml olijfolie  
Zout  
Peper  
Mesinzetstuk **9**

1. Doe de tomaten, de afgeplukte basilicumblaadjes, pijnboompitten, knoflook, ui, azijn en olie in het arbeidsreservoir **10**. Plaats het deksel **4** en pureer fijn gedurende 1 minuut op stand **2**.
2. Met zout en peper op smaak brengen.

---

**AANWIJZING:** bewaar pesto in een glazen pot met deksel, bedekt met een laagje olijfolie. Zo blijft deze ca. 4 weken goed in de koelkast.

---

### **Pesto (groen)**

1-2 bosjes verse basilicum  
1-2 teentjes knoflook  
2 eetlepels pijnboompitten  
150 ml olijfolie  
2 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt  
Zout + versgemalen zwarte peper  
Mesinzetstuk **9**

1. Doe de basilicum, knoflook, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en olijfolie in het arbeidsreservoir **10**. Plaats het deksel **4** en pureer fijn gedurende 1 minuut op stand **2**.
2. Met zout en peper op smaak brengen.

**AANWIJZING:** bewaar pesto in een glazen pot met deksel, bedekt met een laagje olijfolie. Zo blijft deze ca. 4 weken goed in de koelkast.

### **Barbecuesaus**

200 g tomaten (in kwarten gesneden)  
2 eetlepels plantaardige olie  
Zout  
Knoflookzout of verse teentjes knoflook  
50 ml tomatenketchup  
30 g tomatenpuree  
2 eetlepels azijn  
2 eetlepels citroensap  
1 theelepel suiker  
Kaneel  
Mesinzetstuk **9**

1. Doe de in kwarten gesneden tomaten, olie, zout, suiker en knoflook in het arbeidsreservoir **10**. Plaats het deksel **4** en mix met 2-3 korte pulsen.
2. Verwijder het deksel **4** en proef. De knoflooksmak moet heel sterk zijn.
3. Voeg de ketchup, tomatenpuree, azijn, het citroensap, de suiker en een snufje kaneel toe. Plaats het deksel **4** en mix de saus tot een homogene massa.
4. Verwijder het deksel **4** en proef.
5. Giet de saus in een kookpan. Ca. 45 minuten op een lage temperatuur laten sudderen, totdat ze dikvloeibaar is geworden.

**AANWIJZING:** indien gewenst kan de barbecuesaus ook met chilipoeder worden verfijnd.

## **18. Weggoien**

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieljes 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 weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## **19. Technische gegevens**

Model:	SKMM 1000 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II
Vermogen:	1.000 Watt
Maximumvulling arbeidsreservoir <b>10</b> :	2 liter vloeistoffen: 1250 ml

### **Gebruikte symbolen**

	Randaarde
	<b>Geteste veiligheid.</b> 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 zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 20. Accessoires bestellen

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

**Bestelling online**  
**shop.hoyerhandel.com**



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

## 21. 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: 309571** 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](http://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](mailto:hoyer@lidl.nl)

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

**IAN: 309571**



### 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 .....	39
2.	Ενδεδειγμένη χρήση .....	39
3.	Υποδείξεις ασφαλείας .....	40
4.	Σύνολο παράδοσης .....	42
5.	Επισκόπηση λειτουργιών .....	42
6.	Αποσυσκευασία και τοποθέτηση .....	45
7.	Βασικός χειρισμός .....	45
7.1	Προετοιμασία τροφίμων .....	45
7.2	Πλήρωση/προσθήκη συστατικών .....	45
7.3	Τροφοδοσία ρεύματος .....	46
7.4	Λειτουργίες ασφαλείας .....	46
7.5	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και ρύθμιση ταχύτητας .....	46
8.	Χρήση ένθετου μαχαιριού .....	47
9.	Χρήση εξαρτήματος ανάδευσης .....	48
10.	Χρήση του εξαρτήματος γαλακτωματοποίησης .....	48
11.	Χρήση του δίσκου κοπής για τηγανητές πατάτες .....	49
12.	Χρήση των δίσκων τριψίματος και κοπής .....	50
13.	Χρήση του στύφτη εσπεριδοειδών .....	51
14.	Κοπτήριο .....	51
15.	Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής .....	52
15.1	Καθαρισμός κυρίως συσκευής .....	52
15.2	Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων .....	52
15.3	Πλύσιμο στο χέρι .....	53
15.4	Φύλαξη .....	53
16.	Επίλυση προβλημάτων .....	53
17.	Συνταγές .....	54
18.	Απόρριψη .....	55
19.	Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	55
20.	Παραγγελία αξεσουάρ .....	56
21.	Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH .....	56



## 1. Επισκόπηση

- 1 Μικρό εξάρτημα ώθησης
- 2 Μεσαίο εξάρτημα ώθησης
- 3 Μεγάλο εξάρτημα ώθησης
- 4 Καπάκι
- 5 Χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής (χρησιμοποιούμενος αμφίπλευρα)
- 6 Λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής (χρησιμοποιούμενος αμφίπλευρα)
- 7 Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες
- 8 Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης
- 9 Ένθετο μαχαιριού
- 10 Δοχείο εργασίας
- 11 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 12 Ποδαράκια με βεντούζες

- 13 Περιστρεφόμενος διακόπτης (P / 0 / 1 / 2)
- 14 Κυρίως συσκευή
- 15 Δακτύλιος στεγανότητας (για κοπτήριο)
- 16 Μονάδα μαχαιριών (για κοπτήριο)
- 17 Μικρό δοχείο (για κοπτήριο)
- 18 Άξονας
- 19 Σουρωτήρι (για τον πολτό φρούτου και τα κουκούτσια)
- 20 Εξάρτημα ανάδευσης
- 21 Μικρός κώνος στυψίματος
- 22 Μεγάλος κώνος στυψίματος

**Πίσω αναδιπλούμενη σελίδα, εικόνα A:**

**23** Διάταξη περιέλιξης καλωδίου

**Πίσω αναδιπλούμενη σελίδα: εικόνες A - M**

**Χωρίς απεικόνιση:**

Προστασία λεπίδας (για το ένθετο μαχαιριού)

## Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

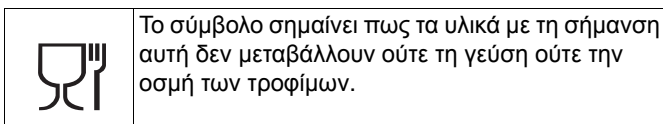
Σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούργιας σας μηχανής κουζίνας πολλαπλών λειτουργιών.

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

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας μηχανή κουζίνας πολλαπλών λειτουργιών!

### Σύμβολα στη συσκευή



## 2. Ενδεδειγμένη χρήση

Αυτή η μηχανή κουζίνας χρησιμεύει για την ανάμειξη, την ανάδευση, τον τεμαχισμό, τη γαλακτωματοποίηση, την κοπή και το τρίψιμο τροφίμων, για την κοπή τηγανητής πατάτας και το στύψιμο εσπεριδοειδών.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση στο νοικοκυριό. 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. κόκαλα ή μοσχόκαρυδο.
- ⊙ Το ένθετο μαχαιριού δεν ενδείκνυται για δημητριακά, πάγο, ξηρούς καρπούς ή παρόμοια σκληρά τρόφιμα.
- ⊙ Το κοπτήριο απαγορεύεται να λειτουργεί με υγρά.

### 3. Υποδείξεις ασφαλείας

#### Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



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

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μέτριος κίνδυνος: μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** μικρός κίνδυνος: μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

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

#### Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας πως οι λεπίδες του δίσκου κοπής για τηγανητές πατάτες, των δίσκων τριψίματος και κοπής, του ένθετου μαχαιριού και της μονάδας μαχαιριών για το κοπτήριο είναι πολύ κοφτερές:
  - Ποτέ μην αγγίζετε τις λεπίδες με γυμνά χέρια προς αποφυγή δημιουργίας πληγών από κοπή.
  - Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.
  - Προσέξτε κατά την εκκένωση του δοχείου εργασίας και του μικρού δοχείου, ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού / της μονάδας μαχαιριών.
  - Προσέξτε κατά την αφαίρεση και την τοποθέτηση των εργαλείων εργασίας, ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες.
  - Όταν δε χρησιμοποιείτε το ένθετο μαχαιριού, τοποθετείτε την προστασία λεπίδας.
  - Όταν απομακρύνετε υπολείμματα ή μη επεξεργασμένα συστατικά από τους δίσκους, φροντίστε ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Τα εργαλεία εργασίας (π.χ. το ένθετο μαχαιριού, οι δίσκοι τριψίματος και κοπής) συνεχίζουν να περιστρέφονται και μετά την απενεργοποίηση. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση, πριν ασφαλίσετε και ανοίξετε το καπάκι.
- ⊙ Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις του ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

⊙ Η συσκευή, ανάλογα με τη λειτουργία της, προορίζεται για τους ακόλουθους μέγιστους χρόνους λειτουργίας χωρίς διακοπή:

- Ένθετο μαχαιριού: το ανώτερο 3 λεπτά
- Εξάρτημα ανάδευσης: το ανώτερο 3 λεπτά
- Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης: το ανώτερο 6 λεπτά
- Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες: το ανώτερο 2 λεπτά
- Δίσκος τριψίματος και κοπής: το ανώτερο 2 λεπτά
- Στύφτης εσπεριδοειδών: το ανώτερο 7 λεπτά
- Κοπήριο: το ανώτερο 2 λεπτά

Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

⊙ Πριν από τη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 52).



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά**

⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης**

⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας**

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κ.λπ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της κυρίως συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φις τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- ⊙ Προστατέψτε την κυρίως συσκευή από υγρασία, νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στην κυρίως συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μην χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φις τροφοδοσίας. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας**

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν η συσκευή είναι πλήρως συναρμολογημένη για τον εκάστοτε σκοπό εργασίας.
- ⊙ Συνδέετε το φις τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκαταστημένη, εύκολα προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα 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 καυτά σημεία.

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 φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Προσέξτε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε ή να πιαστείτε σε αυτό ή να το πατήσετε.
- ⊙ Διατηρείτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτι κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.
- ⊙ Βγάζετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, ...  
... σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη,  
... όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,  
... προτού συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή,  
... πριν από τον καθαρισμό της συσκευής και  
... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών**

- ⊙ Μην παραλείπετε ποτέ τις λειτουργίες ασφαλείας!
- ⊙ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα σε περιστρεφόμενα εργαλεία εργασίας. Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Αφήστε τα καυτά συστατικά να κρυώσουν, πριν τα επεξεργαστείτε!

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές**

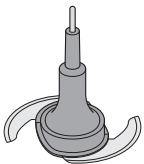

- ⊙ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο σε ίσια, επίπεδη, ξηρή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.

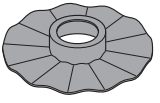
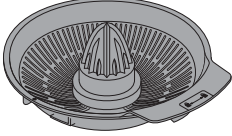
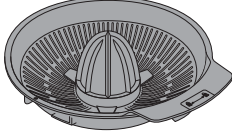
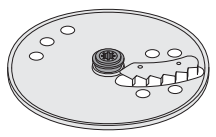
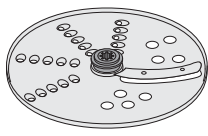

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες αυτών των οδηγιών χρήσης σχετικά με τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης, τις μέγιστες ποσότητες συστατικών, τους μέγιστους χρόνους λειτουργίας και τις συνιστώμενες βαθμίδες ταχύτητας.
- ⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στους κώνους συψίματος και τους δίσκους. Να εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια με βεντούζες. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

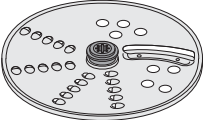

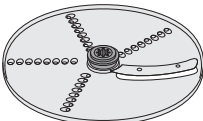

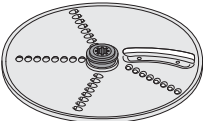


## 4. Σύνολο παράδοσης

- 1 Μηχανή κουζίνας πολλαπλών λειτουργιών, κυρίως συσκευή **14**
- 1 δοχείο εργασίας **10**
- 1 καπάκι **4** με:
  - Μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3**
  - Μεσαίο εξάρτημα ώθησης **2**
  - Μικρό εξάρτημα ώθησης **1**
- 1 άξονας **18**
- 1 ένθετο μαχαιριού **9** με προστασία λεπίδας
- 1 εξάρτημα ανάδευσης **20**
- 1 εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8**
- 1 χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής **5**
- 1 λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής **6**
- 1 δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες **7**
- 1 εξάρτημα σύμφη εσπεριδοειδών, αποτελούμενο από:
  - Μικρό κώνο συψίματος **21** / μεγάλο κώνο συψίματος **22**
  - Σουρωτήρι **19**
- 1 κοπτήριο, αποτελούμενο από:
  - Μικρό δοχείο **17**
  - Μονάδα μαχαιριών **16**
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης

