



STANDMIXER MIT KOCHFUNKTION SSMK 1000 A1 SOUP MAKER AND BLENDER SSMK 1000 A1 BLENDER AVEC FONCTION CUISSON SSMK 1000 A1

(DE) (CH) Bedienungsanleitung

**STANDMIXER MIT
KOCHFUNKTION**

(FR) (BE) Mode d'emploi

**BLENDER AVEC FONCTION
CUISSON**

(PL) Instrukcja obsługi

**BLENDER Z FUNKCJĄ
GOTOWANIA**

(SK) Návod na obsluhu

**STOJANOVÝ MIXÉR S
VARIČOM**

(DK) Betjeningsvejledning

BLENDER MED KOGEFUNKTION

(GB) Operating instructions

**SOUP MAKER AND
BLENDER**

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

**STANDMIXER MET
KOOKFUNCTIE**

(CZ) Návod k obsluze

**STOLNÍ MIXÉR S FUNKCÍ
VÁŘENÍ**

(ES) Instrucciones de servicio

**BATIDORA DE VASO CON
FUNCIÓN DE COCCIÓN**

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

06/2021 ID: SSMK 1000 A1_21_V1.3

IAN 360280_2010

8

IAN 360280_2010

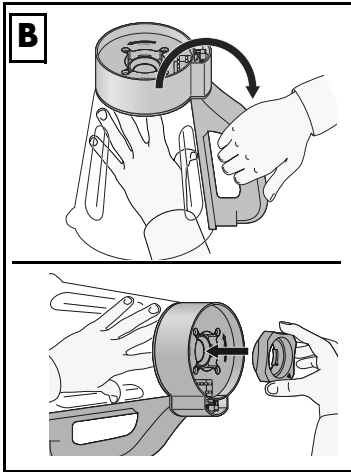
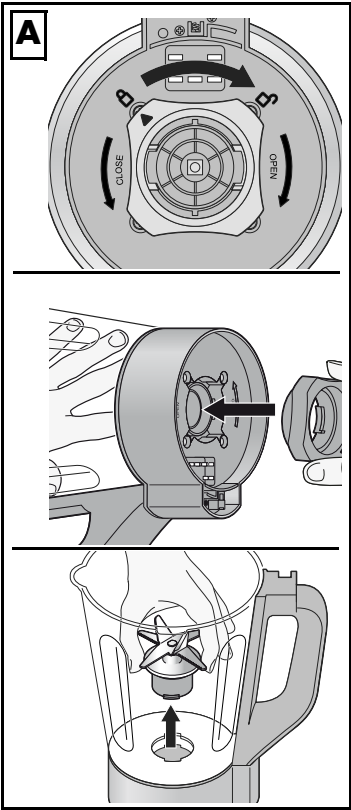
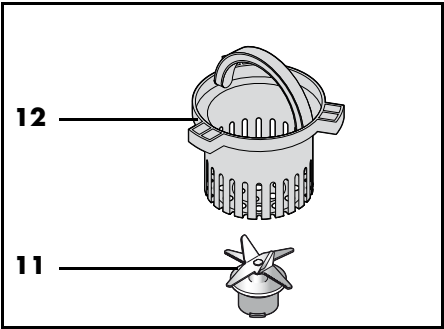
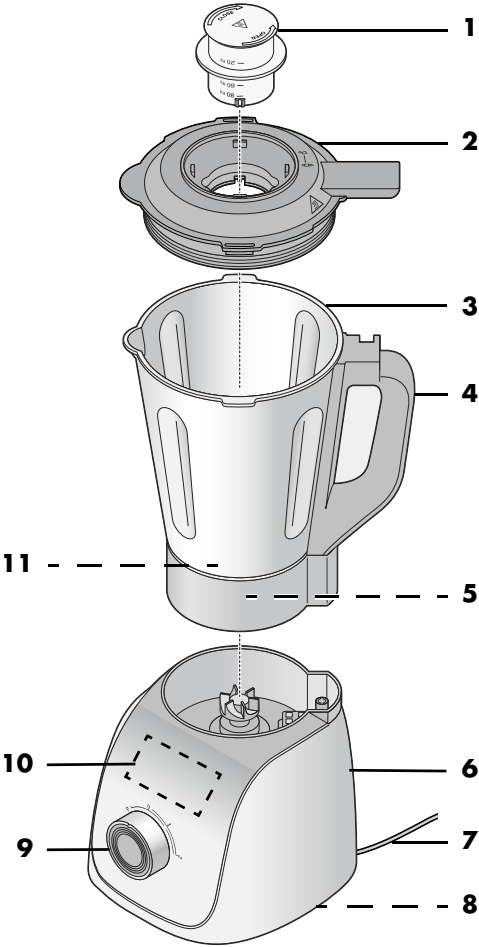
(DE) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK) (ES)



Deutsch	2
English	20
Français	36
Nederlands	56
Polski	74
Česky	92
Slovenčina	108
Español	124
Dansk	142



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt**



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Inbetriebnahme	8
6. Messereinsatz ein-und ausbauen	9
7. Montage	9
8. Bedienen	10
8.1 Ein- und Ausschalten	10
8.2 Lebensmittel vorbereiten	11
8.3 Zerkleinern (Mischen)	11
8.4 Arbeiten mit den Programmen	12
8.5 Lebensmittel entnehmen	13
9. Reinigen	13
9.1 Sofortreinigen des Mixbehälters	13
9.2 Reinigen aller Geräteteile	14
10. Aufbewahren	14
11. Problemlösung	15
12. Entsorgung	15
13. Technische Daten	16
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	16

1. Übersicht

- 1 Deckel/Messbehälter (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Deckel mit Nachfüllöffnung
- 3 Mixbehälter (Füllmenge min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 4 Griff
- 5 Befestigungsblock
- 6 Motorblock
- 7 Anschlussleitung mit Netzstecker (mit Kabelclip)
- 8 Motorlüftungsöffnung
- 9 Drehregler
 - **P**: nach links drehen und halten: Mixer arbeitet mit maximaler Leistung, solange der Drehregler festgehalten wird.
 - **0**: Der Mixer ist ausgeschaltet.
 - **1**: minimale Geschwindigkeit
 - **2**: maximale Geschwindigkeit
- 10 Programm-Tasten und Standby-Taste (Leuchten kurz auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. **ACHTUNG:** Dazu muss der Mixbehälter **3** eingesetzt und der Deckel **2** aufgesetzt und verriegelt sein.)
- 11 Messereinsatz
- 12 Kocheinsatz

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Standmixer mit Kochfunktion.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät 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 Ihrem neuen Standmixer mit Kochfunktion!

Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren, Eiscrusher, Dampfgaren, Dünsten, Kochen. Der Standmixer ist zum Mixen von Smoothies und Zerkleinern von Lebensmitteln und Eis vorgesehen. Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen, zu zerkleinern.
- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- ⊙ Große, industriell gefertigte Eiskwürfel (z. B. aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle) dürfen mit der Maschine nicht zerkleinert werden. Sie sind zu hart.

Fremdprodukte und Ihre Gefahren:

- ⊙ Der Hinweis in der Bedienungsanleitung, dass nur Original-Zubehörteile verwendet werden dürfen, ist unbedingt zu beachten.
- ⊙ Externe Zubehörteile, besonders solche, die die Sicherheitsfunktionen des Gerätes blockieren, gefährden Ihre Gesundheit und führen automatisch zum

Erlöschen der Betriebserlaubnis.

Daraus entstehende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers. Wir als Hersteller schließen in diesem Fall jedwede Haftung aus.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder 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.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß, wenn die entsprechenden Programme verwendet werden. Fassen Sie den Mixbehälter sowie die Deckel im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes 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 den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Der Messereinsatz dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel des Mixbehälters entriegeln und dann öffnen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 13).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.



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.
- ⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen (außer in den dafür vorgesehenen Behälter), sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut 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 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 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 durch Schneiden!

- ⊙ Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen. Dies gilt besonders bei hohen Drehgeschwindigkeiten. Greifen Sie erst in den Topf, wenn das Messer stillsteht.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters darf der Deckel nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Decken Sie das Gerät nicht ab.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn die Klingen des Messereinsatzes nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Mixbehälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Mixen Sie Lebensmittel auf Ölbasis wie z. B. Mohn oder Nüsse (für z. B. Mohn- oder Nussbutter) nicht länger als maximal 60 Sekunden, da ansonsten der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 3 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen 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, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Mixbehälter **3**
(Füllmenge min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 1 Motorblock **6**
- 1 Deckel **2**
- 1 Kocheinsatz **12**
- 1 Deckel/Messbehälter (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 Rezeptbuch
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 13)
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und rutschfeste Unterlage.

6. Messereinsatz ein- und ausbauen



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Der Messereinsatz **11** ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um. Besonders beim Ein- und Ausbauen ist Vorsicht geboten.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf nie ohne den Messereinsatz **11** betrieben werden.

Bei der Auslieferung ist der Messereinsatz **11** fest eingebaut. Für die normale Reinigung muss er nicht ausgebaut werden. Ein Ausbau ist sinnvoll bei sehr starker und fester Verschmutzung oder wenn Sie den Messereinsatz **11** tauschen wollen.

Messereinsatz ausbauen (Bild A)

1. Legen Sie den Mixbehälter **3** auf die Seite.
2. Drehen Sie den Befestigungsblock **5** in Richtung **OPEN** und nehmen ihn danach ab.
3. Stellen Sie den Mixbehälter **3** wieder hin.
4. Ziehen Sie den Messereinsatz **11** nach oben heraus.

Messereinsatz einbauen

1. Stellen Sie den Mixbehälter **3** hin.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **11** in die Öffnung im Boden des Mixbehälters **3**. Die Messereinheit muss gerade und komplett abschließend am Boden anliegen.
3. **Bild B:** Halten Sie den Messereinsatz **11** durch Drücken mit einem Finger in die Mitte fest.
4. Lassen Sie den Finger in der Mitte des Messereinsatzes **11** und legen Sie den Mixbehälter **3** langsam auf die Seite.

5. Setzen Sie den Befestigungsblock **5** unten auf die Öffnung.
6. Drehen Sie den Befestigungsblock **5** in Richtung **CLOSE**, bis er fest sitzt.
7. Stellen Sie den Mixbehälter **3** wieder hin.

7. Montage



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Der Messereinsatz **11** ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um. Besonders beim Ein- und Ausbauen ist Vorsicht geboten.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **7** erst dann in eine Steckdose, wenn der Standmixer komplett montiert ist.

HINWEISE:

- Das Gerät ist mit zwei **Sicherheits-schaltern** versehen und muss zweifach verriegelt werden. Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Mixbehälter **3** eingesetzt und der Deckel **2** aufgesetzt und verriegelt ist. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Mixbehälter **3** einschalten lassen, nehmen Sie das Gerät nicht weiter in Betrieb.
 - Wird der Mixbehälter **3** während des Betriebes abgenommen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Stellen Sie den Drehregler **9** so, dass der Markierungsstrich auf **0** zeigt, um das Gerät auszuschalten. Setzen Sie den Mixbehälter **3** erst danach wieder auf den Motorblock **6**.
1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbehälter **3**.
 2. Verschließen Sie den Mixbehälter **3** mit dem Deckel **2**.

3. Drehen Sie den Deckel **2** im Uhrzeigersinn in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis dieser fest sitzt. Die Lasche am Deckel schließt mit dem Griff **4** ab. Die Sicherung ist nun geschlossen.
4. Drehen Sie ggf. den Markierungsstrich des Drehreglers **9** auf **0**.
5. Setzen Sie den Messbehälter **1** in den Deckel **2** ein und verriegeln diesen durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
6. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose, die den technischen Daten entspricht.

- Solange die Taste  blinkt, kann keine Funktion gestartet werden.

1. Verbinden Sie den Netzstecker **7** mit einer Steckdose mit Schutzkontakten.
2. Setzen Sie den Mixbehälter **3** in den Motorblock **6**.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Mixbehälter.
4. Drücken Sie den Deckel **2** mit beiden Händen runter und drehen ihn, bis er verriegelt ist. Achten Sie darauf, dass die Haken von dem Deckel **2** richtig am Mixbehälter **3** eingehakt sind. Nun ertönt ein kurzer Signalton. Alle Programmtasten **10** leuchten kurz auf und anschließend blinkt .

8. Bedienen

WARNUNG!