## 5. Επισκόπηση λειτουργιών

Εξάρτημα εργασίας	Λειτουργία	Ποσότητα	Θέση περι-στρεφόμενου διακόπτη	Χρόνος επεξεργασίας	Υπόδειξη
Ένθετο μαχαιριού <b>9</b> 	Τεμαχισμός, κοπή, πολτοποιήση λαχανικών, βοτάνων, τυριού, κρέατος	π.χ. το ανώτ. 500 g κρέας	<i>P ή 2</i>	το ανώτ. 3 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κόβετε προηγουμένως τα λαχανικά και το τυρί σε κομμάτια με μήκος πλευρών περ. 3 - 4 cm.</li> <li>• Κόβετε το κρέας και το σκληρό τυρί σε κομμάτια με μήκος πλευρών περ. 2 cm.</li> <li>• Αφαιρείτε τένοντες, χόνδρους, κόκαλα και σκληρά κελύφη.</li> </ul>
	Ζύμωμα ζύμης με μαγιά (π.χ. ζύμη για πίτσα)	το ανώτ. 500 g αλεύρι	<i>1</i>	το ανώτ. 3 λεπτά	
Εξάρτημα ανάδευσης <b>20</b> 	Ανάδευση ελαφριάς ζύμης (π.χ. ζύμη γλυκών, ζύμη κρέπας)	Λίπος/ζάχαρη/αλεύρι το ανώτ. 200 g έκαστο	<i>1</i>	το ανώτ. 3 λεπτά	

Εξάρτημα εργασίας	Λειτουργία	Ποσότητα	Θέση περιστροφόμενου διακόπτη	Χρόνος επεξεργασίας	Υπόδειξη
Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης <b>8</b> 	Χτύπημα κρέμας γάλακτος	το ελάχ. 200 ml, το ελάχ. 400 ml,	2	το ανώτ. 6 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>κατά την επεξεργασία να είναι σε κατάσταση επαρκούς ψύξης</li> </ul>
	Χτύπημα ασπραδιού	το ελάχ. 4 ασπράδια, το ανώτ. 6 ασπράδια,	2	το ανώτ. 6 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>όλα τα αξεσουάρ στεγνά και χωρίς λίπη</li> </ul>
	Γαλακτωματοποίηση (π.χ. μαγιονέζα)		1	το ανώτ. 6 λεπτά	
Στύφτης εσπεριδοειδών με μικρό κώνο στυψίματος <b>(19 + 21)</b> 	Για το στύψιμο μικρών εσπεριδοειδών (π.χ λεμόνια, γλυκολέμονα)	το ανώτ. 5 τεμάχια	1	το ανώτ. 7 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι <b>1250 ml</b>.</li> </ul>
Στύφτης εσπεριδοειδών με μεγάλο κώνο στυψίματος <b>(19 + 22)</b> 	Για το στύψιμο μεγάλων εσπεριδοειδών (π.χ πορτοκάλια)	το ανώτ. 5 τεμάχια	1	το ανώτ. 7 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι <b>1250 ml</b>.</li> </ul>
Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες <b>7</b> 	Κόψτε πατάτες για τηγάνισμα	το ανώτ. 500 g	2	το ανώτ. 2 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι την ένδειξη <b>MAX</b>.</li> </ul>
χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής <b>5</b> (μαχαίρι προς τα πάνω)  Εγχάραξη: 	κοπή χοντρών φετών	το ανώτ. 500 g	2	το ανώτ. 2 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι την ένδειξη <b>MAX</b>.</li> </ul>

Εξάρτημα εργασίας	Λειτουργία	Ποσότητα	Θέση περιστροφόμενου διακόπτη	Χρόνος επεξεργασίας	Υπόδειξη
<p>Χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής 5 (μαχαίρι προς τα κάτω)</p>  <p>Εγχάραξη:</p> 	χοντρό τρίψιμο	το ανώτ. 500 g	1	το ανώτ. 2 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι την ένδειξη <b>MAX</b>.</li> </ul>
<p>Λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής 6 (μαχαίρι προς τα πάνω)</p>  <p>Εγχάραξη:</p> 	κοπή λεπτών φετών	το ανώτ. 500 g	2	το ανώτ. 2 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι την ένδειξη <b>MAX</b>.</li> </ul>
<p>Λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής 6 (μαχαίρι προς τα κάτω)</p>  <p>Εγχάραξη:</p> 	λεπτό τρίψιμο	το ανώτ. 500 g	1	το ανώτ. 2 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μην ασκείτε υπερβολική πίεση</li> <li>Αδειάζετε το δοχείο εργασίας <b>10</b>, αν είναι γεμάτο μέχρι την ένδειξη <b>MAX</b>.</li> </ul>
<p>Κοπτήριο (16 + 17)</p> 	<p>Τεμαχισμός, κοπή μικρών ποσοτήτων κρεμμυδιών, βοτάνων, ξηρών καρπών, κόκκων καφέ</p> <p><b>όχι υγρά!</b></p>	<p>το ανώτ. 150 g</p> <p>γεμίζετε το ανώτερο μέχρι τη σήμανση <b>MAX</b></p>	P, 1, 2	το ανώτ. 2 λεπτά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ο δακτύλιος στεγανότητας <b>15</b> πρέπει να είναι τοποθετημένος.</li> </ul>

## 6. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα εξαρτήματα και αν δεν έχουν υποστεί βλάβη.
3. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 52).
4. **Εικόνα Α:** ξετυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **11** από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **23** μόνο όσο είναι απαραίτητο.
5. Τοποθετήστε την κυρίως συσκευή **14** σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και αδιάβροχη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει ή να γλιστρήσει η συσκευή.  
Επιλέξτε ένα λείο υπόβαθρο, ώστε τα ποδαράκια με βεντούζες **12** να μπορέσουν να κολλήσουν.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!**

- ⊙ Εισάγετε το φινι τροφοδοσίας **11** στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της μηχανής κουζίνας έχει ολοκληρωθεί πλήρως για τον εκάστοτε σκοπό χρήσης.

## 7. Βασικός χειρισμός

### 7.1 Προετοιμασία τροφίμων

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!**

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. κόκαλα ή μοσχοκάρυδο.

- Πλένετε και καθαρίζετε τα λαχανικά, τα φρούτα και τα βότανα.
- Αφαιρείτε τα κοτσάνια (π.χ. από τα βότανα), τα σκληρά κελύφη (π.χ. στους ξηρούς καρπούς) και τα κομμάτια που δε θέλετε να επεξεργαστείτε (π.χ. κουκούτσια μήλου).
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα βότανα σε στεγνή κατάσταση.
- Αφαιρείτε από το κρέας τους τένοντες, τα κόκαλα και τους χόνδρους.
- Αφαιρείτε το επικάλυμμα του τυριού.
- Το τυρί και το κρέας πρέπει κατά την επεξεργασία να βρίσκονται σε κατάσταση επαρκούς ψύξης.
- Μαλακά τυριά (π.χ. μοσαρέλα) μπορούν να είναι και ελάχιστα παγωμένα.
- Για την επεξεργασία με το ένθετο μαχαριού **9** και στο κοπτήριο **16 + 17** κόβετε τα τρόφιμα σε ομοιόμορφα, μικρότερα κομμάτια.

- Για την επεξεργασία με τους δίσκους **6, 5** κόβετε τα τρόφιμα τόσο μικρά, έτσι ώστε να χωράνε εύκολα στο μεσαίο στόμιο εισαγωγής (μεσαίο εξάρτημα ώθησης **2**). Μακρόστενα τρόφιμα (όπως, π.χ. καρότο, αγγούρι, κολοκύθι) μπορείτε να τα επεξεργαστείτε ολόκληρα. Τοποθετούνται κάθετα στο στόμιο εισαγωγής. Πρέπει να γεμίζετε καλά το στόμιο εισαγωγής στο πλάτος, για να μη γέρνουν τα τρόφιμα.
- Για την επεξεργασία με το δίσκο κοπής για τηγανητές πατάτες **7** οι πατάτες πρέπει να χωράνε στο στόμιο εισαγωγής έτσι, ώστε να μη βγαίνουν πάνω από τη σήμανση **MAX** στο στόμιο εισαγωγής του καπακιού **4**. Κόβετε τις πατάτες, αν χρειαστεί, σε κατάλληλα κομμάτια.
- Για την επεξεργασία με το στύφτη εσπεριδοειδών **19 + 21** επιλέγετε ώριμα εσπεριδοειδή. Δίνουν περισσότερο χυμό. Κόβετε τα εσπεριδοειδή στη μέση, κάθετα προς τις φέτες.

### 7.2 Πλήρωση/προσθήκη συστατικών

- Κατά την πλήρωση του δοχείου εργασίας **10** με υγρά συστατικά λάβετε υπόψη σας το μέγιστο ύψος πλήρωσης των 1250 ml.
- Στο κοπτήριο **16 + 17** απαγορεύεται η επεξεργασία υγρών. Επιτρέπεται η πλήρωση των συστατικών το ανώτερο μέχρι τη σήμανση **MAX**.
- Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες των πινάκων επεξεργασίας σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες συστατικών.
- Τοποθετήστε τα εξής αξεσουάρ, πριν βάλετε τα συστατικά στο δοχείο εργασίας **10**:
  - Ένθετο μαχαριού **9**
  - Άξονα **18** + εξάρτημα ανάδευσης **20**
  - Άξονα **18** + εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8**
- Για την επαναπλήρωση με κλειστό καπάκι **4** η συσκευή διαθέτει ένα στόμιο εισαγωγής με ένα εξάρτημα ώθησης **3** σε 1. Ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος των συστατικών, βγάζετε ένα από τα εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3**. Έτσι έχετε στη διάθεσή σας στόμια εισαγωγής σε διάφορα μεγέθη.
- Γενικά, κατά την εργασία με τους δίσκους **7, 6, 5** χρησιμοποιείτε το πιο μικρό εξάρτημα ώθησης **1, 2, 3**, για να επιτύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.
- Κατά την εργασία με το δίσκο κοπής για τηγανητές πατάτες **7** χρησιμοποιείτε γενικά το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3**, για να επιτύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** στις παρούσες οδηγίες περιγράφεται κάθε φορά η χρήση μόνο ενός εξαρτήματος ώθησης που είναι κατάλληλο στις περισσότερες περιπτώσεις. Επιλέξτε το εξάρτημα ώθησης ανάλογα με το τρόφιμο.

- Το μικρό εξάρτημα ώθησης **1** και το μεσαίο εξάρτημα ώθησης **2** μπορείτε να τα βγάλετε ενώ η συσκευή δουλεύει.
- Αν χρησιμοποιείτε το μεγάλο στόμιο εισαγωγής (με το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3**), επιτρέπεται να γεμίζετε με συστατικά το ανώτερο μέχρι τη σήμανση **MAX**.

- Το μικρό εξάρτημα ώθησης **1** έχει στον πάτο του μια μικρή τρύπα, μέσα από την οποία μπορούν να στάξουν τα υγρά αργά στο δοχείο εργασίας (π.χ. για το αργό στάξιμο του λαδιού κατά την ετοιμασία μαγιονέζας).

### 7.3 Τροφοδοσία ρεύματος



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** τραυματισμών!

- ⊙ Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **11** στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της μηχανής κουζίνας έχει ολοκληρωθεί πλήρως για τον εκάστοτε σκοπό χρήσης.

Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα σούκο που αντιστοιχεί με τα τεχνικά στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

### 7.4 Λειτουργίες ασφαλείας

Για να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος τραυματισμού, η μηχανή κουζίνας ενεργοποιείται μόνο, όταν συγκεκριμένα εξαρτήματα είναι τοποθετημένα σωστά.

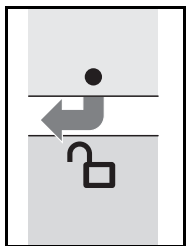



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ** τραυματισμών!

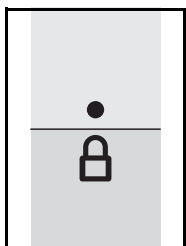
- ⊙ Μην παραλείπετε ποτέ τις λειτουργίες ασφαλείας!


**Η αρχή: σήμανση** ● +  / 


Παντού, όπου βλέπετε τις ενδείξεις ασφάλισης και μια τελεία, ισχύει η ίδια αρχή.



- 1. Τοποθέτηση επάνω εξαρτήματος:** τοποθετήστε το επάνω εξάρτημα με τη σήμανση ● στο ανοιχτό σύμβολο λουκέτου .
- 2. Στρέψτε δεξιόστροφα:** Στρέψτε το επάνω εξάρτημα δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.



- 3. Σωστή συναρμολόγηση:** Όταν τα εξαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα, η σήμανση ● δείχνει προς το κλειστό σύμβολο λουκέτου .

- Για την αφαίρεση, στρέψτε το επάνω εξάρτημα αριστερόστροφα, μέχρι η σήμανση ● να δείξει προς το κλειστό σύμβολο λουκέτου . Τότε μπορείτε να ανασκηώσετε το εξάρτημα.

#### **Τα μεμονωμένα εξαρτήματα**

- **Εικόνα Β:** το δοχείο εργασίας **10** πρέπει να ασφαλίσει στην κυρίως συσκευή **14** με μια μικρή στροφή προς τα δεξιά.

- **Εικόνα C:** το καπάκι **4** πρέπει να ασφαλίσει στο δοχείο εργασίας **10** με μια μικρή στροφή προς τα δεξιά.
- **Εικόνα Κ:** οστύφτης εσπεριδοειδών δε χρειάζεται το καπάκι **4**. Αντί για αυτό πρέπει το σουρωτήρι **19** να ασφαλίσει στο δοχείο εργασίας **10** με μια μικρή στροφή προς τα δεξιά.
- **Εικόνα F:** το κοπτήριο **16 + 17** τοποθετείται χωρίς δοχείο εργασίας **10** απευθείας στην κυρίως συσκευή **14**. Πρέπει να είναι σωστά συναρμολογημένο και να ασφαλίσει στην κυρίως συσκευή με μια μικρή στροφή προς τα δεξιά.

#### **Μεγάλο εξάρτημα ώθησης**

- **Εικόνα D:** όταν τοποθετηθεί το καπάκι **4**, το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3** πρέπει να είναι τοποθετημένο στο στόμιο εισαγωγής. Μπορεί, χωρίς να διακόψει τη λειτουργία, να τραβηχτεί προς τα πάνω μέχρι τη σήμανση **MAX**. Χάρη σε αυτήν τη λειτουργία ασφαλείας υπάρχει αντίσταση κατά την πίεση προς τα κάτω.

### 7.5 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και ρύθμιση ταχύτητας

Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** ενεργοποιείτε τη συσκευή και επιλέγετε τη βαθμίδα ταχύτητας:

Θέση διακόπτη	Λειτουργία
<i>P</i>	Λειτουργία παλμών: - Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη <b>13</b> στη θέση <i>P</i> , για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. - Αφήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη <b>13</b> , για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. - Καθιστά δυνατή την εργασία με πολλούς σύντομους διαδοχικούς παλμούς, συνιστάται, π.χ. για βότανα και κρεμμύδια
<i>0</i>	Απενεργοποιημένη
<i>1</i>	Βαθμίδα ταχύτητας 1 (κανονική)
<i>2</i>	Βαθμίδα ταχύτητας 2 (υψηλή)

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** κατά την επιλογή της βαθμίδας ταχύτητας λάβετε υπόψη σας τις συστάσεις των πινάκων.

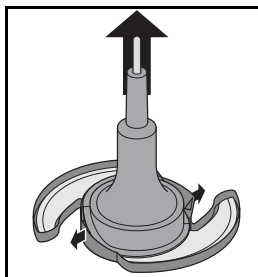


## 8. Χρήση ένθετου μαχαιριού



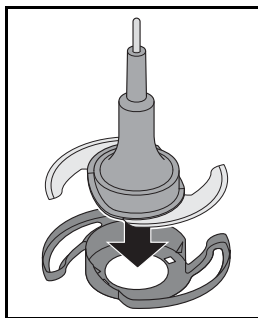
### ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!

- Οι λεπίδες του ένθετου μαχαιριού **9** είναι πολύ κοφτερές. Μην τις αγγίζετε. Όταν δε χρησιμοποιείτε το ένθετο μαχαιριού, τοποθετείτε την προστασία λεπίδας.



- Αφαίρεση προστασίας λεπίδας:**

Τραβήξτε κάπως την προστασία λεπίδας από το ένθετο μαχαιριού στη μέση και αφαιρέστε την προς τα πάνω.



- Τοποθέτηση προστασίας λεπίδας:**

Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού **9** από πάνω στην προστασία λεπίδας. Φροντίστε ώστε και οι δύο λεπίδες να είναι πλήρως καλυμμένες.

### Πεδίο εφαρμογής:

Το ένθετο μαχαιριού **9** ενδείκνυται για το κόψιμο και τον τεμαχισμό κρεμμυδιών, βοτάνων, λαχανικών, φρούτων, παρμεζάνας και κρέατος. Εκτός αυτού, με το ένθετο μαχαιριού μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. κόκαλα ή μοσχοκάρυδο.
- Το ένθετο μαχαιριού δεν ενδείκνυται για δημητριακά, πάγο, ξηρούς καρπούς ή παρόμοια σκληρά τρόφιμα.

### Πίνακας επεξεργασίας για τον τεμαχισμό:

Συστατικά	Προετοιμασία	μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Κόβετε το κρέας	σε κύβους περ. 2 x 2 cm	500 g	περ. 30 - 60 δευτ.	2 / P
Κρεμμύδια	κομμένα στα τέσσερα, χωρίς φλούδα	500 g	περ. 30 - 60 δευτ.	P
Σκόρδο	χωρίς φλούδα	500 g	περ. 30 - 60 δευτ.	P
Κόβετε τα καρότα	σε κύβους περ. 2 x 2 cm	500 g	περ. 30 - 60 δευτ.	2 / P

### Πίνακας επεξεργασίας για το ζύμωμα:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Ζύμη με μαγιά	το ανώτ. 500 g αλεύρι	περ. 3 λεπτά	1

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το ένθετο μαχαιριού **9** για περισσότερο από 3 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για βαριά ζύμη (π.χ. ζύμη ψωμιού ολικής αλέσεως) ή για μεγάλες ποσότητες ζύμες. Τις μεγαλύτερες ποσότητες ζύμης μπορείτε να τις επεξεργαστείτε τμηματικά.

### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Δοχείο εργασίας **10**
- Ένθετο μαχαιριού **9**
- Καπάκι **4** με εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3**

### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

(Για την τοποθέτηση σύγκρ. **εικόνα M**)

- Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **10** στην κυρίως συσκευή **14**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού **9** στο δοχείο εργασίας **10**.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο εργασίας **10**. Αργότερα μπορείτε να προσθέσετε περαιτέρω υλικά μέσω του στομίου εισαγωγής.
- Τοποθετήστε το καπάκι **4** με τα εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3** στο δοχείο εργασίας **10**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
- Εισάγετε το φισ τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα.
- Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.
- Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** στο 0 και βγάλτε το φισ τροφοδοσίας **11** από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι **4** με τα εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Στρέψτε το δοχείο εργασίας **10** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Πιάστε το ένθετο μαχαιριού **9** από το επάνω άκρο, ανασηκώστε το και αφαιρέστε το. Απομακρύνετε συστατικά που έχουν κολλήσει στο ένθετο μαχαιριού προσεκτικά με μια μικρή σπάτουλα ζύμης ή κάτι παρόμοιο.
- Αφαιρέστε τα τεμαχισμένα συστατικά από το δοχείο εργασίας **10**.
- Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

## 9. Χρήση εξαρτήματος ανάδευσης

### Πεδίο εφαρμογής:

Το εξάρτημα ανάδευσης **20** ενδείκνυται για την ανάδευση ελαφριάς ζύμης (π.χ. ζύμη γλυκών, ζύμη κρέπας).

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για βαριά ζύμη (π.χ. ζύμη φωμιού ολικής αλέσεως) ή για μεγάλες ποσότητες ζύμης. Τις μεγαλύτερες ποσότητες ζύμης μπορείτε να τις επεξεργαστείτε τμηματικά.

### Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Ζύμη για γλυκά	Λίπος/ζάχαρη/ αλεύρι το ανώτ. 200 g έκαστο	περ. 3 λεπτά	1

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το εξάρτημα ανάδευσης **20** για περισσότερο από 3 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Δοχείο εργασίας **10**
- Άξονας **18**
- Εξάρτημα ανάδευσης **20**
- Καπάκι **4** με εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3**

### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

(Για την τοποθέτηση σύγκρ. **εικόνα G**)

1. Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **10** στην κυρίως συσκευή **14**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
2. Τοποθετήστε τον άξονα **18** στο δοχείο εργασίας **10**.
3. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης **20** στον άξονα **18**.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο εργασίας **10**. Αργότερα μπορείτε να προσθέσετε περαιτέρω υλικά μέσω του στομίου εισαγωγής.
5. Τοποθετήστε το καπάκι **4** με τα εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3** στο δοχείο εργασίας **10**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
6. Εισάγετε το φινι τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα.
7. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** τη θέση **1**.
8. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** στο **0** και βγάλτε το φινι τροφοδοσίας **11** από την πρίζα.
9. Στρέψτε το καπάκι **4** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
10. Στρέψτε το δοχείο εργασίας **10** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.

11. Αφαιρέστε τον άξονα **18** μαζί με το εξάρτημα ανάδευσης **20** τραβώντας τα προς τα πάνω και βγάλτε τη ζύμη από το δοχείο εργασίας **10**.
12. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

## 10. Χρήση του εξαρτήματος γαλακτωματοποίησης

### Πεδίο εφαρμογής:

Το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8** ενδείκνυται για το χτύπημα κρέμας γάλακτος ή μαρέγκας και για τη γαλακτωματοποίηση (π.χ. μαγιονέζα).

### Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	ελάχ. ποσότητα	μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Σαντιγί	200 ml	400 ml	περ. 1 λεπτό	2
Ασπράδι	4 ασπράδια	6 ασπράδια	περ. 2 - 5 λεπτά	2

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8** για περισσότερο από 6 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Χτύπημα ασπραδιού: τα αβγά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου. Φροντίστε ώστε όλα τα εξαρτήματα να είναι στεγνά και χωρίς λίπη και να μην εισχωρήσει κρόκος αυγού στο ασπράδι.
- Χτύπημα κρέμας γάλακτος: φροντίστε ώστε η σαντιγί και κατά το δυνατόν και τα εξαρτήματα να είναι σε κατάσταση επαρκούς ψύξης.

### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Δοχείο εργασίας **10**
- Άξονας **18**
- Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8**
- Καπάκι **4** με εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3**

### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

(Για την τοποθέτηση σύγκρ. **εικόνα H**)

1. Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **10** στην κυρίως συσκευή **14**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
2. Τοποθετήστε το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8** στον άξονα **18**.
3. Τοποθετήστε τον άξονα **18** στο δοχείο εργασίας **10**.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο εργασίας **10**. Αργότερα μπορείτε να προσθέσετε περαιτέρω υλικά μέσω του στομίου εισαγωγής. Για το αργό στάξιμο (π.χ. λαδιού για την ετοιμασία μαγιονέζας) μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μικρό εξάρτημα ώθησης **1** με τη μικρή οπή στον πάτο του.
5. Τοποθετήστε το καπάκι **4** με τα εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3** στο δοχείο εργασίας **10**. Στρέψτε το κα-

πάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.

- Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα.
- Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.
- Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** στο 0 και βγάλτε το φιν τροφοδοσίας **11** από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι **4** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Στρέψτε το δοχείο εργασίας **10** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε τον άξονα **18** μαζί με το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **8** τραβώντας τα προς τα πάνω και βγάλτε το φαγητό που ετοιμάσατε από το δοχείο εργασίας **10**.
- Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

## 11. Χρήση του δίσκου κοπής για τηγανητές πατάτες

### Πεδίο εφαρμογής:

Ο δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες **7** ενδείκνυται για την κοπή ωμών πατατών για την ετοιμασία τηγανητών πατατών.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊗ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο δίσκο κοπής για τηγανητές πατάτες **7**. Να εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** για καλύτερα αποτελέσματα τοποθετείτε μεγάλες πατάτες (ενδεχ. κομμένες στη μέση) στο μεγάλο στόμιο εισαγωγής και πιέζετε προς τα κάτω με το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3**.

### Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	μέγ. χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Πατάτες	500 g	περ. 2 λεπτά	2

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊗ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το δίσκο κοπής για τηγανητές πατάτες **7** για περισσότερο από 2 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

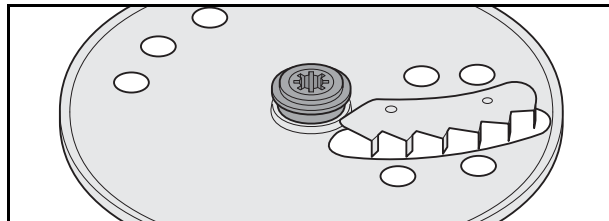
### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Δοχείο εργασίας **10**
- Άξονας **18**
- Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες **7**
- Καπάκι **4** με εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3**

### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

(Για την τοποθέτηση σύγκρ. **εικόνα J**)

- Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **10** στην κυρίως συσκευή **14**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
- Τοποθετήστε τον άξονα **18** στο δοχείο εργασίας **10**.
- Τοποθετήστε το δίσκο κοπής για τηγανητές πατάτες **7** στον άξονα έτσι, ώστε τα μαχαίρια για τηγανητές πατάτες να βλέπουν προς τα πάνω.