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn die Klingen des Messereinsatzes **11** nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker **7** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Mixbehälter **3** befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.

VORSICHT:

- ⊙ Füllen Sie je nach Härte und Konsistenz der Lebensmittel den Mixbehälter **3** nicht bis an das Maximum, da sonst der Messereinsatz **11** blockieren kann.

8.1 Ein- und Ausschalten

- Wenn das zusammengebaute Gerät mit dem Stromnetz verbunden wird, ertönt ein kurzer Signalton. Alle Programmtasten **10** leuchten kurz auf und anschließend blinkt .



Einschalten

- Tippen Sie auf die blinkende Taste , um das Gerät in die Betriebsbereitschaft zu schalten. Die fünf Programmtasten **10** und die Taste  leuchten für ca. 6 Minuten.
- Programme starten: Solange die Programmtasten **10** leuchten, tippen Sie auf eine der fünf Tasten, um die gewünschte Funktion zu starten. Sie hören einen kurzen Signalton und es leuchtet nur noch das ausgewählte Symbol und die Taste .

- Mixen starten:
Solange die Programmtasten **10** leuchten, drehen Sie den Drehregler **9** auf eine der beiden Geschwindigkeitsstufen (**1** oder **2**) oder auf **P**.

Ausschalten

- Tippen Sie auf die leuchtende Taste , um das Gerät auszuschalten. Alle laufenden Prozesse/Programme werden beendet.
Die Taste  blinkt und es kann keine Funktion gestartet werden.

Programm ist fertig:

Wenn ein Programm beendet ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Die Taste  blinkt.

Laufendes Programm beenden:

Während ein Programm läuft, können Sie es durch Drücken der Programmtaste **10** beenden. Die Taste  und alle Programmtasten leuchten.

oder

Drücken Sie die Taste . Die Programmtaste **10** erlischt. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus und die Taste  blinkt.

8.2 Lebensmittel vorbereiten

Egal, ob Sie die Mixfunktion oder eines der fünf festen Programme verwenden, die verwendeten Lebensmittel müssen vorbereitet werden. Schauen Sie dazu auch in das Rezeptbuch.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.

- Schneiden Sie größere Lebensmittel (z. B. Äpfel, Birnen) klein. Dieses Vorgehen verkürzt die Mixzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel während des Arbeitens über die Nachfüllöffnung dazugeben wollen, schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass diese durch die Nachfüllöffnung des Deckels **2** passen.
- Befreien Sie Kräuter von ihren Stängeln.
- Verwenden Sie für Smoothies ausreichend Flüssigkeit (Mineralwasser, Fruchtsaft, Milch, Joghurt).

8.3 Zerkleinern (Mixer)

HINWEIS: Während des manuellen Mixens können keine Programme gestartet werden.

1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **3** und schließen den Deckel **2**.
 - Zutaten und Flüssigkeiten können auch während des Betriebes durch die Nachfüllöffnung des Deckels **2** zugegeben werden. Dabei darf sich das Messer nicht drehen, damit Sie sich nicht an heißen Spritzern verletzen.
3. Drehen Sie den Drehregler **9** auf eine der beiden Geschwindigkeitsstufen (**1** oder **2**).
 - Zur Sicherheit halten Sie das Gerät während des Betriebes mit einer Hand am geschlossenen Deckel **2** fest.
4. Schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie den Drehregler **9** auf **0**.

- Waschen oder putzen Sie die Lebensmittel.

Härtere Lebensmittel und Crushed Ice

HINWEISE:

- Es dürfen nur maximal 200 g Nüsse zerkleinert werden.
- Große, industriell gefertigte Eiswürfel (z. B. aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle) dürfen mit der Maschine nicht zerkleinert werden. Sie sind zu hart.
- Muskatnüsse dürfen wegen ihrer besonderen Härte nicht zerkleinert werden.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **3**.
2. Zum Zerkleinern härterer Lebensmittel drehen Sie den Drehregler **9** wiederholt kurz auf **P**. Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel variiert die Anzahl und Länge der Impulse, die notwendig für die gewünschte Konsistenz sind. Sie können auch das Programm  wählen, um ein automatisches Intervall einzuschalten.

8.4 Arbeiten mit den Programmen

HINWEIS: Die Kochzeiten sind stark von den Lebensmitteln abhängig. Je nach Menge, Größe der Stücke, Beschaffenheit und Reifegrad können die Ergebnisse variieren.

Programme im Überblick

Symbol	Funktion und Dauer
	Grobe Suppe herstellen Kochzeit ca. 35 min Warmhaltemodus ca. 40 min
	feine Suppen herstellen Kochzeit ca. 25 min Warmhaltemodus ca. 40 min
	Saucen herstellen / mixen und kochen / Intervall Kochzeit ca. 33 min
	Dämpfen Kocheinsatz 12 verwenden Kochzeit ca. 18 min Warmhaltemodus ca. 40 min
	Eis zerkleinern / Intervall ca. 45 Sekunden

1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **3** und schließen den Deckel **2**.
Nun ertönt ein kurzer Signalton. Alle Programmtasten **10** leuchten kurz auf und anschließend blinkt .
3. Tippen Sie auf die blinkende Taste , um das Gerät in die Betriebsbereitschaft zu schalten.
4. Drücken Sie auf eine der 5 Programmtasten **10**. Sie hören einen kurzen Signalton und es leuchtet nur noch das ausgewählte Symbol und die Taste .

5. Am Ende der Kochzeit wechselt das Programmsymbol von Leuchten zu Blinken und es ertönt kurz eine Tonfolge. Dann ist der Warmhaltemodus erreicht. Sie können das Lebensmittel nun entnehmen. Das beendet dann auch das Programm.
6. Wenn das Programm / der Warmhalte-Modus automatisch beendet wird, hören Sie für eine Minute einen Signalton. Das Programmsymbol und  blinken kurz abwechselnd. Danach blinkt nur noch das Symbol .

8.5 Lebensmittel entnehmen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters **3** darf der Deckel **2** nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.

HINWEIS: Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden im Mixbehälter **3** oder in Kontakt mit anderen Produktteilen auf. Dies gilt auch bei Aufbewahrung im Kühlschrank.

1. Ggf. drehen Sie den Drehregler **9** so, dass der Markierungsstrich auf **0** zeigt.
2. Wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, heben Sie den Mixbehälter **3** gerade nach oben ab.
3. Drehen Sie den Deckel **2** zum Entriegeln ein Stück gegen den Uhrzeigersinn in Richtung geöffnetes Schlosssymbol und heben ihn dann nach oben ab.
4. Entleeren Sie den Mixbehälter **3**.
5. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch.

9. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

9.1 Sofortreinigen des Mixbehälters

1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**.
2. Füllen Sie etwas warmes Wasser und Geschirrspülmittel in den Mixbehälter **3**.
3. Verschließen Sie den Mixbehälter **3** mit dem Deckel **2**.
4. Drehen Sie den Deckel **2** ganz in den Griff **4**, um ihn fest mit dem Mixbehälter zu verbinden.
5. Drehen Sie ggf. den Drehregler **9** auf **0**.
6. Setzen Sie den Messbehälter **1** in den Deckel **2** ein und verriegeln diesen durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
7. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.
8. Drehen Sie den Drehregler **9** mehrfach für einige Sekunden nach links auf **P** und lassen ihn dann los.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **7** aus der Steckdose.
10. Nehmen Sie den Mixbehälter **3** erst dann vom Motorblock **6**, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Heben Sie den Mixbehälter **3** gerade nach oben ab.
11. Nehmen Sie den Deckel **2** vom Mixbehälter **3** ab.
12. Entleeren Sie den Mixbehälter **3** und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

9.2 Reinigen aller Geräteteile



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Der Motorblock **6**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **7** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Die Klingen des Messereinsatzes **11** sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.
- ⊙ Beim Reinigen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **11** gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Außer dem Motorblock **6** und dem Mixbehälter **3** sind alle anderen Teile spülmaschinengeeignet.

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet bis 70 °C:

- Messereinsatz **11**
- Deckel **2**
- Deckel/Messbehälter **1**
- Kocheinsatz **12**

Folgende Teile dürfen nicht in die Spülmaschine:

- Motorblock **6**
- Mixbehälter **3**

- 6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder Sie das Gerät erneut benutzen.

Einige Reinigungstipps

- Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch, damit Speisereste nicht antrocknen.
- Nach der Verarbeitung von sehr salzigen oder säurehaltigen Lebensmitteln sollten Sie den Mixbehälter **3** sofort gründlich spülen.

10. Aufbewahren



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **7** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.
- ⊙ **HINWEIS:** Die Motorlüftungsöffnung **8** ist keine Kabelaufwicklung.
- Fixieren Sie die Anschlussleitung **7** mit dem Kabelclip.
- Setzen Sie den Standmixer für die Aufbewahrung zusammen.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

11. 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	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Ist der Mixbehälter 3 richtig aufgesetzt? • Ist der Deckel 2 richtig geschlossen? • Blinkt die Taste ? Solange kann keine Funktion gestartet werden.
Messereinsatz 11 dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker 7 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Mixbehälter 3? - Speise zu zäh oder zu hart?

12. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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



Verpackung

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

13. Technische Daten

Modell:	SSMK 1000 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	Mixer: 500 W Heizungsfunktion: 1000 W
Füllmenge:	500 ml - 1750 ml

14. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	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.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

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.

Technische Änderungen vorbehalten.

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: 360280_2010** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **360280_2010** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 360280_2010



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	21
2. Intended purpose	22
3. Safety information	22
4. Items supplied	26
5. How to use	26
6. Installation and removal of blade assembly	27
7. Assembly	27
8. Operation	28
8.1 Switching on and off	28
8.2 Preparing food	29
8.3 Chopping (blending)	29
8.4 Working with the programs.....	30
8.5 Removing food	30
9. Cleaning	31
9.1 Instant cleaning of the blender jug.....	31
9.2 Cleaning all parts of the device	31
10. Storage	32
11. Trouble-shooting	32
12. Disposal	33
13. Technical specifications	33
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	34

1. Overview

- 1 Lid/measuring jug (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Lid with refill opening
- 3 Blender jug (filling volume min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 4 Handle
- 5 Mounting block
- 6 Motor block
- 7 Power cable with mains plug (with cable clip)
- 8 Motor vent
- 9 Control dial
 - **P**: turn to left and hold: blender works at maximum power as long as the control dial is held.
 - **0**: the blender is switched off.
 - **1**: minimum speed
 - **2**: maximum speed
- 10 Program buttons and standby button (are lit briefly as soon as device is supplied with electricity. **ATTENTION:** to do this, the blender jug **3** must be inserted and the lid **2** must be in position and locked.)
- 11 Blade assembly
- 12 Cooking pot

Thank you for your trust!

Congratulations on your new jug blender with cooking function.

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

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**

- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new jug blender with cooking function!

Symbols on the device



The symbol indicates that materials marked in this way will not change the taste or smell of food.



This symbol warns you against touching the hot surface.

2. Intended purpose

The device is used for mixing, whisking, beating, stirring, chopping, puréeing, steaming, stewing and cooking food, and for crushing ice. The jug blender is designed for mixing smoothies, chopping food and crushing ice. The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device for processing especially hard foodstuffs, such as frozen foods, bones, nutmeg, cereals or coffee beans.
- ⊙ Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.
- ⊙ Large, industrially manufactured ice cubes (e.g. from the supermarket or petrol station) must not be crushed using the machine. They are too hard.

Third-party products and their risks:

- ⊙ The notice in the copy of the user instructions that only original accessories must be used must be complied with at all times.
 - ⊙ Third-party accessories, in particular those that block the safety functions of the device, endanger your health and automatically **void the operating permit**. Any resultant damage (material damage, financial losses or personal injury) are then the responsibility of the operator. As manufacturer, we accept no responsibility whatsoever under such circumstances.
-

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ 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 dangers.
- ⊙  The surfaces of the device become very hot during operation, when the corresponding programs are used. During operation, only grip the blender jug and lid using potholders or oven gloves.
- ⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
 - When emptying the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
 - When removing and inserting the blade assembly ensure not to touch the blades.
- ⊙ The blade assembly continues to rotate after the device is switched off. Wait until all parts have come to a standstill before unlocking and opening the lid of the blender jug.
- ⊙ 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.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- ⊙ Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- ⊙ Remember that the surface of the heating element remains hot after use.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 31).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.