- Τοποθετήστε το καπάκι **4** με τα εξαρτήματα ώθησης **1, 2, 3** στο δοχείο εργασίας **10**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
- Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα.
- Αφαιρέστε το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3** και προσθέστε τις προετοιμασμένες, ωμές πατάτες το ανώτερο μέχρι τη σήμανση **MAX** στο στόμιο εισαγωγής.
- Τοποθετήστε ξανά το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3**.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** στη θέση 2 και πιέστε με το μεγάλο εξάρτημα ώθησης **3** τις πατάτες προς τα κάτω, ασκώντας ελαφριά, ομοιόμορφη πίεση.
- Σταματήστε (περιστρεφόμενος διακόπτης **13** στη θέση 0), πριν επεξεργαστείτε όλα τα κομμάτια πατάτας που βρίσκονται στο στόμιο εισαγωγής, για να προσθέσετε κι άλλες πατάτες.
- Επεξεργαστείτε όλες τις πατάτες μερίδα-μερίδα. Αδειάζετε στο μεταξύ το δοχείο εργασίας **10**, αν αυτό έχει γεμίσει μέχρι τη σήμανση **MAX**.
- Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** στο 0 και βγάλτε το φιν τροφοδοσίας **11** από την πρίζα.
- Στρέψτε το καπάκι **4** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Στρέψτε το δοχείο εργασίας **10** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Πιάστε τον άξονα **18** από το επάνω άκρο, ανασηκώστε το και αφαιρέστε τον μαζί με το δίσκο κοπής για τηγανητές πατάτες **7**.
- Αφαιρέστε τις κομμένες τηγανητές πατάτες από το δοχείο εργασίας **10**.
- Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

## 12. Χρήση των δίσκων τριψίματος και κοπής

### Πεδίο εφαρμογής:

Ο χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής 5 και ο λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής 6 ενδείκνυνται για το τρίψιμο και την κοπή σε φέτες λαχανικών, φρούτων, πατατών και τυριού. Αυτοί οι δίσκοι χρησιμοποιούνται αμφίπλευρα. Από τη μια μεριά για τρίψιμο, από την άλλη για κόψιμο σε φέτες. Για τον προσανατολισμό σας, οι δύο δίσκοι διαθέτουν μια εγχάραξη ως σήμανση.

Εγχάραξη	Δίσκος τριψίματος και κοπής
	χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής 5
	λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής 6

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στους δίσκους τριψίματος και κοπής 6/5. Να εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.

### Πίνακας επεξεργασίας για κοπή:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	μέγ. χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Κόβετε τα καρότα	500 g	περ. 2 λεπτά	2
Κολοκύθια	500 g	περ. 2 λεπτά	2
Πράσο	500 g	περ. 2 λεπτά	2
Παντζάρια (αποφλοιωμένα)	500 g	περ. 2 λεπτά	2

### Πίνακας επεξεργασίας για τρίψιμο:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	μέγ. χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Κόβετε τα καρότα	500 g	περ. 2 λεπτά	1

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με τους δίσκους τριψίματος και κοπής 6 ή 5 για περισσότερο από 2 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

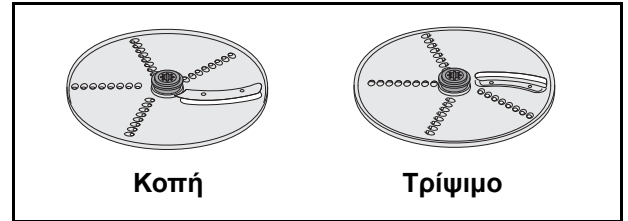
### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Δοχείο εργασίας 10
- Άξονας 18
- Λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής 6 ή χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής 5
- Καπάκι 4 με εξαρτήματα ώθησης 1, 2, 3

### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

(Για την τοποθέτηση σύγκρ. εικόνα J)

1. Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας 10 στην κυρίως συσκευή 14. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
2. Τοποθετήστε τον άξονα 18 στο δοχείο εργασίας 10.
3. Τοποθετήστε το δίσκο τριψίματος και κοπής 6 ή 5 κατά τέτοιον τρόπο επάνω στον άξονα, ώστε το εργαλείο με το οποίο θέλετε να εργαστείτε να βρίσκεται επάνω.



4. Τοποθετήστε το καπάκι 4 με τα εξαρτήματα ώθησης 1, 2, 3 στο δοχείο εργασίας 10. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
5. Εισάγετε το φινι τροφοδοσίας 11 σε μια πρίζα.
6. Αφαιρέστε το μεσαίο εξάρτημα ώθησης 2 και προσθέστε τα προετοιμασμένα συστατικά στο στόμιο εισαγωγής.
7. Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη 13 στη θέση 1 (τρίψιμο) ή 2 (κοπή) και πιέστε με το μεσαίο εξάρτημα ώθησης 2 τα συστατικά προς τα κάτω, ασκώντας ελαφριά, ομοιόμορφη πίεση. Μακρόστενα συστατικά, όπως καρότα, κολοκύθια, αγγούρια για σαλάτα, μπορείτε να τα πιέσετε προς τα κάτω και χωρίς εξάρτημα ώθησης, εφόσον προεξέχουν από το στόμιο εισαγωγής.
8. Σταματήστε (περιστρεφόμενος διακόπτης 13 στη θέση 0), πριν επεξεργαστείτε όλα τα συστατικά που βρίσκονται στο στόμιο εισαγωγής, για να προσθέσετε κι άλλα συστατικά.
9. Επεξεργαστείτε όλα τα συστατικά μερίδα-μερίδα. Αδειάζετε στο μεταξύ το δοχείο εργασίας 10, αν αυτό έχει γεμίσει μέχρι τη σήμανση MAX.
10. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη 13 στο 0 και βγάλτε το φινι τροφοδοσίας από την πρίζα 11.
11. Στρέψτε το καπάκι 4 λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
12. Στρέψτε το δοχείο εργασίας 10 λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
13. Πιάστε τον άξονα 18 από το επάνω άκρο, ανασηκώστε το και αφαιρέστε τον μαζί με το δίσκο τριψίματος και κοπής 6 ή 5.
14. Αφαιρέστε τα επεξεργασμένα συστατικά από το δοχείο εργασίας 10.
15. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

### 13. Χρήση του στύφτη εσπεριδοειδών

#### Πεδίο εφαρμογής:

Ο στύφτης εσπεριδοειδών, αποτελούμενος από το σουρωτήρι **19** και έναν κώνο στυψίματος **21 + 22**, ενδείκνυται για το στύψιμο εσπεριδοειδών κομμένων στη μέση. Χρησιμοποιείτε το μικρό κώνο στυψίματος **21** για μικρά εσπεριδοειδή (π.χ. λεμόνια, γλυκολέμονα) ή το μεγάλο κώνο στυψίματος **22** για μεγαλύτερα εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια).

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Προσέχετε να μη βρίσκονται ξένα σώματα μέσα στο σουρωτήρι **19** ή στη συσκευή όταν τη χρησιμοποιείτε.
- ⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στον κώνο στυψίματος **21/22**.

#### Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
πορτοκάλια	5 τεμάχια (κομμένα στη μέση)	περ. 4 - 6 λεπτά	1

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το στύφτη εσπεριδοειδών **19 + 21/22** για περισσότερο από 7 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

#### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Δοχείο εργασίας **10**
- Άξονας **18**
- Σουρωτήρι **19**
- Μικρός κώνος στυψίματος **21** ή μεγάλος κώνος στυψίματος **22**

#### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

1. Τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **10** στην κυρίως συσκευή **14**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
2. **Εικόνα Κ:** τοποθετήστε τον άξονα **18** στο δοχείο εργασίας **10**.
3. **Εικόνα Κ:** τοποθετήστε το σουρωτήρι **19** στο δοχείο εργασίας **10** και τον άξονα **18**. Στρέψτε το σουρωτήρι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
4. **Εικόνα L:** τοποθετήστε τον κώνο στυψίματος **21/22** στη μέση του σουρωτηριού **19**.
5. Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **11** σε μια πρίζα.
6. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** τη θέση **1**.
7. Πιέστε τα τεμαχισμένα κομμάτια εσπεριδοειδών με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω, πιέζοντας ελαφρά στον κώνο στυψίματος **21/22**. Ο χυμός εκρέει στο δοχείο εργασίας **10**.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Για να αποκομίσετε μεγαλύτερη ποσότητα χυμού, πιέστε αρχικά τα τεμαχισμένα κομμάτια εσπεριδοειδών κάθετα προς τα κάτω. Στη συνέχεια μετακινήστε τα πάνω στον κώνο στυψίματος **21/22** ελαφρά πέρα δώθε, μέχρι να επεξεργαστείτε όλο τον πολτό φρούτου.
- Σε περίπτωση που ο κώνος στυψίματος **21/22** δεν περιστρέφεται, ελέγξτε εάν βρίσκονται κουκούτσια ανάμεσα στον κώνο στυψίματος και το σουρωτήρι **19** και στη συνέχεια αφαιρέστε τα.
- Αν έχουν συγκεντρωθεί πολύς πολτός φρούτου και πολλά κουκούτσια στο σουρωτήρι **19**, αφαιρέστε το φιν τροφοδοσίας **11** και αδειάστε το σουρωτήρι.

8. Ολοκληρώστε τον κύκλο λειτουργίας το αργότερο όταν στο δοχείο εργασίας **10** έχει επιτευχθεί το μέγιστο ύψος πλήρωσης υγρών (1250 ml).
9. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **13** στο **0** και βγάλτε το φιν τροφοδοσίας **11** από την πρίζα.
10. Στρέψτε το σουρωτήρι **19** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το μαζί με τον κώνο στυψίματος **21/22**.
11. Αφαιρέστε τον άξονα **18**.
12. Στρέψτε το δοχείο εργασίας **10** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
13. Αδειάστε τον χυμό από το δοχείο εργασίας **10**.
14. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

### 14. Κοπτήριο

#### Πεδίο εφαρμογής:

Το κοπτήριο, αποτελούμενο από το μικρό δοχείο **17** και τη μονάδα μαχαιριών **16**, ενδείκνυται για την κοπή και τον τεμαχισμό μικρής ποσότητας κρεμμυδιών, βοτάνων, ξηρών καρπών, κόκκων καφέ και παρμεζάνας.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Το κοπτήριο απαγορεύεται να λειτουργεί με υγρά.

#### Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Διακόπτης
Αμύγδαλα	150 g	8 - 10 x 1 δευτ.	P
Κόκκοι καφέ	50 g	περ. 30 - 60 δευτ.	2

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το κοπτήριο **16 + 17** για περισσότερο από 2 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

### Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Μικρό δοχείο 17
- Μονάδα μαχαιριών 16
- Δακτύλιος στεγανότητας 15

### Η διαδικασία είναι η ακόλουθη:

1. Προσθέστε τα συστατικά το ανώτερο μέχρι τη σήμανση **MAX** στο μικρό δοχείο 17. Λάβετε υπόψη σας και τις αναφορές στον πίνακα επεξεργασίας.
2. Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανότητας 15 στη μονάδα μαχαιριών 16.
3. **Εικόνα Ε:** τοποθετήστε τη μονάδα μαχαιριών 16 με τις λεπίδες προς τα κάτω στο μικρό δοχείο 17.
4. **Εικόνα Ε:** στρέψτε τη μονάδα μαχαιριών 16 **αριστερόστροφα**, μέχρι να καθίσει σταθερά στο μικρό δοχείο 17.
5. **Εικόνα F:** αναποδογυρίστε το συναρμολογημένο κοπτήριο 16 + 17 και τοποθετήστε το επάνω στην κυρίως συσκευή 14. Στρέψτε το κοπτήριο λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
6. Εισάγετε το φινι τροφοδοσίας 11 σε μια πρίζα.
7. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη 13 την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.
8. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη 13 στο 0 και βγάλτε το φινι τροφοδοσίας 11 από την πρίζα.
9. Στρέψτε το κοπτήριο λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
10. Στρέψτε τη μονάδα μαχαιριών 16 **δεξιόστροφα** και αφαιρέστε την από το μικρό δοχείο 17.
11. Απομακρύνετε συστατικά που έχουν κολλήσει στη μονάδα μαχαιριών 16 προσεκτικά με μια μικρή σπάτουλα ζύμης ή κάτι παρόμοιο.
12. Αφαιρέστε τα τεμαχισμένα συστατικά από το μικρό δοχείο 17.
13. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

## 15. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό βγάξτε το φινι τροφοδοσίας 11 από την πρίζα δικτύου.
- ⊙ Ποτέ μη βυθίζετε την κυρίως συσκευή 14 σε νερό.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες των δίσκων 7 + 6 + 5, του ένθετου μαχαιριού 9 και της μονάδας μαχαιριών 16 είναι πολύ αιχμηρά. Ποτέ μην αγγίζετε τις λεπίδες με γυμνά χέρια προς αποφυγή δημιουργίας πληγών από κοπή.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση τριβικά και καυστικά καθαριστικά μέσα ή μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Έτσι θα μπορούσε να υποστεί ζημιά η συσκευή.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρι) μπορεί να χρωματίσουν το πλαστικό. Δεν πρόκειται για σφάλμα συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.

### 15.1 Καθαρισμός κυρίως συσκευής

1. Καθαρίστε την κυρίως συσκευή 14 με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε την με ένα καθαρό, ελαφρώς υγρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε την κυρίως συσκευή 14 ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

### 15.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- Δοχείο εργασίας 10
- Καπάκι 4
- Άξονας 18
- Ένθετο μαχαιριού 9
- Εξάρτημα ανάδευσης 20
- Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης 8
- Μικρός κώνος στυψίματος 21
- Μεγάλος κώνος στυψίματος 22
- Σουρωτήρι 19
- Δίσκος κοπής για τηγανητές πατάτες 7
- χοντρός δίσκος τριψίματος και κοπής 5
- λεπτός δίσκος τριψίματος και κοπής 6
- Μικρό δοχείο (για το κοπτήριο) 17
- Μικρό εξάρτημα ώθησης 1
- Μεσαίο εξάρτημα ώθησης 2
- Μεγάλο εξάρτημα ώθησης 3

**Σε καμία περίπτωση** δεν επιτρέπεται το πλύσιμο των ακόλουθων μερών στο πλυντήριο πιάτων:

- Κυρίως συσκευή **14**
- Μονάδα μαχαιριών (για το κοπτήριο) **16**

### 15.3 Πλύσιμο στο χέρι



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!**

⊙ Κατά το πλύσιμο στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες των δίσκων **7 + 6 + 5**, του ένθετου μαχαιριού **9** και της μονάδας μαχαιριών **16** για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.

Όλα τα εξαρτήματα εκτός από την κυρίως συσκευή **14** μπορούν να πλυθούν και στο χέρι.

- Αν είναι δυνατόν, καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε νερό πλύσης με απαλό απορρυπαντικό πιάτων και πλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
- Αφήστε να στεγνώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα, προτού τα ξαναχρησιμοποιήσετε ή τα φυλάξετε.

### 15.4 Φύλαξη

Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από τα παιδιά.

## 16. Επίλυση προβλημάτων

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



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!**

⊙ Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Η συσκευή δονείται έντονα και κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λάβετε υπόψη σας τις μέγιστες ποσότητες και τη συνιστώμενη προετοιμασία των τροφίμων.</li> <li>• Τα ποδαράκια με βεντούζες πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.</li> </ul>
Ένθετο μαχαιριού <b>9</b> / εξάρτημα ανάδευσης <b>20</b> / εξάρτημα γαλακτωματοποίησης <b>8</b> / μονάδα μαχαιριών <b>16</b> : το εργαλείο εργασίας δεν περιστρέφεται καθόλου ή μόνο με δυσκολία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αφαιρέστε το φινιροδοσίας <b>11</b> και ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Μήπως ξεπεράστηκε η μέγιστη ποσότητα;</li> <li>- Υπάρχει κάποιο εμπόδιο στο δοχείο (π.χ. τένοντες, χόνδροι);</li> <li>- Είναι τα κομμάτια των συστατικών πολύ μεγάλα;</li> </ul> </li> </ul>
Κώνος στυψίματος <b>21/22</b> / δίσκοι <b>7 + 6 + 5</b> : Το εργαλείο εργασίας σταματάει να περιστρέφεται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μήπως ασκήσατε υπερβολική πίεση;</li> <li>• Υπάρχει ξένο σώμα στη συσκευή;</li> </ul>
Δίσκοι <b>7 + 6 + 5</b> : Υπολείμματα συστατικών μένου πίσω επάνω στο δίσκο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν υπάρχει σφάλμα, μικρά υπολείμματα μένου πίσω για τεχνικούς λόγους.</li> </ul>
Δίσκοι <b>7 + 6 + 5</b> : Δεν γίνεται σωστή επεξεργασία των συστατικών.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απενεργοποιήστε, αφαιρέστε το φινιροδοσίας <b>11</b> και ελέγξτε προσεκτικά: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έχουν πιαστεί συστατικά στις λεπίδες; Αφαιρέστε τα, αν χρειάζεται.</li> <li>- Είναι το δοχείο εργασίας <b>10</b> γεμάτο μέχρι το μέγιστο ύψος πλήρωσης; Αδειάστε το πριν συνεχίσετε την εργασία.</li> </ul> </li> </ul>

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;</li> <li>• Ελέγξτε τη σύνδεση.</li> <li>• Η μηχανή κουζίνας ενεργοποιείται μόνο, όταν συγκεκριμένα εξαρτήματα είναι τοποθετημένα σωστά (βλέπε "Λειτουργίες ασφαλείας" σελίδα 46).</li> </ul>

## 17. Συνταγές

### Τυρόπηγμα «κουάρκ» με βότανα

250 g τυρόπηγμα 40 % λιπαρά επί ξηρού  
125 g φυσικό γιαούρτι  
2-4 τεμαχισμένες σκελίδες σκόρδου  
100 g αγγούρι  
Αλάτι κατά προτίμηση  
Πιπέρι κατά προτίμηση  
περ. 30 g ανάμεικτα βότανα (κατεψυγμένα προϊόντα)  
Εξάρτημα ανάδευσης 20

1. Αφαιρέστε τους σπόρους (το εσωτερικό) του αγγουριού και τεμαχίστε το αγγούρι σε κύβους.
2. Ρίξτε όλα τα υλικά στο δοχείο εργασίας 10. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και ανακατέψτε για περ. 20 δευτερόλεπτα.
3. Αν θέλετε, προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** χρησιμοποιείτε το ένθετο μαχαιριού 9, αν θέλετε να τεμαχίσετε φρέσκα βότανα, κομμάτια αγγουριού και σκελίδες σκόρδου. Χρησιμοποιήστε το ένθετο μαχαιριού 9 για τεμαχισμό για περ. 10 δευτερόλεπτα. Τέλος, προσθέστε το τυρόπηγμα και το γιαούρτι.

### Ντιπ Guacamole

2 αβοκάντο (πολύ ώριμα)  
2 σκελίδες σκόρδο  
1/2 λεμόνι  
1/2 κ.γ. μουστάρδα  
1 κ.γ. λάδι  
1-2 ντομάτες (στα τέσσερα)  
1 κ.σ. τυρί κρέμα  
ζάχαρη  
αλάτι  
πιπέρι  
ταμπάσκο  
Ένθετο μαχαιριού 9

1. Καθαρίστε το αβοκάντο, βγάλτε τον πυρήνα και ρίξτε το στο δοχείο εργασίας 10.
2. Προσθέστε και το σκόρδο, τον χυμό λεμονιού, τη μουστάρδα, το λάδι, τις ντομάτες και το τυρί κρέμα στο δοχείο εργασίας 10. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και ψιλοκόψτε.
3. Καρυκεύστε με ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι και στη συνέχεια εμπλουτίστε με ταμπάσκο.

### Ντρέσινγκ γιαουρτιού

150 g φυσικό γιαούρτι  
3 κ.σ. ξύδι από λευκό κρασί  
3 κ.σ. ηλιέλαιο  
1-2 κ.γ. μουστάρδα  
1 πρέζα αλάτι / 1 πρέζα ζάχαρη  
Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης 8

- Προσθέστε το φυσικό γιαούρτι, το ξύδι από λευκό κρασί, το ηλιέλαιο, τη μουστάρδα, το αλάτι και τη ζάχαρη στο δοχείο εργασίας 10. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και ανακατέψτε καλά.

Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να εμπλουτίσετε το ντρέσινγκ γιαουρτιού και με ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδου, σχινόπρασο ή ανάμεικτα βότανα.

### Πατάτες «Röstis»

4 μεγάλες πατάτες, καλά βρασμένες  
αλάτι  
πιπέρι, αλεσμένο  
μοσχοκάρυδο, αλεσμένο  
80 g βούτυρο ή μαργαρίνη  
Λεπτός δίσκος κοπής και τριψίματος 6

1. Τοποθετήστε το λεπτό δίσκο κοπής και τριψίματος 6 με την πλευρά τριψίματος προς τα πάνω.
2. Τρίψτε τις καθαρισμένες πατάτες με το λεπτό δίσκο κοπής και τριψίματος 6.
3. Αδειάστε το μείγμα της πατάτας σε ένα πανί και πιέστε έως ότου στραγγίξουν τα υγρά.
4. Πασπαλίστε τα καρυκεύματα πάνω στο μείγμα της πατάτας και αναμείξτε.
5. Θερμάνετε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη μέσα σε ένα τηγάνι.
6. Τώρα προσθέστε με μια μικρή κουτάλα λίγο από το μείγμα πατάτας στο καυτό λίπος και πιέστε το μείγμα ομοιόμορφα με μια σπάτουλα.
7. Τηγανίστε τις πατάτες «Röstis» μέχρι να γίνουν τραγανές και από τις δύο πλευρές.

### Πέστο (κόκκινο)

150 g ντομάτες (λιαστές)  
1 ματσάκι βασιλικό  
1 κρεμμύδι, κόκκινο (στα τέσσερα)  
2 κ.σ. κουκουνάρια  
1-2 σκελίδες σκόρδο  
2 κουταλάκια του τσαγιού ξύδι βαλσάμικο  
150 ml ελαιόλαδο  
αλάτι  
πιπέρι  
Ένθετο μαχαιριού 9

1. Τοποθετήστε τις ντομάτες, τα βγαλμένα φύλλα βασιλικού, τα κουκουνάρια, το σκόρδο, το κρεμμύδι, το ξύδι και το λάδι στο δοχείο εργασίας 10. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και πολτοποιήστε για 1 λεπτό στο επίπεδο ταχύτητας 2.
2. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** φυλάξτε το πέστο σε ένα βιδωτό βαζάκι, καλυμμένο με μια στρώση ελαιόλαδου. Έτσι το πέστο διατηρείται στο ψυγείο για 4 εβδομάδες.



## Πέστο (πράσινο)

1-2 ματσάκια φρέσκο βασιλικό  
1-2 σκελίδες σκόρδο  
2 κ.σ. κουκουνάρια  
150 ml ελαιόλαδο  
2 κ.σ. παρμεζάνα, τριμμένη  
αλάτι + φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι  
Ένθετο μαχαιριού 9

1. Τοποθετήστε το βασιλικό, το σκόρδο, τα κουκουνάρια, την παρμεζάνα και το ελαιόλαδο στο δοχείο εργασίας 10. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και πολτοποιήστε για 1 λεπτό στο επίπεδο ταχύτητας 2.
2. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** φυλάξτε το πέστο σε ένα βιδωτό βαζάκι, καλυμμένο με μια στρώση ελαιόλαδου. Έτσι το πέστο διατηρείται στο ψυγείο για 4 εβδομάδες.

## Σάλτσα μπάρμπεκιου

200 g ντομάτες (στα τέσσερα)  
2 κ.σ. φυτικό λάδι  
αλάτι  
αλάτι σκόρδου ή φρέσκες σκελίδες σκόρδο  
50 ml κέτσαπ  
30 g ντοματοπελτές  
2 κ.σ. ξύδι  
2 κ.σ. χυμό λεμονιού  
1 κ.γ. ζάχαρη  
κανέλα  
Ένθετο μαχαιριού 9

1. Τοποθετήστε τις τεμαχισμένες ντομάτες, το λάδι, το αλάτι, τη ζάχαρη και το σκόρδο στο δοχείο εργασίας 10. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και ανακατέψτε με 2-3 σύντομους παλμούς.
2. Αφαιρέστε το καπάκι 4 και δοκιμάστε. Η γεύση του σκόρδου θα πρέπει να είναι πολύ έντονη.
3. Προσθέστε την κέτσαπ, τον ντοματοπελτέ, το ξύδι, τον χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη και μια πρέζα κανέλα. Τοποθετήστε το καπάκι 4 και ανακατέψτε τη σάλτσα μέχρι να ομογενοποιηθεί.
4. Αφαιρέστε το καπάκι 4 και δοκιμάστε.
5. Αδειάστε τη σάλτσα σε μια κατσαρόλα. Περ. για 45 λεπτά αφήνετε να σιγοβράσει σε χαμηλή θερμοκρασία έως ότου γίνει παχύρρευστη.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** αν επιθυμείτε μπορείτε να προσθέσετε στη σάλτσα μπάρμπεκιου και λίγη σκόνη τσίλι.