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.
- ⊙ Protect the motor block against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device (except in the container provided for this purpose), remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket with earthing contact 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.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug 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 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 from cutting!

- ⊙ The blades of the blade assembly are sharp. Please be very careful when handling them.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary equipment or accessories that move while in operation.
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device. This is especially true at high rotational speeds. Only reach into the pot when the blade is stationary.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ If the contents of the blender jug are hot, the lid must be opened slowly and carefully.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down.
- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.
- ⊙ Do not cover the device.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.
- ⊙ In order to avoid damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blades of the blade assembly do not turn at all or do so only with difficulty. Pull out the mains plug and investigate whether there is an obstruction in the blender jug or whether the contents are too tough. Also check that the device is assembled correctly.
- ⊙ Never blend oil-based food such as poppy seed or nuts (for instance for poppy seed or nut butter) for more than 60 seconds, since otherwise the motor may overheat and can be damaged.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 3 minutes without interruption.
After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 blender jug **3**
(filling volume min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 1 motor block **6**
- 1 lid **2**
- 1 cooking pot **12**
- 1 lid/measuring jug (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 recipe book
- 1 copy of the user instructions

5. How to use

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use!** (see "Cleaning" on page 31)
- Place the device on a dry, level and non-slip surface.

6. Installation and removal of blade assembly



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ The blade assembly **11** is sharp. Handle it with care. Caution is particularly advised when installing and removing.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device must never be operated without the blade assembly **11**.

At the time of delivery, the blade assembly **11** is firmly installed. It does not need to be removed for normal cleaning.

Removal may however be advisable in the event of severe or persistent dirt, or if you wish to replace the blade assembly **11**.

Removal of blade assembly (Figure A)

1. Place the blender jug **3** on its side.
2. Turn the mounting block **5** in the direction marked **OPEN** and then lift it off.
3. Place the blender jug **3** upright again.
4. Lift the blade assembly **11** out upwards.

Installation of blade assembly

1. Place the blender jug **3** upright.
2. Insert the blade assembly **11** into the opening in the base of the blender jug **3**. The blade unit must be straight and in flush contact with the base.
3. **Figure B:** hold down the blade assembly **11** by pressing down firmly with one finger in the centre.
4. Leave your finger on the centre of the blade assembly **11** and slowly place the blender jug **3** on its side.
5. Place the mounting block **5** over the opening from below.

6. Turn the mounting block **5** in the direction marked **CLOSE** until it is firmly in place.
7. Place the blender jug **3** upright again.

7. Assembly



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ The blade assembly **11** is sharp. Handle it with care. Caution is particularly advised when installing and removing.
- ⊙ Do not insert the mains plug **7** into a wall socket until the jug blender is completely assembled.

NOTES:

- The device is equipped with two **safety switches** and must be locked twice. The device can only be started when the blender jug **3** is mounted and the lid **2** is in position and locked. If it ever becomes possible to switch on the device without the blender jug **3** in position, stop using the device.
- If the blender jug **3** is removed during operation, the device will switch off automatically. To switch off the device, turn the control dial **9** until the marker line points to **0**. Only then should the blender jug **3** be placed back onto the motor block **6**.

1. Place the blender jug **3** on the motor block **6**. Place the prepared food into the blender jug **3**.
2. Close the blender jug **3** with the lid **2**.
3. Turn the lid **2** clockwise towards the closed lock symbol until it is firmly in place. The tab on the lid closes with the handle **4**. The safety mechanism is now closed.
4. If necessary, turn the marker line of the control dial **9** to **0**.

5. Insert the measuring jug **1** into the lid **2** and lock it by turning it clockwise a short way.
6. Insert the mains plug **7** into a wall socket corresponding to the technical data.
4. Press down the lid **2** with both hands and turn it until it is locked. Make sure that the hooks of the lid **2** are properly hooked in at the blender jug **3**. A short acoustic signal now sounds. All program buttons **10** light up briefly and then  flashes.

8. Operation

WARNING!

- ⊗ In order to avoid damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blades of the blade assembly **11** do not turn at all or do so only with difficulty. If this happens, pull out the mains plug **7** and check whether there is something in the blender jug **3** blocking movement or whether the food is too tough. Also check that the device is assembled correctly.

CAUTION:

- ⊗ Depending on the hardness and consistency of the food, do not fill the blender jug **3** up to the maximum level, as this can cause the blade assembly **11** to become blocked.

8.1 Switching on and off

- When the assembled device is connected to the mains power supply, a short acoustic signal can be heard. All program buttons **10** light up briefly and then  flashes.
 - While the button  is still flashing, it is not possible to start a function.
1. Connect the mains plug **7** to a wall socket with earthing contacts.
 2. Place the blender jug **3** into the motor block **6**.
 3. Place the lid **2** on the blender jug.



Switching on

- Tap the flashing button  to switch the device to ready mode. The five program buttons **10** and the button  are lit for approx. 6 minutes.
- Starting programs: While the program buttons **10** are lit, tap one of the five buttons to start the desired function. You will hear a short acoustic signal and now only the selected symbol and the button  will be lit.
- Starting blending: While the program buttons **10** are lit, turn the control dial **9** to one of the two speed settings (**1** or **2**) or to **P**.

Switching off

- Tap the lit button  to switch the device off. All running processes/programs are stopped. The button  flashes and it is not possible to start a function.

Program finished:

When a program is finished, the device switches to standby mode.

The button  flashes.

Ending current program:

When a program is running, you can stop it by pressing the program button **10**. The button  and all program buttons light up.

or

Press the button . The program button **10** goes out. The device switches to standby mode and the button  flashes.

8.2 Preparing food

Regardless of whether you are using the blend function or one of the five set programs, the food used needs to be prepared. For information on this, also consult the recipe book.

WARNING! Risk of material damage!

⊙ Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.

- Rinse or wash the food.
- Cut up larger food items (e.g. apples, pears) into small pieces. This will shorten the blending time.
- If you want to add food through the refill opening while working, cut the food up until it is so small that it fits through the refill opening of the lid **2**.
- Remove the stems from herbs.
- For smoothies, use a sufficient amount of liquid (mineral water, fruit juice, milk, yoghurt).

8.3 Chopping (blending)

NOTE: during manual blending, you cannot start programs.

1. Place the blender jug **3** on the motor block **6**.
2. Place food into the blender jug **3** and close the lid **2**.
 - Ingredients and liquids can also be added during operation via the refill opening of the lid **2**. The blade may not be turning during refilling in order to prevent injuries caused by hot splashes.
3. Turn the control dial **9** to one of the two speed settings (**1** or **2**).
 - To ensure safety, hold the device tightly by the closed lid **2** during operation.
4. Switch off the device. Turn the control dial **9** to **0**.

Harder food and crushed ice

NOTES:

- Only a maximum of 200 g of nuts may be chopped up.
- Large, industrially manufactured ice cubes (e.g. from the supermarket or petrol station) must not be crushed using the machine. They are too hard.
- Due to their exceptional hardness, nutmeg must not be chopped.

1. Fill food into the blender jug **3**.
2. To chop up harder food, repeatedly turn the control dial briefly to **P**. The number and length of the pulses required to achieve the desired consistency will depend on the quantity and consistency of the food.

You can also select the program  in order to set an automatic interval.

8.4 Working with the programs

NOTE: the cooking times are highly dependent on the respective food. Results may vary depending on amount, size of the pieces, properties and ripeness.

Programs at a glance

Symbol	Function and duration
	Making coarse soups Cooking time approx. 35 min 'keep warm' mode approx. 40 min
	Making fine soups Cooking time approx. 25 min 'keep warm' mode approx. 40 min
	Making sauces / blending and cooking / interval Cooking time approx. 33 min
	Steaming Use cooking pot 12 Cooking time approx. 18 min 'keep warm' mode approx. 40 min
	Crushing ice / interval / approx. 45 second

1. Place the blender jug **3** on the motor block **6**.
2. Place food into the blender jug **3** and close the lid **2**.
A short acoustic signal now sounds. All program buttons **10** light up briefly and then  flashes.
3. Tap the flashing button  to switch the device to ready mode.
4. Press one of the 5 program buttons **10**. You will hear a short acoustic signal and now only the selected symbol and the button  will be lit.

5. At the end of the cooking time, the program symbol switches from lit to flashing. 'Keep warm' mode has then been reached. You can now remove the food. This then ends the program.
6. When the program / 'keep warm' mode has ended, you will hear a short acoustic signal. The program symbol and  will flash alternately for a short time. Then only the symbol  will flash.

8.5 Removing food



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ If the contents of the blender jug **3** are hot, the lid **2** must be opened slowly and carefully.

NOTE: do not store food in the blender jug **3** or in contact with other product parts for longer than 24 hours. This also applies to storage in the refrigerator.

1. If not already there, turn the control dial **9** until the marker line points to **0**.
2. Once the motor has come to a complete standstill, lift the blender jug **3** away upwards.
3. To unlock, turn the lid **2** a short distance anticlockwise towards the open lock symbol and then lift it off upwards.
4. Empty the blender jug **3**.
5. Clean the device as soon as possible after use.

9. Cleaning

Clean the device prior to its first use!

9.1 Instant cleaning of the blender jug

1. Place the blender jug **3** on the motor block **6**.
2. Place some warm water and detergent into the blender jug **3**.
3. Close the blender jug **3** with the lid **2**.
4. Turn the lid **2** fully into the handle **4** in order to firmly connect it to the blender jug.
5. If necessary, turn the control dial **9** to **0**.
6. Insert the measuring jug **1** into the lid **2** and lock it by turning it clockwise a short way.
7. Connect the mains plug **7** to a wall socket.
8. Rotate the control dial **9** several times for a few seconds to the left to **P** and then release it.
9. Pull the mains plug **7** out of the wall socket.
10. You should only remove the blender jug **3** from the motor block **6** once the motor has come to a complete standstill. Lift off the blender jug **3** straight upwards.
11. Remove the lid **2** from the blender jug **3**.
12. Empty the blender jug **3** and rinse it with clear water.

9.2 Cleaning all parts of the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ The motor block **6**, the power cable and the mains plug **7** must not be immersed in water or any other liquids.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ Wait for the device to cool down before cleaning.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ The blades of the blade assembly **11** are sharp. Please be very careful when handling them.
- ⊙ For manual cleaning, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly **11** easily.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ All parts except for the motor block **6** and the blender jug **3** are dishwasher-safe.

1. Pull the mains plug **7** out of the wall socket.
2. Remove the blender jug **3** from the motor block **6**.
3. Remove the lid **2** from the blender jug **3**.
4. If necessary, wipe down the motor block **6** and the power cable **7** with a damp cloth. Ensure that the motor block **6** is completely dry before the next time it is used.

5. Clean the other parts of the device with detergent and warm water.

The following parts are dishwasher-safe up to 70 °C:

- Blade assembly **11**
- Lid **2**
- Lid/measuring jug **1**
- Cooking pot **12**

The following parts of the device may not go into the dishwasher:

- Motor block **6**
- Blender jug **3**

6. Allow all parts to dry completely before you put them away or use the device again.

Some cleaning tips

- Clean the device as soon as possible after use in order to prevent food remnants from drying on.
- After processing very salty or acidic types of food, you should immediately rinse the blender jug **3** thoroughly.

10. Storage



DANGER!

- ⊙ In order to avoid accidents, the mains plug **7** must never be connected to a wall socket while in storage.
- ⊙ **NOTE:** the motor vent **8** is not a cable spool.

- Fix the power cable **7** in place using the cable clip.
- Assemble the jug blender for storage purposes.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

11. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Has the blender jug 3 been positioned correctly? • Has the lid 2 been closed correctly? • Is the button  flashing? While the button is still flashing, it is not possible to start a function.
Blade assembly 11 not turning or turning with difficulty	• Switch off immediately, remove the mains plug 7 and check the following: - Blockage in the blender jug 3? - Food too tough or too hard?

12. Disposal

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



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



Packaging

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

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

13. Technical specifications

Model:	SSMK 1000 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	Blender: 500 W Heater: 1000 W
Filling volume:	500 ml - 1750 ml

14. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 360280_2010** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **360280_2010** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

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

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

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

IAN: 360280_2010



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	37
2. Utilisation conforme	38
3. Consignes de sécurité	38
4. Éléments livrés	42
5. Mise en service	42
6. Monter et démonter le couteau hachoir	43
7. Montage	43
8. Commande	44
8.1 Mise en marche et arrêt	44
8.2 Préparation des aliments	45
8.3 Broyer (mixer)	45
8.4 Utilisation avec les programmes	46
8.5 Retirer les aliments	47
9. Nettoyage	47
9.1 Nettoyage immédiat du bol mixeur	47
9.2 Nettoyage de toutes les pièces de l'appareil	48
10. Rangement	48
11. Dépannage	49
12. Mise au rebut	49
13. Caractéristiques techniques	50
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	50
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	53

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle/verre doseur (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Couvercle avec ouverture pour l'appoint
- 3 Bol mixeur (contenance min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 4 Poignée
- 5 Bloc de fixation
- 6 Bloc moteur
- 7 Câble de raccordement avec fiche secteur (avec clip de câble)
- 8 Fente de ventilation du moteur
- 9 Bouton rotatif
 - **P** : tourner vers la gauche et maintenir : le mixeur fonctionne à la puissance maximale tant que le bouton rotatif est maintenu.
 - **0** : le mixeur est éteint.
 - **1** : vitesse minimale
 - **2** : vitesse maximale
- 10 Boutons de programme et bouton de veille (s'allument brièvement dès que l'appareil est alimenté en électricité. **ATTENTION** : pour ce faire, le bol mixeur **3** doit être mis en place et le couvercle **2** posé dessus et verrouillé.)
- 11 Couteau hachoir
- 12 Panier de cuisson

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau robot mixeur avec fonction cuisson.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**

- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot mixeur avec fonction cuisson !

Symboles sur l'appareil



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



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.

2. Utilisation conforme

L'appareil sert à mixer, fouetter, battre, remuer, broyer, réduire en purée, émulsionner, piler la glace, cuire à la vapeur, mijoter, cuire. Le robot mixeur est destiné à mixer des boissons à base de smoothies et à broyer des aliments et des glaçons.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.
- ⊙ Les peaux épaisses ou dures (par ex. d'agrumes, d'ananas), les tiges et les noyaux des fruits à noyau (par ex. de cerises, de pêches ou d'abricots) doivent être retirés avant le mixage.
- ⊙ Il ne faut pas broyer les gros glaçons industriels (provenant p. ex. du supermarché ou de la station service) avec le robot. Ils sont trop durs.

Produits tiers et leurs dangers :

- ⊙ La remarque contenue dans le mode d'emploi précisant qu'il ne faut utiliser que des accessoires d'origine doit impérativement être respectée.
- ⊙ Des accessoires externes, en particulier ceux bloquant les fonctions de sécurité de l'appareil, nuisent à votre santé et entraînent automatiquement **l'expiration de l'autorisation d'exploitation de l'appareil**. Les dommages consécutifs en résultant (dommages matériels, patrimoniaux ou corporels) sont alors à la charge de l'exploitant. En tant que fabricant, nous déclinons dans ce cas toute responsabilité.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- ⊙ Conservez l'appareil et son câble de raccordement hors de portée des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙  Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors du fonctionnement quand les programmes correspondants sont utilisés. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour prendre le bol mixeur ainsi que les couvercles.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir.
- ⊙ Le couteau hachoir continue à tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller puis d'ouvrir le couvercle du bol mixeur.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ⊙ Attention : la surface de l'élément chauffant reste encore chaude après l'utilisation.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple ...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 47).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.



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

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



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

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil (en dehors de la cuve prévue à cet effet), débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.

- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les lames du couteau hachoir sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt. Ceci est valable en particulier à des vitesses de rotation élevées. N'introduisez la main dans le bol qu'une fois que la lame est immobilisée.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Si le contenu du bol mixeur est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle lentement, avec précaution.
- ⊙ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il est refroidi.
- ⊙ Attendez le refroidissement de l'appareil avant de le nettoyer.



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.
- ⊙ Ne recouvrez pas l'appareil.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les peaux épaisses ou dures (par ex. d'agrumes, d'ananas), les tiges et les noyaux des fruits à noyau (par ex. de cerises, de pêches ou d'abricots) doivent être retirés avant le mixage.
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le processus de mixage si les lames du couteau hachoir ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez qu'aucun obstacle n'empêche le bol mixeur et que l'aliment n'est pas trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ Ne mixez pas les aliments à base d'huile, comme le pavot ou les noix (pour faire p. ex. du beurre de pavot ou de noix) pendant plus de 60 secondes maximum sinon le moteur peut surchauffer et être endommagé.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 3 minutes maximum sans interruption.
L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

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

4. Éléments livrés

- 1 bol mixeur **3**
(contenance min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 1 bloc moteur **6**
- 1 couvercle **2**
- 1 panier de cuisson **12**
- 1 couvercle/verre doseur (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 livre de cuisine
- 1 mode d'emploi

5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage » à la page 47)
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

6. Monter et démonter le couteau hachoir



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Le couteau hachoir **11** est tranchant. Manipulez-le avec précaution. Il faut faire attention en particulier lors du montage et du démontage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit jamais fonctionner sans le couteau hachoir **11**.

À la livraison, le couteau hachoir **11** est solidement installé. Il ne doit pas être démonté pour le nettoyage normal.

Un démontage s'impose en cas d'encrassement très fort et résistant ou quand vous voulez changer le couteau hachoir **11**.

Démonter le couteau hachoir (figure A)

1. Posez le bol mixeur **3** de côté.
2. Tournez le bloc de fixation **5** dans le sens **OPEN** et retirez-le.
3. Remplacez le bol mixeur **3**.
4. Tirez le couteau hachoir **11** vers le haut pour le sortir.

Monter le couteau hachoir

1. Remplacez le bol mixeur **3**.
2. Insérez le couteau hachoir **11** dans l'orifice prévu dans le fond du bol mixeur **3**. L'unité à lames doit être droite et obturer complètement le fond.
3. **Figure B** : maintenez le couteau hachoir **11** en appuyant fermement un doigt au milieu.
4. Laissez le doigt au milieu du couteau hachoir **11** et posez lentement le bol mixeur **3** sur le côté.
5. Placez le bloc de fixation **5** en bas sur l'orifice.

6. Tournez le bloc de fixation **5** dans le sens **CLOSE**, jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
7. Remplacez le bol mixeur **3**.

7. Montage



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Le couteau hachoir **11** est tranchant. Manipulez-le avec précaution. Il faut faire attention en particulier lors du montage et du démontage.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **7** sur une prise de courant que si le robot mixeur est complètement monté.

REMARQUES :

- L'appareil est équipé de deux **interrupteurs de sécurité** et doit être verrouillé deux fois. L'appareil ne peut démarrer qu'une fois que le bol mixeur **3** est mis en place et que le couvercle **2** est posé dessus et verrouillé. Si l'appareil peut être mis en marche une fois sans que le bol mixeur **3** soit en place, ne faites plus marcher l'appareil.
- Si le bol mixeur **3** est retiré pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement. Tournez le bouton rotatif **9** de sorte que le trait de repère soit orienté sur **0** pour éteindre l'appareil. Ne remplacez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6** qu'après cela.

1. Placez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**. Mettez les aliments préparés dans le bol mixeur **3**.
2. Fermez le bol mixeur **3** à l'aide du couvercle **2**.

3. Tournez le couvercle **2** dans le sens horaire, en direction du symbole représentant un cadenas fermé, jusqu'à ce qu'il soit bloqué. La languette se trouvant sur le couvercle ferme avec la poignée **4**. À présent, le dispositif de sécurité est fermé.
4. Le cas échéant, tournez le trait de repère du bouton rotatif **9** sur la position **0**.
5. Mettez le verre doseur **1** dans le couvercle **2** et verrouillez celui-ci d'une courte rotation dans le sens horaire.
6. Branchez la fiche secteur **7** à une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques.

8. Commande

AVERTISSEMENT !

- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le processus de mixage si les lames du couteau hachoir **11** ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur **7** et vérifiez si un obstacle encombre le bol mixeur **3** ou si l'aliment est trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.

ATTENTION :

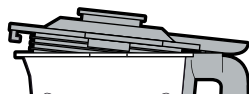
- ⊙ Selon la dureté et la consistance des aliments, ne remplissez pas le bol mixeur **3** au maximum, sinon le couteau hachoir **11** risque de se bloquer.

8.1 Mise en marche et arrêt

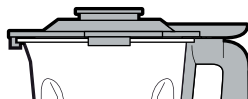
- Quand l'appareil assemblé est relié au réseau électrique, un bref signal sonore retentit. Tous les boutons de programme **10** s'allument brièvement puis clignent (⏻).
- Tant que le bouton (⏻) clignote, aucune fonction ne peut démarrer.

1. Reliez la fiche secteur **7** avec une prise de courant dotée de contacts de protection.
2. Placez le bol mixeur **3** dans le bloc moteur **6**.
3. Placez le couvercle **2** sur le bol mixeur.
4. Appuyez sur le couvercle **2** avec les deux mains et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. Veillez à ce que les crochets du couvercle **2** sont bien accrochés au bol mixeur **3**.

À présent, un signal sonore bref retentit. Tous les boutons de programme **10** s'allument brièvement puis clignent (⏻).



NON, le couvercle ne doit pas être positionné comme cela.



Oui, c'est comme cela que le couvercle doit être positionné.

Mise en marche

- Cliquez sur le bouton clignotant (⏻) pour mettre l'appareil en mode prêt à fonctionner. Les cinq boutons de programme **10** et le bouton (⏻) s'allument pendant env. 6 minutes.

- Démarrer les programmes :
Tant que les boutons de programme **10** sont allumés, cliquez sur l'un des cinq boutons pour démarrer la fonction souhaitée.
Vous entendez un bref signal sonore et seul le symbole sélectionné et le bouton  restent allumés.
- Démarrer le mixage :
Tant que les boutons de programme **10** restent allumés, tournez le bouton rotatif **9** sur l'un des deux niveaux de vitesse (**1** ou **2**) ou sur **P**.

Mise à l'arrêt

- Cliquez sur le bouton allumé  pour éteindre l'appareil. Tous les processus/programmes en cours s'arrêtent.
Le bouton  clignote et aucune fonction ne peut démarrer.

Le programme est terminé :

Lorsqu'un programme est terminé, l'appareil passe en mode veille.
Le bouton  clignote.

Mettre fin au programme en cours :

Pendant qu'un programme se déroule, vous pouvez aussi y mettre fin en appuyant sur le bouton de programme **10**. Le bouton  et tous les boutons de programme sont allumés.

ou

Appuyez sur le bouton . Le bouton de programme **10** s'éteint. L'appareil passe en mode veille et le bouton  clignote.

8.2 Préparation des aliments

Peu importe que vous utilisiez la fonction mixage ou l'un des cinq programmes définis, il faut préparer les aliments utilisés. Pour cela, consultez aussi le livre de cuisine.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les peaux épaisses ou dures (par ex. d'agrumes, d'ananas), les tiges et les noyaux des fruits à noyau (par ex. de cerises, de pêches ou d'abricots) doivent être retirés avant le mixage.

- Lavez ou épluchez les aliments.
- Coupez les gros aliments (par ex. pommes, poires) en petits morceaux. Cela permet de réduire le temps de mixage.
- Si vous voulez ajouter des aliments par l'ouverture pour l'appoint, coupez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment petits pour être introduits dans l'ouverture pour l'appoint du couvercle **2**.
- Retirez les tiges des herbes aromatiques.
- Utilisez suffisamment de liquide (eau minérale, jus de fruit, lait, yaourt) pour les smoothies.

8.3 Broyer (mixer)

REMARQUE : aucun programme ne peut démarrer pendant le mixage manuel.

1. Placez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**.
2. Mettez les aliments dans le bol mixeur **3** et fermez le couvercle **2**.
 - Pendant la marche de l'appareil, il est aussi possible d'ajouter des ingrédients et des liquides par l'ouverture pour l'appoint dans le couvercle **2**.
Ce faisant, le couteau ne doit pas tourner pour que des projections très chaudes ne vous blessent pas.

3. Tournez le bouton rotatif **9** sur l'un des deux niveaux de vitesse (**1** ou **2**).
 - Pour des raisons de sécurité, maintenez l'appareil à une main sur le couvercle **2** fermé pendant le fonctionnement.
4. Mettez l'appareil hors circuit. Tournez le bouton rotatif **9** sur la position **0**.