## 18. 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 επισημασμένα 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.

## 19. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SKMM 1000 A1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II <input type="checkbox"/>
Ισχύς:	1.000 Watt
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης δοχείου εργασίας 10:	2 λίτρα Υγρά: 1250 ml

### 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.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) σηματοδοτούνται τα υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν. Το υλικό μπορεί να εντοπισθεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μια σύντμηση (εδώ: PAP).
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

## 20. Παραγγελία αξεσουάρ

Στην ιστοσελίδα μας μπορείτε να λάβετε πληροφορίες σχετικά με το ποια εξαρτήματα μπορείτε να παραγγείλετε.

**Online παραγγελία**  
[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



1. Σαρώστε τον κώδικα QR με το smartphone/tablet.
2. Με τον κώδικα QR μεταβαίνετε σε μια ιστοσελίδα, όπου μπορείτε να προβείτε στην παραγγελία.

## 21. 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: 309571** 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](http://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](mailto:hoyer@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

**IAN: 309571**



#### 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***

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>59</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>59</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>60</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>62</b>
<b>5. Funktionen im Überblick .....</b>	<b>62</b>
<b>6. Auspacken und Aufstellen .....</b>	<b>64</b>
<b>7. Grundbedienung .....</b>	<b>64</b>
7.1 Lebensmittel vorbereiten .....	64
7.2 Zutaten einfüllen/zugeben .....	65
7.3 Stromversorgung .....	65
7.4 Sicherheitsfunktionen .....	65
7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln .....	66
<b>8. Messereinsatz verwenden .....</b>	<b>66</b>
<b>9. Röhreinsatz verwenden .....</b>	<b>67</b>
<b>10. Emulgierscheibe verwenden .....</b>	<b>68</b>
<b>11. Pommes-frites-Scheibe verwenden .....</b>	<b>68</b>
<b>12. Raspel- und Schneidescheiben verwenden .....</b>	<b>69</b>
<b>13. Zitruspresse verwenden .....</b>	<b>70</b>
<b>14. Mini-Zerkleinerer .....</b>	<b>71</b>
<b>15. Gerät reinigen und warten .....</b>	<b>71</b>
15.1 Grundgerät reinigen .....	72
15.2 Reinigen in der Spülmaschine .....	72
15.3 Spülen von Hand .....	72
15.4 Aufbewahren .....	72
<b>16. Problemlösung .....</b>	<b>72</b>
<b>17. Rezepte .....</b>	<b>73</b>
<b>18. Entsorgung .....</b>	<b>74</b>
<b>19. Technische Daten .....</b>	<b>74</b>
<b>20. Zubehörteile bestellen .....</b>	<b>75</b>
<b>21. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>75</b>

## 1. Übersicht

- 1 Mini-Stopfer
- 2 Midi-Stopfer
- 3 Maxi-Stopfer
- 4 Deckel
- 5 Grobe Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 6 Feine Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 7 Pommes-frites-Scheibe
- 8 Emulgierscheibe
- 9 Messereinsatz
- 10 Arbeitsbehälter
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 Saugfüße

- 13 Drehschalter (P / 0 / 1 / 2)
- 14 Grundgerät
- 15 Dichtungsring (für Mini-Zerkleinerer)
- 16 Messereinheit (für Mini-Zerkleinerer)
- 17 Mini-Behälter (für Mini-Zerkleinerer)
- 18 Achse
- 19 Sieb (für Fruchtfleisch und Kerne)
- 20 Röhreinsatz
- 21 Kleiner Presskegel
- 22 Großer Presskegel

**Hintere Ausklappseite, Bild A:**

- 23 Kabelaufwicklung

**Hintere Ausklappseite: Bilder A - M**

**Ohne Abbildung:**

Klingenschutz (für den Messereinsatz)

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion!

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.
- ⊙ Der Messereinsatz ist nicht für Getreide, Eis, Nüsse oder ähnlich harte Lebensmittel geeignet.
- ⊙ Der Mini-Zerkleinerer darf nicht mit Flüssigkeiten betrieben werden.

### Symbole am Gerät

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

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen der Pommes-frites-Scheibe, der Raspel- und Schneidescheiben, des Messereinsatzes und der Messereinheit für den Mini-Zerkleinerer sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Arbeitsbehälters und des Mini-Behälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes / der Messereinheit nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
  - Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.
  - Achten Sie bei allen Scheiben beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeitungsfähigen Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Die Arbeitswerkzeuge (z. B. der Messereinsatz, die Raspel- und Schneidescheiben) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Funktion für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
  - Messereinsatz: maximal 3 Minuten
  - Röhreinsatz: maximal 3 Minuten
  - Emulgierscheibe: maximal 6 Minuten
  - Pommes-frites-Scheibe: maximal 2 Minuten
  - Raspel- und Schneidescheiben: maximal 2 Minuten
  - Zitruspresse: maximal 7 Minuten
  - Mini-Zerkleinerer: maximal 2 Minuten

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 71).



### **GEFAHR für Kinder**

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



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

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



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag**

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät für den jeweiligen Einsatzzweck komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatte) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...  
... wenn eine Störung auftritt,  
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,  
... bevor Sie das Gerät montieren oder demontieren,  
... bevor Sie das Gerät reinigen und  
... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



### **GEFAHR von Verletzungen**

- ⊙ Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ Greifen Sie niemals in die rotierenden Arbeitswerkzeuge. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten!

### **WARNUNG vor Sachschäden**

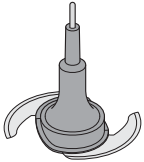

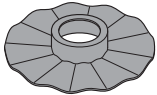
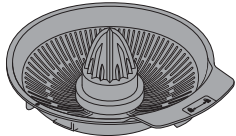
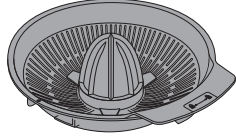
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Üben Sie auf den Presskegel und die Scheiben keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## 4. Lieferumfang

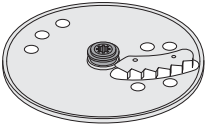
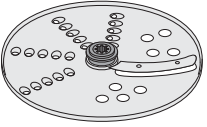
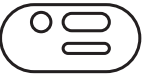
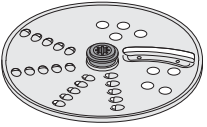

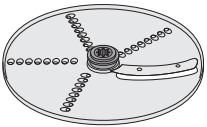

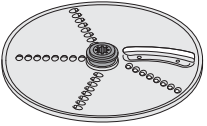

- 1 Küchenmaschine Multifunktion, Grundgerät **14**
- 1 Arbeitsbehälter **10**
- 1 Deckel **4** mit:
  - Maxi-Stopfer **3**
  - Midi-Stopfer **2**
  - Mini-Stopfer **1**
- 1 Achse **18**
- 1 Messereinsatz **9** mit Klingenschutz
- 1 Röhreinsatz **20**

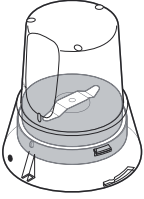
- 1 Emulgierscheibe **8**
- 1 Grobe Raspel- und Schneidescheibe **5**
- 1 Feine Raspel- und Schneidescheibe **6**
- 1 Pommes-frites-Scheibe **7**
- 1 Zitruspressenaufsatz, bestehend aus:
  - Kleiner Presskegel **21** / Großer Presskegel **22**
  - Sieb **19**
- 1 Mini-Zerkleinerer, bestehend aus:
  - Mini-Behälter **17**
  - Messereinheit **16**
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh-schalter	Verarbei-tungszeit	Hinweis
Messereinsatz <b>9</b> 	Zerkleinern, Hacken, Pürieren von Gemüse, Kräutern, Käse, Fleisch	z. B. max. 500 g Fleisch	P oder 2	max. 3 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse und Käse vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge schneiden.</li> <li>• Fleisch und Hartkäse vorher in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden.</li> <li>• Sehnen, Knorpel, Knochen, harte Schalen entfernen.</li> </ul>
	Kneten von Hefeteig (z. B. Pizzateig)	max. 500 g Mehl	1	max. 3 Min.	
Röhreinsatz <b>20</b> 	Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig)	Fett/Zucker/ Mehl je max. 200 g	1	max. 3 Min.	
Emulgierscheibe <b>8</b> 	Sahne schlagen	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gut gekühlt verarbeiten</li> </ul>
	Eiweiß schlagen	min. 4 Eiweiß, max. 6 Eiweiß	2	max. 6 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle Zubehöerteile trocken und fettfrei</li> </ul>
	Emulgieren (z. B. Mayonnaise)		1	max. 6 Min.	
Zitruspresse mit kleinem Presskegel ( <b>19 + 21</b> ) 	Auspressen von kleinen Zitrusfrüchten (z. B. Zitronen, Limetten)	max. 5 Stück	1	max. 7 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>1250 ml</b> gefüllt.</li> </ul>
Zitruspresse mit großem Presskegel ( <b>19 + 22</b> ) 	Auspressen von größeren Zitrusfrüchten (z. B. Orangen)	max. 5 Stück	1	max. 7 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>1250 ml</b> gefüllt.</li> </ul>



Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh-schalter	Verarbei-tungszeit	Hinweis
Pommes-frites-Scheibe <b>7</b> 	Pommes frites schneiden	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>MAX</b> gefüllt.</li> </ul>
grobe Raspel- und Schneidescheibe <b>5</b> (Messer nach oben)  Prägung: 	grobe Scheiben schneiden	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>MAX</b> gefüllt.</li> </ul>
grobe Raspel- und Schneidescheibe <b>5</b> (Messer nach unten)  Prägung: 	grob raspeln	max. 500 g	1	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>MAX</b> gefüllt.</li> </ul>
feine Raspel- und Schneidescheibe <b>6</b> (Messer nach oben)  Prägung: 	feine Scheiben schneiden	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>MAX</b> gefüllt.</li> </ul>
feine Raspel- und Schneidescheibe <b>6</b> (Messer nach unten)  Prägung: 	fein raspeln	max. 500 g	1	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>• Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>MAX</b> gefüllt.</li> </ul>

Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh-schalter	Verarbei-tungszeit	Hinweis
Mini-Zerkleinerer <b>(16 + 17)</b> 	Zerkleinern, Hacken von kleinen Mengen Zwiebeln, Kräuter, Nüsse, Kaffeebohnen  <b>keine Flüssigkeiten!</b>	max. 150 g  max. bis zur Markierung <b>MAX</b> befüllen	P, 1, 2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dichtungsring <b>15</b> muss eingesetzt sein.</li> </ul>

## 6. Auspacken und Aufstellen

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

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 71).
- Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** nur so weit von der Kabelaufwicklung **23** ab, wie notwendig.
- Stellen Sie das Grundgerät **14** auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.  
Wählen Sie einen glatten Untergrund, damit sich die Saugfüße **12** festsaugen können.



### **GEFAHR von Verletzungen!**

- Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

## 7. Grundbedienung

### 7.1 Lebensmittel vorbereiten

#### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.
- Waschen und putzen Sie Gemüse, Obst und Kräuter.
- Entfernen Sie Stängel (z. B. bei Kräutern), feste Schalen (z. B. bei Nüssen) und Teile, die nicht mit verarbeitet werden sollen (z. B. Apfelkerne).
- Verwenden Sie frische Kräuter im trockenen Zustand.
- Befreien Sie Fleisch von Sehnen, Knochen und Knorpel.
- Entfernen Sie Rinde von Käse.
- Verarbeiten Sie Käse und Fleisch gut gekühlt.
- Weicher Käse (z. B. Mozzarella) kann auch kurz angefroren werden.
- Für die Verarbeitung mit dem Messereinsatz **9** und im Mini-Zerkleinerer **16 + 17** schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, kleinere Stücke.
- Für die Verarbeitung mit den Scheiben **6, 5** schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den mittleren Einfüllschacht (Midi-Stopfer **2** entfernt) passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhre, Gurke, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.
- Für die Verarbeitung mit der Pommes-frites-Scheibe **7** müssen die Kartoffeln so in den großen Einfüllschacht passen, dass sie nicht über die Markierung **MAX** am Einfüllschacht des Deckels **4** hinausragen. Schneiden Sie die Kartoffeln ggf. in passende Stücke.
- Für die Verarbeitung mit der Zitruspresse **19 + 21** wählen Sie reife Zitrusfrüchte. Diese ergeben mehr Saft. Schneiden Sie die Zitrusfrüchte quer zu den Spalten in Hälften.