Aliments plus durs et glace pilée

REMARQUES :

- Seulement 200 g maximum de fruits à coques peuvent être hachés.
- Il ne faut pas broyer les gros glaçons industriels (provenant p. ex. du supermarché ou de la station service) avec le robot. Ils sont trop durs.
- En raison de leur dureté particulière, les noix de muscade ne peuvent pas être coupées.

1. Mettez les aliments dans le bol mixeur **3**.
2. Pour broyer des aliments plus durs, tournez brièvement et plusieurs fois le bouton rotatif **9** sur **P**. Le nombre et la durée des impulsions nécessaires à la consistance souhaitée varient en fonction de la quantité et de la consistance des aliments.
Vous pouvez aussi choisir le programme  pour activer un intervalle automatique.

8.4 Utilisation avec les programmes

REMARQUE : les temps de cuisson dépendent fortement des aliments. Les résultats peuvent varier selon la quantité, la taille des morceaux, la qualité et le degré de maturité.

Vue d'ensemble des programmes

Symbole	Fonction et durée
	Préparer un potage grossièrement mixé Temps de cuisson env. 35 min Mode maintien à chaud env. 40 min
	Préparer de délicates soupes Temps de cuisson env. 25 min Mode maintien à chaud env. 40 min
	Préparer des sauces / mixer et cuire / intervalle Temps de cuisson env. 33 min
	Cuire à la vapeur Utiliser le panier de cuisson 12 Temps de cuisson env. 18 min Mode maintien à chaud env. 40 min
	Piler la glace / intervalle / env. 45 secondes

1. Placez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**.
2. Mettez les aliments dans le bol mixeur **3** et fermez le couvercle **2**.
Un bref signal sonore retentit. Tous les boutons de programme **10** s'allument brièvement puis clignotent .
3. Cliquez sur le bouton clignotant  pour mettre l'appareil en mode prêt à fonctionner.

4. Appuyez sur l'un des 5 boutons de programme **10**. Vous entendez un bref signal sonore et seul le symbole sélectionné et le bouton  restent allumés.
5. À la fin du temps de cuisson, le symbole de programme passe de l'état allumé au clignotement et une suite de sons retentit brièvement. Puis le mode de maintien au chaud est atteint. À présent, vous pouvez prélever les aliments. Cela termine aussi le programme.
6. Quand le programme / le mode de maintien au chaud est terminé automatiquement, vous entendez un signal sonore pendant une minute. Le symbole de programme et  clignotent brièvement en alternance. Ensuite, seul le symbole  continue à clignoter.
3. Tournez le couvercle **2** légèrement dans le sens antihoraire, dans le sens du symbole représentant un cadenas ouvert, pour le déverrouiller et soulevez-le.
4. Videz le bol mixeur **3**.
5. Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible après usage.

9. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !

9.1 Nettoyage immédiat du bol mixeur

8.5 Retirer les aliments



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Si le contenu du bol mixeur **3** est brûlant, il faut veiller à ouvrir le couvercle **2** lentement, avec précaution.

REMARQUE : évitez que les aliments restent plus de 24 heures dans le bol mixeur **3** ou en contact avec d'autres pièces du produit. Cela vaut également pour la conservation au réfrigérateur.

1. Le cas échéant, tournez le bouton rotatif **9** de sorte que le trait de repère soit orienté sur **0**.
2. Lorsque le moteur est à l'arrêt complet, soulevez le bol mixeur **3** à la verticale.
3. Tournez le couvercle **2** légèrement dans le sens antihoraire, dans le sens du symbole représentant un cadenas ouvert, pour le déverrouiller et soulevez-le.
4. Videz le bol mixeur **3**.
5. Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible après usage.
1. Placez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**.
2. Versez un peu d'eau chaude et de produit vaisselle dans le bol mixeur **3**.
3. Fermez le bol mixeur **3** à l'aide du couvercle **2**.
4. Tournez le couvercle **2** entièrement dans la poignée **4** afin de le bloquer avec le bol mixeur.
5. Le cas échéant, tournez le bouton rotatif **9** sur la position **0**.
6. Mettez le verre doseur **1** dans le couvercle **2** et verrouillez celui-ci d'une courte rotation dans le sens horaire.
7. Branchez la fiche secteur **7** dans une prise de courant.
8. Tournez le bouton rotatif **9** plusieurs fois pendant quelques secondes vers la gauche sur **P**, puis relâchez-le.
9. Débranchez la fiche secteur **7** de la prise de courant.
10. Attendez que le moteur soit à l'arrêt complet avant de retirer le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**. Soulevez le bol mixeur **3** en le gardant bien droit.
11. Retirez le couvercle **2** du bol mixeur **3**.
12. Videz le bol mixeur **3** et rincez-le à l'eau claire.

9.2 Nettoyage de toutes les pièces de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Le bloc moteur **6**, le câble de raccordement et la fiche secteur **7** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Attendez le refroidissement de l'appareil avant de le nettoyer.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les lames du couteau hachoir **11** sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- ⊙ Si vous le nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que le couteau hachoir **11** reste parfaitement visible.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ Hormis le bloc moteur **6** et le bol mixeur **3**, tous les autres éléments sont lavables au lave-vaisselle.

1. Débranchez la fiche secteur **7** de la prise de courant.
2. Retirez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**.
3. Retirez le couvercle **2** du bol mixeur **3**.
4. Essuyez le bloc moteur **6** et le câble de raccordement **7** si nécessaire avec un chiffon légèrement humide. Veillez à ce que le bloc moteur **6** soit complètement sec avant la prochaine utilisation.
5. Nettoyez toutes les autres pièces de l'appareil au produit vaisselle et à l'eau chaude.

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle jusqu'à une température de 70 °C :

- Couteau hachoir **11**
- Couvercle **2**
- Couvercle/verre doseur **1**
- Panier de cuisson **12**

Les pièces suivantes ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle :

- Bloc moteur **6**
- Bol mixeur **3**

6. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou d'utiliser l'appareil à nouveau.

Quelques astuces de nettoyage

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

10. Rangement



DANGER !

- ⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur **7** ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque l'appareil est rangé.
 - ⊙ **REMARQUE :** la fente de ventilation du moteur **8** n'est pas un enrouleur de câble.
- Fixez le câble de raccordement **7** à l'aide du clip de câble.
 - Assemblez le robot mixeur avant de le ranger.

- Choisissez un endroit où l'appareil est à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

11. Dépannage

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Causes possibles / solutions
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Le bol mixeur 3 est-il correctement mis en place ? • Le couvercle 2 est-il correctement fermé ? • Le bouton (U) cli-gnote ? Tant que c'est le cas, aucune fonction ne peut démarrer.
Le couteau ha-choir 11 ne tourne pas ou ne tourne plus que difficilement	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 7 et vérifier : - Un obstacle encombre-t-il le bol mixeur 3 ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ?

12. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSMK 1000 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	Mixeur : 500 W Fonction de chauffage : 1000 W
Contenance :	500 ml - 1750 ml

Symboles utilisés

	G eprüfte S icherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 360280_2010 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
360280_2010.



Centre de service

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

IAN : 360280_2010



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroutement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 360280_2010 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
360280_2010.



Centre de service

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

IAN : 360280_2010



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	57
2. Correct gebruik	58
3. Veiligheidsinstructies	58
4. Leveringsomvang	62
5. Ingebruikname	62
6. Mesinzetstuk monteren en demonteren	63
7. Montage	63
8. Bedienen	64
8.1 In- en uitschakelen.....	64
8.2 Levensmiddelen voorbereiden.....	65
8.3 Fijnmaken (mixen).....	65
8.4 Werken met de programma's.....	66
8.5 Levensmiddelen uit de kom nemen	67
9. Reinigen	67
9.1 Mixkom direct reinigen.....	67
9.2 Alle apparaatonderdelen reinigen.....	68
10. Bewaren	68
11. Problemen oplossen	69
12. Weggooien	69
13. Technische gegevens	70
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	71

1. Overzicht

- 1 Deksel/maatbeker (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Deksel met bijvulopening
- 3 Mixkom (vulhoeveelheid min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 4 Greep
- 5 Bevestigingsblok
- 6 Motorblok
- 7 Aansluitsnoer met stekker (met kabelclip)
- 8 Ventilatieopening van de motor
- 9 Draairegelaar
 - **P**: naar links draaien en vasthouden: mixer werkt op maximaal vermogen zo lang u de draairegelaar vasthoudt.
 - **0**: de mixer is uitgeschakeld.
 - **1**: minimale snelheid
 - **2**: maximale snelheid
- 10 Programmatoetsen en stand-by-toets (lichten kort op zodra het apparaat van stroom wordt voorzien. **LET OP**: daarvoor moet de mixkom **3** zijn geplaatst en het deksel **2** er correct op zijn gezet en zijn vergrendeld.)
- 11 Mesinzetstuk
- 12 Kookinzetstuk

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe blender met kookfunctie.

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

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**

- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe blender met kookfunctie!

Symbolen op het apparaat



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



Dit symbool waarschuwt u voor het
aanraken van het warme opper-
vlak.

2. Correct gebruik

Het apparaat is bestemd voor mixen, klutsen, kloppen, roeren, fijnmaken, pureren, ijs crushen, stoomgaren, smoren, koken. De blender is bedoeld voor het mixen van smoothies en het fijnmaken van levensmiddelen en ijs.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen, fijn te maken.
- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.
- ⊙ Grote, industrieel gemaakte ijsklontjes (bijv. uit de supermarkt of van het tankstation) mogen met de machine niet worden fijn gemaakt. Ze zijn te hard.

Producten van externe fabrikanten en hun gevaren:

- ⊙ Het is verplicht om de aanwijzing in de handleiding in acht te nemen dat alleen originele accessoires mogen worden gebruikt.
 - ⊙ Externe accessoires, met name degene die de beveiligingsfuncties van het apparaat blokkeren, vormen een gevaar voor uw gezondheid en leiden automatisch tot het **vervallen van de gebruiksvergunning**. Gevolgschades die daaruit ontstaan (materiële schade, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel), komen dan ten laste van de gebruiker. Als fabrikant sluiten wij in dit geval iedere aansprakelijkheid uit.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
- ⊙ 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 van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙  De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet wanneer de betreffende programma's worden gebruikt. Pak de mixkom evenals het deksel tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of ovenwanten.
- ⊙ 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 het mesinzetstuk 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 het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Het mesinzetstuk draait nog na, nadat het apparaat uitgeschakeld is. Wacht totdat ze stilstaan, voordat u het deksel van de mixkom ontgrendelt en dan opent.
- ⊙ 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 zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Alvorens onderdelen of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 67) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet met behulp van het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.



GEVAAR voor en door huisdieren en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Bescherm het motorblok tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt (behalve in het reservoir dat daarvoor is voorzien), moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk, geaard stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij 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 de kabel.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
... 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 gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ De messen van het mesinzetstuk zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u toebehooren of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
- ⊙ Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien. Dit geldt met name bij hoge toerentallen. Grijp pas in de pan wanneer het mes stilstaat.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij een warme inhoud van de mixkom mag het deksel slechts langzaam en voorzichtig worden geopend.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met reinigen, totdat het apparaat is afgekoeld.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Dek het apparaat niet af.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer de messen van het mesinzetstuk niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de mixkom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Mix levensmiddelen op oliebasis zoals bijv. maanzaad of noten (voor bijv. maanzaadboter of pindakaas) niet langer dan maximaal 60 seconden, omdat de motor anders heet kan worden en beschadigd kan raken.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 3 minuten zonder onderbreking.
Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en behandeld worden met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 mixkom **3**
(vulhoeveelheid min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 1 motorblok **6**
- 1 deksel **2**
- 1 kookinzetstuk **12**
- 1 deksel/maatbeker (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 receptenboek
- 1 handleiding

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt!**
(zie "Reinigen" op pagina 67)
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje.

6. Mesinzetstuk monteren en demonteren



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Het mesinzetstuk **11** is scherp. Ga er voorzichtig mee om. Wees met name voorzichtig bij het monteren en demonteren.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat mag nooit zonder mesinzetstuk **11** worden gebruikt.

Bij levering is het mesinzetstuk **11** vast ingebouwd. Voor de normale reiniging hoeft het niet te worden gedemonteerd.

Demonteren is nuttig bij zeer ernstig en vastgekoekt vuil of wanneer u het mesinzetstuk **11** wilt vervangen.

Mesinzetstuk demonteren (afbeelding A)

1. Leg de mixkom **3** op de zijkant.
2. Draai het bevestigingsblok **5** in de richting **OPEN** en neem het daarna eraf.
3. Zet de mixkom **3** weer neer.
4. Trek het mesinzetstuk **11** er naar boven toe uit.

Mesinzetstuk monteren

1. Zet de mixkom **3** neer.
2. Plaats het mesinzetstuk **11** in de opening in de bodem van de mixkom **3**. De meseenheid moet recht en volledig afsluitend op de bodem zitten.
3. **Afbeelding B:** houd het mesinzetstuk **11** in het midden vast door te drukken met een vinger.
4. Laat de vinger in het midden van het mesinzetstuk **11** zitten en leg de mixkom **3** langzaam op de zijkant.

5. Plaats het bevestigingsblok **5** onder op de opening.
6. Draai het bevestigingsblok **5** in de richting **CLOSE** totdat het vastzit.
7. Zet de mixkom **3** weer neer.

7. Montage



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Het mesinzetstuk **11** is scherp. Ga er voorzichtig mee om. Wees met name voorzichtig bij het monteren en demonteren.
- ⊙ Steek de stekker **7** pas in een stopcontact wanneer de blender volledig gemontereerd is.

AANWIJZINGEN:

- Het apparaat is voorzien van twee **veiligheidsschakelaars** en moet twee keer worden vergrendeld. Het apparaat kan alleen in gebruik worden genomen, wanneer de mixkom **3** is geplaatst en het deksel **2** er correct op is gezet en is vergrendeld. Wanneer het apparaat ooit ook kan worden ingeschakeld zonder dat de mixkom **3** is geplaatst, dan dient u het apparaat niet meer te gebruiken.
 - Als de mixkom **3** tijdens het gebruik wordt verwijderd, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Stel de draai-regelaar **9** zo in, zodat de markeringsstreep naar **0** wijst om het apparaat uit te schakelen. Zet de mixkom **3** pas daarna weer op het motorblok **6**.
1. Zet het mixkom **3** op het motorblok **6**. Doe de voorbereide levensmiddelen in de mixkom **3**.
 2. Sluit de mixkom **3** met het deksel **2**.
 3. Draai het deksel **2** met de wijzers van de klok mee in de richting van het gesloten slotsymbool totdat dit vastzit. Het

nokje aan het deksel sluit af met de greep **4**. De beveiliging is nu gesloten.

4. Draai evt. de markeringsstreep van de draairegelaar **9** naar **0**.
5. Plaats de maatbeker **1** in het deksel **2** en vergrendel deze door kort met de wijzers van de klok mee te draaien.
6. Steek de stekker **7** in een stopcontact dat voldoet aan de technische gegevens.

8. Bedienen

WAARSCHUWING!

- ⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer de messen van het mesinzetstuk **11** niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek in dat geval de stekker **7** uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de mixkom **3** bevindt of, of het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.

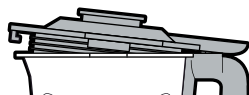
LET OP:

- ⊙ Vul de mixkom **3** al naargelang hardheid en consistentie van de levensmiddelen niet tot het maximum, omdat het mesinzetstuk **11** anders kan blokkeren.

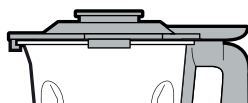
8.1 In- en uitschakelen

- Wanneer het gemonteerde apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, hoort u een kort geluidssignaal. Alle programmatoetsen **10** lichten kort op en volgens knippert ☺.
- Zolang de toets ☺ knippert, kan er geen functie worden gestart.

1. Stop de stekker **7** in het stopcontact met randaarde.
2. Plaats de mixkom **3** in het motorblok **6**.
3. Plaats het deksel **2** op de mixkom.
4. Druk het deksel **2** met beide handen omlaag en draai het totdat het is vergrendeld. Let erop dat de haak van de deksel **2** goed vastzit op de mixkom **3**. Nu hoort u een kort geluidssignaal. Alle programmatoetsen **10** lichten kort op en volgens knippert ☺.



NEE, zo mag het deksel niet zitten.



Ja, zo moet het deksel zitten.

Inschakelen

- Tik op de knipperende toets  om het apparaat in de stand Gebruiksklaar te zetten.
De vijf programmatoetsen **10** en de toets  branden gedurende ca. 6 minuten.
- Programma's starten:
Zolang de programmatoetsen **10** branden, tikt u op een van de vijf toetsen om de gewenste functie te starten.
U hoort een kort geluidssignaal en alleen het geselecteerde symbool en de toets  branden nog.
- Mixen starten:
Zolang de programmatoetsen **10** branden, draait u de draairegelaar **9** naar één van beide snelheidsstanden (**1** of **2**) of naar **P**.

Uitschakelen

- Tik op de brandende toets  om het apparaat uit te schakelen. Alle lopende processen/programma's worden beëindigd.
De toets  knippert en er kan geen functie worden gestart.

Programma is klaar:

Wanneer een programma is beëindigd, schakelt het apparaat naar de stand-bymodus.

De toets  knippert.

Lopend programma beëindigen:

Terwijl een programma loopt, kunt u het beëindigen door te drukken op de programma-toets **10**. De toets  en alle programmatoetsen branden.

of

Druk op de toets . De programma-toets **10** dooft. Het apparaat schakelt naar de stand-bymodus en de toets  knippert.

8.2 Levensmiddelen voorbereiden

Ongeacht of u de mixfunctie of één van de vijf vaste programma's gebruikt, moeten de gebruikte levensmiddelen worden voorbereid. Kijk daarvoor in het receptenboek.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.

- Was de levensmiddelen of veeg ze schoon.
- Snijd grotere levensmiddelen in kleine stukken (bijv. appels, peren). Daardoor wordt de mixtijd korter.
- Wanneer u levensmiddelen tijdens de werking via de bijvulopening wilt toevoegen, snijdt u de levensmiddelen zo klein dat deze door de bijvulopening in het deksel **2** passen.
- Verwijder de stengels van kruiden.
- Gebruik voor smoothies voldoende vloeistof (bronwater, vruchtensap, melk, yoghurt).

8.3 Fijnmaken (mixen)

AANWIJZING: tijdens handmatig mixen kunnen er geen programma's worden gestart.

1. Zet het mixkom **3** op het motorblok **6**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **3** en sluit het deksel **2**.
 - Ingrediënten en vloeistoffen kunnen ook tijdens de werking via de bijvulopening van het deksel **2** worden toegevoegd. Daarbij mag het mes niet draaien, zodat u zich niet aan hete spatten verwondt.

3. Draai de draairegelaar **9** naar één van de beide snelheidsstanden (**1** of **2**).
 - Houd het apparaat voor de veiligheid tijdens de werking met één hand op het gesloten deksel **2** vast.
4. Schakel het apparaat uit. Draai de draairegelaar **9** naar **0**.

Hardere levensmiddelen en Crushed Ice

AANWIJZINGEN:

- Noten mogen slechts in porties van maximaal 200 g worden fijn gemaakt.
- Grote, industrieel gemaakte ijsklontjes (bijv. uit de supermarkt of van het tankstation) mogen met de machine niet worden fijn gemaakt. Ze zijn te hard.
- Nootmuskaat mag vanwege zijn bijzondere hardheid niet worden fijn gemaakt.

1. Doe de levensmiddelen in de mixkom **3**.
2. Voor het fijnmaken van hardere levensmiddelen draait u de draairegelaar **9** meerdere keren kort naar **P**. Afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van de levensmiddelen varieert het aantal en de lengte van de pulsen die noodzakelijk zijn voor de gewenste consistentie. U kunt ook het programma  kiezen om een automatisch interval in te schakelen.

8.4 Werken met de programma's

AANWIJZING: de gaartijden zijn sterk afhankelijk van de levensmiddelen. Afhankelijk van de hoeveelheid, de grootte van de stukken, gesteldheid en rijpheid kunnen de resultaten variëren.

Een overzicht van de programma's

Symbool	Functie en duur
	Dikke soep bereiden Kooktijd ca. 35 min Warmhoudmodus ca. 40 min
	Dunne soepen bereiden Kooktijd ca. 25 min Warmhoudmodus ca. 40 min
	Sauzen bereiden/mixen en koken/interval Kooktijd ca. 33 min
	Stomen Kookinzetstuk 12 gebruiken Kooktijd ca. 18 min Warmhoudmodus ca. 40 min
	Ijs fijnmaken/interval ca. 45 seconden

1. Zet het mixkom **3** op het motorblok **6**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **3** en sluit het deksel **2**.
Nu hoort u een kort geluidssignaal. Alle programmatoetsen **10** lichten kort op en volgens knippert .
3. Tik op de knipperende toets  om het apparaat in de stand Gebruiksklaar te zetten.
4. Druk op één van de 5 programmatoetsen **10**. U hoort een kort geluidssignaal en alleen het geselecteerde symbool en de toets  branden nog.
5. Aan het einde van de kooktijd wisselt het programmasymbool van branden naar knipperen en hoort u korte geluidssignalen. Dan is de warmhoudmodus bereikt. Nu kunt u het levensmiddel eruit halen. Dan wordt ook het programma beëindigd.
6. Wanneer het programma/de warmhoudmodus automatisch wordt beëindigd, hoort u gedurende een minuut

een geluidssignaal. Het program-
masymbool en  knipperen afwisselend kort. Daarna knippert alleen nog het symbool .

8.5 Levensmiddelen uit de kom nemen



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Bij een warme inhoud van de mixkom **3** mag het deksel **2** slechts langzaam en voorzichtig worden geopend.

AANWIJZING: bewaar levensmiddelen niet langer dan 24 uur in de mixkom **3** of in contact met andere productonderdelen. Dit geldt ook bij bewaren in de koelkast.

1. Draai evt. de draairegelaar **9** zo, zodat de markeringsstreep naar **0** wijst.
2. Neem de mixkom **3** recht naar boven af wanneer de motor volledig tot stilstand is gekomen.
3. Draai het deksel **2** om het te ontgrenzen een stukje tegen de wijzers van de klok in in de richting van het geopende slotsymbool en til het er dan omhoog af.
4. Giet de mixkom **3** leeg.
5. Reinig het apparaat, indien mogelijk, direct na gebruik.

9. Reinigen

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!

9.1 Mixkom direct reinigen

1. Zet het mixkom **3** op het motorblok **6**.
2. Vul de mixkom **3** met wat warm water en afwasmiddel.
3. Sluit de mixkom **3** met het deksel **2**.
4. Draai het deksel **2** helemaal in de greep **4** om het stevig met de mixkom te verbinden.
5. Draai de draairegelaar **9** evt. naar **0**.
6. Plaats de maatbeker **1** in het deksel **2** en vergrendel deze door kort met de wijzers van de klok mee te draaien.
7. Steek de stekker **7** in een stopcontact.
8. Draai de draairegelaar **9** meerdere keren gedurende enkele seconden naar **P** en laat deze dan los.
9. Trek de stekker **7** uit het stopcontact.
10. Neem de mixkom **3** pas van het motorblok **6** af wanneer de motor volledig tot stilstand is gekomen. Til de mixkom **3** er recht naar boven toe af.
11. Verwijder het deksel **2** van de mixkom **3**.
12. Giet de mixkom **3** leeg en spoel deze om met schoon water.

9.2 Alle apparaatonderdelen reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Het motorblok **6**, het aansluitsnoer en de stekker **7** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Wacht met reinigen, totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ De messen van het mesinzetstuk **11** zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- ⊙ Bij het reinigen met de hand dient het water zo helder te zijn dat u het mesinzetstuk **11** goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Behalve het motorblok **6** en de mixkom **3** zijn alle andere delen vaatwasmachinebestendig.

1. Trek de stekker **7** uit het stopcontact.
2. Neem de mixkom **3** van het motorblok **6** af.
3. Verwijder het deksel **2** van de mixkom **3**.
4. Veeg het motorblok **6** en het aansluitsnoer **7**, indien nodig, af met een licht vochtige doek. Let erop, dat het motorblok **6** vóór het volgende gebruik helemaal droog is.
5. Reinig de andere apparaatonderdelen met afwasmiddel en warm water.