## 7.2 Zutaten einfüllen/zugeben

- Beachten Sie beim Einfüllen von flüssigen Zutaten in den Arbeitsbehälter **10** die maximale Füllhöhe von 1250 ml.
- Im Mini-Zerkleinerer **16 + 17** dürfen keine Flüssigkeiten verarbeitet werden. Die Zutaten dürfen höchstens bis zur Markierung **MAX** eingefüllt werden.
- Beachten Sie die Angaben in den Verarbeitungstabellen zu maximalen Zutatenmengen.
- Setzen Sie die folgenden Zubehöerteile ein, bevor Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10** geben:
  - Messereinsatz **9**
  - Achse **18** + Röhreinsatz **20**
  - Achse **18** + Emulgierscheibe **8**
- Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **4** verfügt das Gerät über einen Einfüllschacht mit einem 3-in-1-Stopfer. Je nach Menge und Größe der Zutaten nehmen Sie einen der Stopfer **1, 2, 3** heraus. So stehen Ihnen verschiedene Einfüllschachtgrößen zur Verfügung.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit den Scheiben **7, 6, 5** grundsätzlich den kleinstmöglichen der Stopfer **1, 2, 3**, um das beste Ergebnis zu erhalten.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit der Pommes-frites-Scheibe **7** grundsätzlich den Maxi-Stopfer **3**, um das beste Ergebnis zu erhalten.

**HINWEIS:** In dieser Anleitung wird jeweils nur die Verwendung eines häufig geeigneten Stopfers beschrieben. Passen Sie die Wahl des Stopfers an das Lebensmittel an.

- Den Mini-Stopfer **1** und den Midi-Stopfer **2** können Sie herausnehmen, während das Gerät läuft.
- Wenn Sie den großen Einfüllschacht (mit dem Maxi-Stopfer **3**) verwenden, dürfen die Zutaten bis höchstens zur Markierung **MAX** eingefüllt werden.
- Der Mini-Stopfer **1** hat im Boden ein kleines Loch, durch das Flüssigkeiten langsam in den Arbeitsbehälter tropfen können (z. B. zum langsamen Zutropfen von Öl zur Mayonnaise-Zubereitung).

## 7.3 Stromversorgung



### GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose mit Schutzkontakten, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

## 7.4 Sicherheitsfunktionen

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

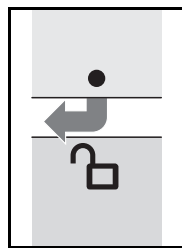


### GEFAHR von Verletzungen!


- ⊙ Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!

#### Das Prinzip: Markierung ● + /

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

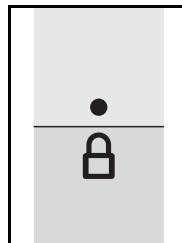


#### 1. Oberes Zubehöerteil aufsetzen:


Setzen Sie das obere Zubehöerteil mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol  auf.


#### 2. Im Uhrzeigersinn drehen:

Drehen Sie das obere Zubehöerteil im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.



#### 3. Korrekt zusammengesetzt:

Wenn die Zubehöerteile korrekt zusammengesetzt sind, weist die Markierung ● auf das geschlossene Schlosssymbol .

- Zum Abnehmen drehen Sie das obere Zubehöerteil gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geöffnete Schlosssymbol  weist. Dann können Sie das Zubehöerteil nach oben abheben.

#### Die einzelnen Zubehöerteile

- **Bild B:** Der Arbeitsbehälter **10** muss durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Grundgerät **14** einrasten.
- **Bild C:** Der Deckel **4** muss durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Arbeitsbehälter **10** einrasten.
- **Bild K:** Für die Zitruspresse wird der Deckel **4** nicht benötigt. Stattdessen muss das Sieb **19** durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Arbeitsbehälter **10** einrasten.

- **Bild F:** Der Mini-Zerkleinerer **16 + 17** wird ohne Arbeitsbehälter **10** direkt auf das Grundgerät **14** gesetzt. Er muss korrekt zusammengesetzt sein und durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Grundgerät einrasten.

#### Der Maxi-Stopfer

- **Bild D:** Wenn der Deckel **4** aufgesetzt ist, muss der Maxi-Stopfer **3** in den Einfüllschacht eingesetzt sein. Er kann, ohne den Betrieb zu unterbrechen, bis zur Markierung **MAX** nach oben herausgezogen werden. Beim Herunterdrücken gibt es durch diese Sicherheitsfunktion einen Widerstand.

### 7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln

Mit dem Drehschalter **13** schalten Sie das Gerät ein und aus und wählen die Geschwindigkeitsstufe:

Schalterstellung	Funktion
<i>P</i>	Impulsfunktion: - Drehschalter <b>13</b> in der Position <i>P</i> festhalten, um das Gerät einzuschalten. - Drehschalter <b>13</b> loslassen, um das Gerät auszuschalten. - ermöglicht das Arbeiten mit mehreren kurzen Impulsen hintereinander, empfohlen z. B. für Kräuter und Zwiebeln
<i>0</i>	ausgeschaltet
<i>1</i>	Geschwindigkeitsstufe 1 (normal)
<i>2</i>	Geschwindigkeitsstufe 2 (hoch)

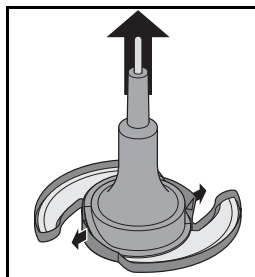
**HINWEIS:** Beachten Sie bei der Auswahl der Geschwindigkeitsstufe die Empfehlungen in den Tabellen.

## 8. Messereinsatz verwenden



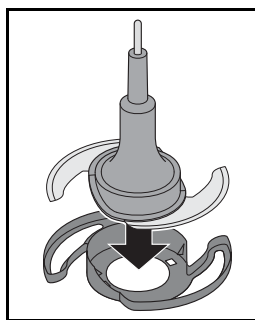
### GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Die Klinsen des Messereinsatzes **9** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht. Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.



#### • Klingenschutz abnehmen:

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



#### • Klingenschutz aufstecken:

Setzen Sie den Messereinsatz **9** von oben in den Klingenschutz. Achten Sie darauf, dass beide Klinsen komplett geschützt sind.

#### Einsatzbereich:

Der Messereinsatz **9** eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, Obst, Parmesan und Fleisch. Außerdem können Sie mit dem Messereinsatz Teig kneten.

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

#### Verarbeitungstabelle Zerkleinern:

Zutaten	Vorbereitung	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Fleisch	in Würfel schneiden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	2 / P
Zwiebeln	geviertelt, ohne Schale	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	P
Knoblauch	ohne Schale	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	P
Karotten	in Stücke schneiden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	2 / P

### Verarbeitungstabelle Kneten:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Hefeteig	max. 500 g Mehl	ca. 3 Minuten	7

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Messereinsatz **9** nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist nicht für schweren Teig (z. B. Vollkorn-Brotteig) oder große Mengen Teig geeignet. Größere Teigmengen können Sie in Portionen verarbeiten.

#### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Messereinsatz **9**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

#### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild M**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **9** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben.
4. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Wählen mit dem Drehschalter **13** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
7. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *0* und ziehen den Netzstecker **11**.
8. Drehen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
9. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Fassen Sie den Messereinsatz **9** am oberen Ende an und heben ihn nach oben heraus. Zutaten, die am Messereinsatz haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
11. Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **10**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

## 9. Röhreinsatz verwenden

#### Einsatzbereich:

Der Röhreinsatz **20** eignet sich zum Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig).

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

#### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Kuchenteig	Fett/Zucker/Mehl je max. 200 g	ca. 3 Minuten	7

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Röhreinsatz **20** nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

#### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Röhreinsatz **20**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

#### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild G**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Setzen Sie den Röhreinsatz **20** auf die Achse **18**.
4. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben.
5. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter **13** die Stellung **7**.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *0* und ziehen den Netzstecker **11**.
9. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
11. Nehmen Sie die Achse **18** zusammen mit dem Röhreinsatz **20** nach oben heraus und entnehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter **10**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

## 10. Emulgierscheibe verwenden

### Einsatzbereich:

Die Emulgierscheibe **8** eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee und zum Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	min. Menge	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Schlagsahne	200 ml	400 ml	ca. 1 Min.	2
Eiweiß	4 Eiweiß	6 Eiweiß	ca. 2 - 5 Min.	2

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Emulgierscheibe **8** nicht länger als 6 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

### HINWEISE:

- Eiweiß schlagen: Die Eier sollen Raumtemperatur haben. Achten Sie darauf, dass alle Zubehörteile trocken und fettfrei sind und dass kein Eigelb ins Eiweiß gerät.
- Sahne schlagen: Achten Sie darauf, dass die Schlagsahne und möglichst auch die Zubehörteile gut gekühlt sind.

### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Emulgierscheibe **8**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild H**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Emulgierscheibe **8** auf die Achse **18**.
3. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
4. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben. Zum langsamen Zutropfen (z. B. von Öl zur Mayonnaise-Zubereitung) können Sie den Mini-Stopfer **1** mit einer kleinen Öffnung im Boden verwenden.
5. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
7. Wählen mit dem Drehschalter **13** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf **0** und ziehen den Netzstecker **11**.
9. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

10. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

11. Nehmen Sie die Achse **18** zusammen mit der Emulgierscheibe **8** nach oben heraus und entnehmen Sie die zubereitete Speise aus dem Arbeitsbehälter **10**.

12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

## 11. Pommes-frites-Scheibe verwenden

### Einsatzbereich:

Die Pommes-frites-Scheibe **7** eignet sich zum Schneiden von Pommes frites aus rohen Kartoffeln.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Pommes-frites-Scheibe **7** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

**HINWEIS:** Für beste Ergebnisse große Kartoffeln (ggf. halbiert) quer in den großen Einfüllschacht legen und mit dem Maxi-Stopfer **3** herunter drücken.

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Kartoffeln	500 g	ca. 2 Minuten	2

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Pommes-frites-Scheibe **7** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

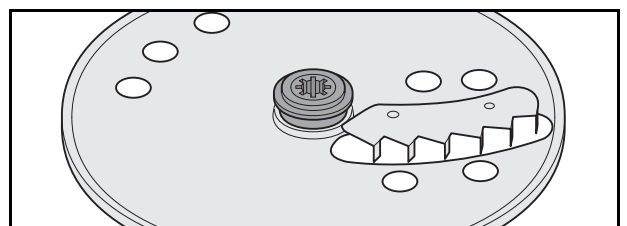
### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Pommes-frites-Scheibe **7**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild J**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Setzen Sie die Pommes-frites-Scheibe **7** so auf die Achse, dass die Pommes-frites-Messer oben liegen.





4. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Nehmen Sie den Maxi-Stopfer **3** heraus und füllen Sie die vorbereiteten, rohen Kartoffeln bis höchstens zur Markierung **MAX** in den Einfüllschacht.
7. Setzen Sie den Maxi-Stopfer **3** wieder ein.
8. Schalten Sie den Drehschalter **13** in die Stellung **2** und drücken Sie mit dem Maxi-Stopfer **3** die Kartoffeln mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten.
9. Stoppen Sie (Drehschalter **13** auf Stellung **0**), bevor alle Kartoffelstücke im Einfüllschacht verarbeitet sind, um weitere Kartoffeln nachzufüllen.
10. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Kartoffeln. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **10**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
11. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf **0** und ziehen den Netzstecker **11**.
12. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Fassen Sie die Achse **18** am oberen Ende an und heben diese zusammen mit der Pommes-frites-Scheibe **7** heraus.
15. Entnehmen Sie die geschnittenen Pommes frites aus dem Arbeitsbehälter **10**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 12. Raspel- und Schneidescheiben verwenden

### Einsatzbereich:

Die grobe Raspel- und Schneidescheibe **5** und die feine Raspel- und Schneidescheibe **6** sind zum Raspeln und Scheiben-Schneiden von Gemüse, Obst, Kartoffeln und Käse geeignet. Diese Scheiben sind beidseitig verwendbar. Auf der einen Seite zum Raspeln, auf der anderen zum Scheiben-Schneiden.

Die beiden Scheiben haben zur Orientierung eine Prägung als Kennzeichnung.