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig tot 70 °C:

- Mesinzetstuk **11**
- Deksel **2**
- Deksel/maatbeker **1**
- Kookinzetstuk **12**

De volgende delen mogen niet in de vaatwasmachine:

- Motorblok **6**
- Mixkom **3**

6. Laat alle delen helemaal drogen, voordat u ze opbergt of voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Enkele reinigingstips

- Reinig het apparaat, indien mogelijk, direct na gebruik, zodat etensresten niet opdrogen.
- Na het verwerken van zeer zoute of zuurhoudende levensmiddelen dient u de mixkom **3** direct grondig om te spoelen.

10. Bewaren



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker **7** tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.
- ⊙ **AANWIJZING:** de ventilatieopening van de motor **8** is geen kabelopwikkeling.

- Zet het aansluitsnoer **7** vast met de kabelclip.
- Zet de blender in elkaar voordat u deze opbergt.
- Kies een plaats waar hitte en vocht geen invloed op het apparaat kunnen hebben.

11. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Is de mixkom 3 correct geplaatst? • Is het deksel 2 correct gesloten? • Knippert de toets ? • Zolang kan er geen functie worden gestart.
Het mesinzetstuk 11 draait niet of maar erg moeilijk rond.	• Direct uitschakelen, stekker 7 uit het stopcontact trekken en controleren: - Obstakel in de mixkom 3? - Voedsel te taai of te hard?

12. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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



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



Verpakking

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

13. Technische gegevens

Gebruikte symbolen

Model:	SSMK 1000 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	Mixer: 500 W Verwarmingsfunctie: 1000 W
Vulhoeveelheid:	500 ml - 1750 ml

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

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: 360280_2010** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
DUITSLAND

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **360280_2010** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

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

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

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

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 360280_2010

Spis treści

1. Przegląd.....	75
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	76
3. Wskazówki bezpieczeństwa	76
4. Zawartość zestawu	80
5. Uruchomienie	81
6. Montaż i demontaż wkładu nożowego	81
7. Montaż.....	82
8. Obsługa	82
8.1 Włączanie i wyłączanie.....	83
8.2 Przygotowanie produktów spożywczych.....	84
8.3 Rozdrabnianie (mieszanie).....	84
8.4 Praca z programami	85
8.5 Wyjmowanie produktów spożywczych.....	85
9. Czyszczenie	86
9.1 Natychmiastowe czyszczenia pojemnika miksującego.....	86
9.2 Czyszczenie wszystkich elementów urządzenia.....	86
10. Przechowywanie	87
11. Rozwiązywanie problemów	88
12. Utylizacja	88
13. Dane techniczne.....	89
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	90

1. Przegląd

- 1 Pokrywa/Pojemnik do odmierzania (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Pokrywa z otworem
- 3 Pojemnik miksujący (pojemność min. 500 ml – maks. 1750 ml)
- 4 Rączka
- 5 Korpus montażowy
- 6 Korpus z silnikiem
- 7 Przewód zasilający z wtyczką sieciową (z uchwytem do przewodu)
- 8 Otwór wentylacyjny silnika
- 9 Pokrętko
 - **P**: Przekręcić w lewo i przytrzymać: Mikser pracuje z maksymalną mocą przez cały czas trzymania pokrętła.
 - **0**: Mikser jest wyłączony.
 - **1**: Prędkość minimalna
 - **2**: Prędkość maksymalna
- 10 Przyciski programów i przycisk trybu czuwania (zapalają się na chwilę, gdy urządzenie jest zasilane prądem. **UWAGA:** W tym celu pojemnik miksujący **3** musi być zamocowany, a pokrywa **2** założona i zablokowana.)
- 11 Wkład nożowy
- 12 Wkładka do gotowania

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego miksera stojącego z funkcją gotowania.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**

- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy dużo radości podczas używania nowego miksera stojącego z funkcją gotowania!

Symbole na urządzeniu



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



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy do miksowania, roztrzepywania, ubijania, mieszania, siekania, przecierania, kruszenia lodu, gotowania na parze, duszenia, gotowania. Mikser stojący jest przeznaczony do miksowania napojów typu smoothie i rozdrabniania jedzenia oraz lodu.

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

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardego jedzenia, jak np. produktów zamrożonych, kości, gałki muszkatołowej, zboża czy ziaren kawy.
- ⊙ Grube lub twarde skórki (np. owoców cytrusowych, ananasów), szypułki i pestki owoców pestkowych (np. wiśni, brzoskwini, moreli) należy usuwać przed miksowaniem.
- ⊙ Dużych kostek lodu wyprodukowanych przemysłowo (np. z supermarketu lub stacji benzynowej) nie wolno kruszyć, używając maszyny. Są zbyt twarde.

Produkty obce i ich zagrożenia

- ⊙ Bezwzględnie stosuj się do wskazówki umieszczonej w instrukcji obsługi, która informuje o wymogu stosowania wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Akcesoria obcych producentów, w szczególności akcesoria blokujące funkcje bezpieczeństwa urządzenia, stwarzają zagrożenie dla zdrowia i prowadzą automatycznie do **wygaśnięcia zezwolenia na użytkowanie**. Za powstałe z tego tytułu szkody następne (szkody rzeczowe, majątkowe lub osobowe) wyłączną odpowiedzialność ponosi użytkownik. My jako producent wykluczamy w takim przypadku jakąkolwiek odpowiedzialność po naszej stronie.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

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



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

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

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

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

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- ⊙ Nieużywane urządzenie oraz przewód zasilający należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙  Powierzchnie urządzenia bardzo się nagrzewają podczas pracy, jeśli używane są odpowiednie programy. Pojemnik miksujący i pokrywę chwytać podczas pracy tylko przez łapki do garnków lub rękawice kuchenne.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Uwaga: Ostrza wkładu nożowego są bardzo ostre.
 - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
 - Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.
 - Podczas opróżniania pojemnika miksującego nie dotykać ostrzy wkładu nożowego.
 - Podczas wyjmowania i wkładania wkładu nożowego nie dotykać jego ostrzy.
- ⊙ Po wyłączeniu wkład nożowy obraca się siłą bezwładności. Przed odblokowaniem i otwarciem pokrywki pojemnika miksującego należy odczekać do momentu całkowitego jej zatrzymania.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Uważać, aby do złączy elektrycznych urządzenia nie dostała się żadna ciecz.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnia elementu grzejnego po użyciu wciąż pozostaje ciepła.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, jak np ...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czystczenie (patrz „Czystczenie” na stronie 86).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z białego robocznego, pociągając za przewód zasilający.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznica, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Korpus z silnikiem należy chronić przed wilgocią, kapaniem lub spryskiwaniem wodą.
- ⊙ Jeśli do urządzenia (oprócz pojemnika na ciecz) dostanie się ciecz, natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka z zestykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.

- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka ...
... w przypadku wystąpienia usterki,
... w przypadku nieużywania urządzenia,
... przed czyszczeniem urządzenia oraz ... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Ostrza wkładu nożowego są ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać rąk ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Należy pamiętać o tym, że noże kręcą się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Ma to szczególne znaczenie przy wysokich prędkościach obrotowych. Dopiero, gdy nóż całkowicie się zatrzyma, można włożyć ręce do garnka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Gdy zawartość pojemnika miksującego jest gorąca, pokrywkę otwierać wolno oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie wtedy, gdy jest zimne.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- ⊙ Urządzenia nie należy przykrywać.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Grube lub twarde skórki (np. owoców cytrusowych, ananasów), szypułki i pestki owoców pestkowych (np. wiśni, brzoskwini, moreli) należy usuwać przed miksowaniem.
- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, operację miksowania należy przerwać natychmiast, gdy ostrza wkładu nożowego nie obracają się lub obracają się z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku miksującym nie ma jakiegś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt twarda. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.
- ⊙ Potrawy oleiste, np. mak lub orzechy (np. na masło makowe lub orzechowe) nie powinny być miksowane przez dłuższą niż 60 sekund, ponieważ dłuższe miksowanie mogłoby spowodować nadmierne nagrzanie i uszkodzenie silnika.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.

- ⊙ Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 3 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zawartość zestawu

- 1 pojemnik miksujący **3**
(pojemność min. 500 ml – maks. 1750 ml)
- 1 korpus z silnikiem **6**
- 1 pokrywa **2**
- 1 wkładka do gotowania **12**
- 1 pokrywa/pojemnik do odmierzania (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 książka z przepisami
- 1 instrukcja obsługi

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie” na stronie 86)
- Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce.

6. Montaż i demontaż wkładu nożowego



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Wkład nożowy **11** jest bardzo ostry. Należy obchodzić się z nim bardzo ostrożnie. Szczególnie podczas montażu i demontażu należy zachować ostrożność.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nigdy nie może być eksploatowane bez wkładu nożowego **11**.

Przy dostawie wkład nożowy **11** jest zamontowany. Nie trzeba go zdejmować do normalnego czyszczenia.

Demontaż jest zalecany w przypadku bardzo silnego i ciężkiego do usunięcia zanieczyszczenia lub w przypadku chęci wymiany wkładu nożowego **11**.

Demontaż wkładu nożowego (rysunek A)

1. Odłożyć na bok pojemnik miksujący **3**.
2. Obrócić korpus montażowy **5** w kierunku **OPEN** i następnie go zdjąć.
3. Umieścić pojemnik miksujący **3** z powrotem na miejscu.
4. Wyciągnąć wkład nożowy **11** do góry.

Montaż wkładu nożowego

1. Umieścić pojemnik miksujący **3** na miejscu.
2. Umieścić wkład nożowy **11** w otworze na dnie pojemnika miksującego **3**. Noże muszą być proste i całkowicie przylegać do podłoża.
3. **Rys. B:** Przytrzymać wkład nożowy **11**, naciskając palcem na środku.
4. Zostawić palec na środku wkładu nożowego **11** i powoli odstawić pojemnik miksujący **3** na bok.
5. Umieścić dół korpusu montażowego **5** na otworze.
6. Obrócić korpus montażowy **5** w kierunku **CLOSE**, aż zostanie osadzony.
7. Umieścić pojemnik miksujący **3** z powrotem na miejscu.

7. Montaż



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Wkład nożowy **11** jest bardzo ostry. Należy obchodzić się z nim bardzo ostrożnie. Szczególnie podczas montażu i demontażu należy zachować ostrożność.
- ⊙ Wtyczkę sieciową **7** wolno włożyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu miksera.

WSKAZÓWKI:

- Urządzenie wyposażone jest w dwa **wyłączniki bezpieczeństwa** i musi zostać dwukrotnie zablokowane. Urządzenie można uruchamiać wyłącznie po zamocowaniu pojemnika miksującego **3** i założeniu oraz zablokowaniu pokrywy **2**. Jeśli urządzenie można włączyć nawet bez założonego pojemnika miksującego **3**, nie należy kontynuować uruchamiania.
- Jeśli pojemnik miksujący **3** zostanie usunięty podczas pracy, urządzenie wyłączy się samoczynnie. Aby wyłączyć urządzenie, obrócić pokrętkę **9** w taki sposób, aby kreska znacznika wskazywała na **0**. Dopiero wtedy umieścić pojemnik miksujący **3** z powrotem na korpusie z silnikiem **6**.

1. Umieścić pojemnik miksujący **3** na korpusie z silnikiem **6**. Włożyć przygotowane potrawy do pojemnika miksującego **3**.
2. Zamknąć pojemnik miksujący **3** pokrywą **2**.
3. Obrócić pokrywę **2** w kierunku ruchu wskazówek zegara i symbolu zamkniętej kłódki, aż będzie prawidłowo osadzona. Zaczep na pokrywie zamyka się za pomocą rączki **4**. Zabezpieczenie jest teraz zamknięte.

4. Ewentualnie obrócić kreskę znacznika pokrętką **9** do pozycji **0**.
5. Włożyć pojemnik do odmierzania **1** do pokrywy **2** i zablokować go, obracając nim krótko w kierunku ruchu wskazówek zegara.
6. Włożyć wtyczkę sieciową **7** do gniazdka odpowiadającego parametrom technicznym urządzenia.

8. Obsługa

OSTRZEŻENIE!

- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, operację miksowania należy przerwać natychmiast, gdy ostrza wkładu nożowego **11** nie obracają się lub obracają się z trudem. W takim przypadku wyciągnąć wtyczkę sieciową **7** z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku miksującym **3** nie ma jakiegś przeszkody lub zbyt cięgliwej potrawy. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo złożone.

OSTROŻNIE:

- ⊙ W zależności od twardości i konsystencji produktów spożywczych pojemnika miksującego **3** nie należy napełniać produktami spożywczymi do poziomu maksymalnego, ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do zablokowania wkładu nożowego **11**.