Prägung	Raspel- und Schneidescheibe
	grobe Raspel- und Schneidescheibe <b>5</b>
	feine Raspel- und Schneidescheibe <b>6</b>

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheiben **6/5** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

### Verarbeitungstabelle Schneiden:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Karotten	500 g	ca. 2 Minuten	2
Zucchini	500 g	ca. 2 Minuten	2
Lauch	500 g	ca. 2 Minuten	2
Rote Beete (geschält)	500 g	ca. 2 Minuten	2

### Verarbeitungstabelle Raspeln:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Karotten	500 g	ca. 2 Minuten	1

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit den Raspel- und Schneidescheiben **6** oder **5** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

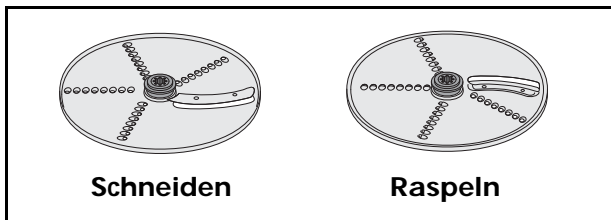
### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- feine Raspel- und Schneidescheibe **6** oder grobe Raspel- und Schneidescheibe **5**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild J**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Setzen Sie die Raspel- und Schneidescheibe **6** oder **5** so auf die Achse, dass das Werkzeug oben liegt, mit dem Sie arbeiten wollen.



4. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Nehmen Sie den Midi-Stopfer **2** heraus und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht.
7. Schalten Sie den Drehschalter **13** auf die Stellung **1** (Raspeln) oder **2** (Schneiden) und drücken Sie mit dem Midi-Stopfer **2** die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht herausragen.
8. Stoppen Sie (Drehschalter **13** auf Stellung **0**), bevor alle Zutaten im Einfüllschacht verarbeitet sind, um weitere Zutaten nachzufüllen.
9. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **10**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf **0** und ziehen den Netzstecker **11**.
11. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Fassen Sie die Achse **18** am oberen Ende an und heben diese zusammen mit der Raspel- und Schneidescheibe **6** oder **5** heraus.
14. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **10**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

## 13. Zitruspresse verwenden

### Einsatzbereich:

Die Zitruspresse, bestehend aus dem Sieb **19** und einem der Presskegel **21 + 22**, eignet sich zum Auspressen von halbierten Zitrusfrüchten. Verwenden Sie den kleinen Presskegel **21** für kleine Zitrusfrüchte (z. B. Zitronen, Limetten) oder den großen Presskegel **22** für größere Zitrusfrüchte (z. B. Orangen).

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Fremdkörper im Sieb **19** oder im Gerät befindet, wenn Sie es bedienen.
- ⊙ Üben Sie keinen zu großen Druck auf den Presskegel **21/22** aus.

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Orangen	5 Stück (in Hälften)	ca. 4 - 6 Minuten	1

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Zitruspresse **19 + 21/22** nicht länger als 7 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Sieb **19**
- Kleiner Presskegel **21** oder großer Presskegel **22**

### So geht es:

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. **Bild K:** Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. **Bild K:** Setzen Sie das Sieb **19** auf den Arbeitsbehälter **10** und die Achse **18**. Drehen Sie das Sieb ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet.
4. **Bild L:** Setzen Sie den Presskegel **21/22** auf die Mitte des Siebes **19**.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Wählen Sie mit dem Drehschalter **13** die Stellung **1**.
7. Pressen Sie die Zitrusfruchthälften mit der Schnittfläche nach unten mit leichtem Druck auf den drehenden Presskegel **21/22**. Der Saft fließt in den Arbeitsbehälter **10**.

### HINWEISE:

- Für die beste Saftausbeute pressen Sie die Zitrusfruchthälften zunächst senkrecht nach unten. Dann bewegen Sie sie auf dem Presskegel **21/22** leicht in alle Richtungen hin und her, bis das gesamte Fruchtfleisch verarbeitet wurde.



- Wenn sich der Presskegel **21/22** nicht dreht, überprüfen Sie, ob sich Kerne zwischen Presskegel und Sieb **19** befinden, und entfernen Sie diese gegebenenfalls.
- Wenn sich viel Fruchtfleisch und Kerne im Sieb **19** gesammelt haben, ziehen Sie den Netzstecker **11** und leeren Sie das Sieb aus.

8. Beenden Sie den Arbeitsgang spätestens dann, wenn im Arbeitsbehälter **10** die maximale Füllhöhe für Flüssigkeiten (1250 ml) erreicht ist.
9. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *O* und ziehen den Netzstecker **11**.
10. Drehen Sie das Sieb **19** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen es zusammen mit dem Presskegel **21/22** ab.
11. Nehmen Sie die Achse **18** heraus.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Gießen Sie den Saft aus dem Arbeitsbehälter **10**.
14. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 14. Mini-Zerkleinerer

### Einsatzbereich:

Der Mini-Zerkleinerer, bestehend aus dem Mini-Behälter **17** und der Messereinheit **16**, eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von einer kleinen Menge Zwiebeln, Kräutern, Nüsse, Kaffeebohnen und Parmesan.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Der Mini-Zerkleinerer darf nicht mit Flüssigkeiten betrieben werden.

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Mandeln	150 g	8 - 10 x 1 Sek.	<i>P</i>
Kaffeebohnen	50 g	ca. 30 - 60 Sek.	<i>2</i>

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Mini-Zerkleinerer **16** + **17** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

### Benötigtes Zubehör:

- Mini-Behälter **17**
- Messereinheit **16**
- Dichtungsring **15**

### So geht es:

1. Füllen Sie die Zutaten bis höchstens zur Markierung **MAX** in den Mini-Behälter **17**. Beachten Sie dabei auch die Angaben in der Verarbeitungstabelle.

2. Setzen Sie den Dichtungsring **15** auf die Messereinheit **16**.
3. **Bild E:** Setzen Sie die Messereinheit **16** mit den Klingen nach unten auf den Mini-Behälter **17**.
4. **Bild E:** Drehen Sie die Messereinheit **16** gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest auf dem Mini-Behälter **17** sitzt.
5. **Bild F:** Drehen Sie den zusammengesetzten Mini-Zerkleinerer **16** + **17** um und setzen ihn auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
7. Wählen mit dem Drehschalter **13** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *O* und ziehen den Netzstecker **11**.
9. Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Drehen Sie die Messereinheit **16** mit dem Uhrzeigersinn und nehmen sie diese vom Mini-Behälter **17** ab.
11. Zutaten, die an der Messereinheit **16** haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
12. Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Mini-Behälter **17**.
13. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 15. Gerät reinigen und warten



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **11** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **14** nie in Wasser.



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen der Scheiben **7** + **6** + **5**, des Messereinsatzes **9** und der Messereinheit **16** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

### VORSICHT:

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

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

## 15.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **14** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **14** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

## 15.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:

- Arbeitsbehälter **10**
- Deckel **4**
- Achse **18**
- Messereinsatz **9**
- Rühreinsatz **20**
- Emulgierscheibe **8**
- Kleiner Presskegel **21**
- Großer Presskegel **22**
- Sieb **19**
- Pommes-frites-Scheibe **7**
- grobe Rasper- und Schneidescheibe **5**
- feine Rasper- und Schneidescheibe **6**
- Mini-Behälter (für den Mini-Zerkleinerer) **17**
- Mini-Stopfer **1**
- Midi-Stopfer **2**
- Maxi-Stopfer **3**

**Keinesfalls** dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **14**
- Messereinheit (für den Mini-Zerkleinerer) **16**

## 15.3 Spülen von Hand



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen der Scheiben **7 + 6 + 5**, des Messereinsatzes **9** und der Messereinheit **16** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Alle Zubehörteile außer dem Grundgerät **14** können auch von Hand gespült werden.

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

## 15.4 Aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

## 16. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> <li>• Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 65).</li> </ul>
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel.</li> <li>• Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein.</li> </ul>
Messereinsatz <b>9</b> / Rühreinsatz <b>20</b> / Emulgierscheibe <b>8</b> / Messereinheit <b>16</b> : Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>11</b> ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wurde die maximale Menge überschritten?</li> <li>- Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter?</li> <li>- Sind die Stücke der Zutaten zu groß?</li> </ul> </li> </ul>
Presskegel <b>21/22</b> / Scheiben <b>7 + 6 + 5</b> : Arbeitswerkzeug hört auf, sich zu drehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haben Sie zu großen Druck ausgeübt?</li> <li>• Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?</li> </ul>
Scheiben <b>7 + 6 + 5</b> : Reste der Zutaten werden bleiben oben auf der Scheibe zurück.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch bedingt zurück.</li> </ul>
Scheiben <b>7 + 6 + 5</b> : Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschalten, Netzstecker <b>11</b> ziehen und vorsichtig überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen.</li> <li>- Ist der Arbeitsbehälter <b>10</b> bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt? Leeren Sie ihn, bevor Sie weiter arbeiten.</li> </ul> </li> </ul>

## 17. Rezepte

### Kräuterquark

250 g Speisequark 40 % Fett i. Tr.  
125 g Naturjoghurt  
2-4 zerkleinerte Knoblauchzehen  
100 g Salatgurke  
Salz nach Geschmack  
Pfeffer nach Geschmack  
ca. 30 g gemischte Kräuter (Tiefkühlware)  
Rühreinsatz **20**

1. Die Kerne (das Innere) der Gurke entfernen und die Gurke würfeln.
2. Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und ca. 20 Sekunden verrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

---

**HINWEIS:** Benutzen Sie den Messereinsatz **9**, wenn Sie frische Kräuter, Gurkenstücke und die Knoblauchzehen zerkleinern wollen. Verwenden Sie den Messereinsatz **9** zum Zerkleinern für ca. 10 Sekunden. Geben Sie anschließend den Speisequark und den Joghurt hinzu.

---

### Guacamole-Dip

2 Avocado (sehr reif)  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Zitrone  
1/2 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Öl  
1-2 Tomaten (geviertelt)  
1 Esslöffel Frischkäse  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Tabasco  
Messereinsatz **9**

1. Avocado schälen, entkernen und in den Arbeitsbehälter **10** geben.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Senf, Öl, Tomaten und den Frischkäse ebenfalls in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und fein zerkleinern.
3. Erst mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit Tabasco verfeinern.

### Joghurtdressing

150 g Naturjoghurt  
3 Esslöffel Weißwein-Essig  
3 Esslöffel Sonnenblumenöl  
1-2 Teelöffel Senf  
1 Prise Salz / 1 Prise Zucker  
Emulgierscheibe **8**

- Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und gut rühren.

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

### Röstis

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Muskat, gemahlen  
80 g Butter oder Margarine  
feine Schneid- und Raspelscheibe **6**

1. Setzen Sie die feine Schneid- und Raspelscheibe **6** mit der Raspelseite nach oben ein.
2. Raspeln Sie die geschälten Kartoffeln mit der feinen Schneid- und Raspelscheibe **6**.
3. Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
4. Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffelmasse und vermischen Sie alles.
5. Erhitzen Sie die Butter oder Margarine in einer Pfanne.
6. Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
7. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

### Pesto (rot)

150 g Tomaten (getrocknete)  
1 Bund Basilikum  
1 Zwiebel, rot (geviertelt)  
2 Esslöffel Pinienkerne  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Teelöffel Balsamico-Essig  
150 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Messereinsatz **9**

1. Die Tomaten, die abgezapften Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauch, Zwiebel, Essig und Öl in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe **2** fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

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

---

## Pesto (grün)

1-2 Bund frisches Basilikum  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Pinienkerne  
150 ml Olivenöl  
2 Esslöffel Parmesan, gerieben  
Salz + frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Messereinsatz **9**

1. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe 2 fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

## Barbecue-Sauce

200 g Tomaten (geviertelt)  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
Salz  
Knoblauchsatz oder frische Zehen  
50 ml Tomatenketchup  
30 g Tomatenmark  
2 Esslöffel Essig  
2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Zucker  
Zimt  
Messereinsatz **9**

1. Die geviertelten Tomaten, das Öl, Salz, Zucker und Knoblauch in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und mit 2-3 kurzen Impulsen mixen.
2. Deckel **4** absetzen und abschmecken. Der Knoblauchgeschmack muss sehr stark sein.
3. Ketchup, Tomatenmark, Essig, den Zitronensaft, Zucker und eine Prise Zimt dazugeben. Deckel **4** aufsetzen und die Sauce zu einer einheitlichen Masse mixen.
4. Deckel **4** absetzen und abschmecken.
5. Die Sauce in einen Kochtopf geben. Ca. 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie dickflüssig geworden ist.

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

## 18. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gezeichnete 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.

## 19. Technische Daten

Modell:	SKMM 1000 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	1.000 Watt
Maximale Füllmenge Arbeitsbehälter <b>10</b> :	2 Liter Flüssigkeiten: 1250 ml

### Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## 20. Zubehörteile bestellen

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

**Bestellung online**  
[shop.hoyerhandel.com](http://shop.hoyerhandel.com)



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

## 21. 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: 309571** 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



### Service-Center

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

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

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

**IAN: 309571**



### 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