8.1 Włączanie i wyłączanie

- Gdy zmontowane urządzenie zostanie podłączone do sieci elektrycznej, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie przyciski programów **10** zapalają się na krótko, a następnie migają ☹.
 - Dopóki przycisk ☹ miga, nie można uruchomić żadnej funkcji.
1. Podłączyć wtyczkę sieciową **7** do gniazdka z zestykami ochronnymi.
 2. Umieścić pojemnik miksujący **3** na korpusie z silnikiem **6**.
 3. Nałożyć pokrywę **2** na pojemnik miksujący.
 4. Docisnąć pokrywę **2** obiema rękami i obrócić ją do momentu zablokowania. Upewnić się, że haki pokryw **2** są prawidłowo zaczepione do pojemnika miksującego **3**. Zabrmi teraz krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie przyciski programów **10** zapalają się na krótko, a następnie migają ☹.



Włączanie

- Nacisnąć migający przycisk ☹, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości do pracy. Pięć przycisków programów **10** i przycisk ☹ świecą się przez ok. 6 minut.
- Uruchomienie programów: Dopóki przyciski programów **10** się świecą, dotknąć jednego z pięciu przycisków, aby uruchomić żądaną funkcję. Słychać krótki sygnał dźwiękowy i podświetla się tylko wybrany symbol i przycisk ☹.
- Start miksowania: Dopóki przyciski programów **10** się świecą, ustawić pokrętkę **9** na jeden z dwóch poziomów prędkości (**1** lub **2**) lub do pozycji **P**.

Wyłączanie

- Nacisnąć podświetlony przycisk ☹, aby wyłączyć urządzenie. Wszystkie uruchomione procesy/programy zostają zakończone. Przycisk ☹ miga, nie można uruchomić żadnej funkcji.

Program jest gotowy:

Po zakończeniu programu urządzenie przełącza się w tryb czuwania. Przycisk ☹ miga.

Zakończenie działającego programu:

Gdy program jest uruchomiony, można go zakończyć, naciskając przycisk programów **10**. Przycisk ☹ i wszystkie przyciski programów świecą się.

albo

Nacisnąć przycisk ☹. Przycisk programów **10** gaśnie. Urządzenie przełącza się w tryb czuwania, a przycisk ☹ miga.

8.2 Przygotowanie produktów spożywczych

Niezależnie od tego, czy korzystasz z funkcji miksowania, czy z jednego z pięciu statycznych programów, artykuły spożywcze, których używasz, muszą zostać przygotowane. Można również zajrzeć w tym celu do książki kucharskiej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

⊙ Grube lub twarde skórki (np. owoców cytrusowych, ananasów), szypułki i pestki owoców pestkowych (np. wiśni, brzoskwini, moreli) należy usuwać przed miksowaniem.

- Produkty spożywcze należy umyć lub oczyścić.
- Większe produkty spożywcze należy rozdrobnić (np. jabłka, gruszki). To pozwoli na skrócenie czasu miksowania.
- W przypadku dodawania produktów spożywczych podczas pracy przez otwór w pokrywie należy je rozdrobnić na tyle, aby bez problemu przechodziły przez otwór w pokrywie **2**.
- W przypadku zieleniny należy usunąć łodygi.
- Do sporządzania napojów typu smoothie używać odpowiedniej ilości płynu (wody mineralnej, soku z owoców, mleka, jogurtu).

8.3 Rozdrabnianie (mieszanie)

WSKAZÓWKA: Podczas mieszania ręcznego nie można uruchomić żadnych programów.

1. Umieścić pojemnik miksujący **3** na korpusie z silnikiem **6**.

2. Włożyć produkty spożywcze do pojemnika miksującego **3** i zamknąć pokrywę **2**.
 - Składniki i płyny można dodawać również podczas pracy urządzenia przez otwór w pokrywie **2**. Podczas wykonywania tej czynności nóż nie może się obracać, aby nie zranić się gorącymi rozpryskami.
3. Obrócić pokrętkę **9** na jeden z dwóch poziomów prędkości (**1** lub **2**).
 - Dla bezpieczeństwa podczas pracy urządzenia przytrzymywać ręką zamkniętą pokrywę **2**.
4. Wyłączyć urządzenie. Ustawić pokrętkę **9** na **0**.

Twardsze produkty spożywcze i kruszony lód

WSKAZÓWKI:

- Można rozdrabniać maksymalnie tylko 200 g orzechów.
 - Dużych kostek lodu wyprodukowanych przemysłowo (np. z supermarketu lub stacji benzynowej) nie wolno kruszyć, używając maszyny. Są zbyt twarde.
 - W urządzeniu nie wolno rozdrabniać gałek muszkatołowych z uwagi na ich wyjątkową twardość.
1. Włożyć potrawy do pojemnika miksującego **3**.
 2. Aby posiekać twardsze jedzenie, lekko obrócić pokrętkę **9** ponownie do pozycji **P**. W zależności od ilości i konsystencji żywności zmienia się liczba i długość impulsów niezbędnych do uzyskania pożądanej konsystencji. Można także wybrać program , aby włączyć automatyczne odstępy czasu.

8.4 Praca z programami

WSKAZÓWKA: Czas gotowania zależy w dużej mierze od artykułów spożywczych. Może się różnić w zależności od ilości, wielkości kawałków, właściwości i stopnia dojrzałości.

Przegląd programów

Symbol	Funkcja i czas trwania
	Przyrządzanie zupy półpłynnej (z większymi kawałkami) Czas gotowania – ok. 35 min Tryb podtrzymywania ciepła – ok. 40 min
	Przyrządzanie zupy płynnej (z małymi kawałkami) Czas gotowania – ok. 25 min Tryb podtrzymywania ciepła – ok. 40 min
	Przyrządzanie/mieszanie i gotowanie sosów/interwał Czas gotowania – ok. 33 min
	Gotowanie na parze Używać wkładki do gotowania 12 Czas gotowania – ok. 18 min Tryb podtrzymywania ciepła – ok. 40 min
	Kruszenie lodu/interwał ok. 45 sekund

1. Umieścić pojemnik miksujący **3** na korpusie z silnikiem **6**.
2. Włożyć produkty spożywcze do pojemnika miksującego **3** i zamknąć pokrywę **2**.
Zabrzmi teraz krótki sygnał dźwiękowy. Wszystkie przyciski programów **10** zapalają się na krótko, a następnie migają .

3. Nacisnąć migający przycisk , aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości do pracy.
4. Nacisnąć jeden z 5 przycisków programów **10**. Słychać krótki sygnał dźwiękowy i podświetla się tylko wybrany symbol i przycisk .
5. Pod koniec czasu gotowania symbol programu zmienia się ze świecącego na migający i rozlega się krótka sekwencja sygnałów dźwiękowych. Następnie osiągnięty jest tryb podtrzymywania ciepła. Można teraz wyjąć jedzenie. To również kończy program.
6. Jeśli program/tryb podtrzymywania ciepła zakończy się automatycznie, przez minutę będzie słychać sygnał dźwiękowy. Symbol programu i  migają na przemian przez krótki czas. Potem miga tylko symbol .

8.5 Wyjmowanie produktów spożywczych



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Gdy zawartość pojemnika miksującego **3** jest gorąca, pokrywę **2** otwierać wolno oraz z zachowaniem szczególnej ostrożności.

WSKAZÓWKA: Nie przechowywać potraw w pojemniku miksującym **3** lub w kontakcie z innymi elementami produktami przez dłużej niż 24 godziny. Dotyczy to również przechowywania w lodówce.

1. Obrócić ew. pokrętkę **9** w taki sposób, aby kreska znacznika wskazywała na **0**.
2. Po całkowitym zatrzymaniu się silnika należy podnieść pojemnik miksujący **3** prosto do góry.

3. Lekko obrócić pokrywę **2** w celu odblokowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w kierunku symbolu otwartej kłódki, a następnie podnieść ją do góry.
4. Opróżnić pojemnik miksujący **3**.
5. W miarę możliwości czyścić urządzenie od razu po każdorazowym użyciu.

9. Czyszczenie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!

9.1 Natychmiastowe czyszczenia pojemnika miksującego

1. Umieścić pojemnik miksujący **3** na korpusie z silnikiem **6**.
2. Wlać nieco ciepłej wody i płynu do mycia naczyń do pojemnika miksującego **3**.
3. Zamknąć pojemnik miksujący **3** pokrywą **2**.
4. Obrócić całkowicie pokrywę **2** do jej wsunięcia się w rączkę **4**, aby mocno ją przymocować do pojemnika miksującego.
5. Ewentualnie obrócić pokrętkę **9** do pozycji **0**.
6. Włożyć pojemnik do odmierzania **1** do pokrywki **2** i zablokować go, obracając nim krótko w kierunku ruchu wskazówek zegara.
7. Włożyć wtyczkę sieciową **7** do gniazdka.
8. Kilkakrotnie obrócić pokrętkę **9** na kilka sekund w lewo do pozycji **P**, a następnie zwolnić je.
9. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **7** z gniazdka.
10. Zdjąć pojemnik miksujący **3** z korpusu z silnikiem **6** dopiero wtedy, gdy silnik całkowicie się zatrzyma. Podnieść pojemnik miksujący **3** pionowo do góry.

11. Zdjąć pokrywę **2** z pojemnika miksującego **3**.
12. Opróżnić pojemnik miksujący **3** i wypłukać go czystą wodą.

9.2 Czyszczenie wszystkich elementów urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Korpusu z silnikiem **6**, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **7** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie musi ostygnąć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Ostrza wkładu nożowego **11** są ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
- ⊙ Podczas ręcznego mycia woda powinna być na tyle przejrzysta, aby wkład nożowy **11** był dobrze widoczny.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Z wyjątkiem korpusu z silnikiem **6** i pojemnika miksującego **3** wszystkie inne części można myć w zmywarce.

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **7** z gniazdka.
2. Zdjąć pojemnik miksujący **3** z korpusu z silnikiem **6**.
3. Zdjąć pokrywę **2** z pojemnika miksującego **3**.
4. W razie potrzeby korpus z silnikiem **6** oraz przewód zasilający **7** można przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką. Należy pamiętać o tym, aby przed kolejnym użyciem korpus z silnikiem **6** był całkowicie suchy.
5. Pozostałe elementy urządzenia myć płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.

Następujące elementy mogą być myte w zmywarkach w temperaturze do 70 °C:

- wkład nożowy **11**
- pokrywa **2**
- pokrywa/pojemnik do odmierzania **1**
- wkładka do gotowania **12**

Następujących części nie wolno myć w zmywarce:

- korpus z silnikiem **6**
- pojemnik miksujący **3**

6. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich uporządkowaniem lub ponownym użyciem urządzenia.

Kilka wskazówek dotyczących właściwego czyszczenia

- Aby zapobiec zasychaniu resztek produktów spożywczych, urządzenie należy czyścić zaraz po zakończonej pracy.
- Po przetwarzaniu bardzo słonych lub zawierających substancje kwaśne produktów spożywczych pojemnik miksujący **3** należy dokładnie opłukać natychmiast po zakończeniu pracy.

10. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Aby uniknąć zagrożeń, podczas przechowywania urządzenia wtyczka sieciowa **7** nie może być włączona do gniazdka.
- ⊙ **WSKAZÓWKA:** Otwór wentylacyjny silnika **8** nie jest szpulą do nawijania przewodu.

- Zamocować przewód zasilający **7** przy użyciu uchwytu do przewodu.
- Na czas przechowywania miksera należy go zmontować.
- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysoką temperaturę ani wilgoć.

11. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Czy pojemnik miksujący 3 jest prawidłowo nałożony? • Czy pokrętki 2 jest prawidłowo zamknięta? • Czy miga przycisk ? Do tego czasu nie można uruchomić żadnej funkcji.
Wkład nożowy 11 nie obraca się lub obraca się z trudem.	• Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową 7 z gniazda i sprawdzić: - Czy w pojemniku miksującym 3 jest przeszkoda? - Czy potrawa nie jest zbyt ciagliwa lub twarda?

12. Utylizacja

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



że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

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



Opakowanie

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

13. Dane techniczne

Model:	SSMK 1000 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	Mikser: 500 W Funkcja grzania: 1000 W
Ilość masy do napełnienia:	500 – 1750 ml

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy **HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

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

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

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

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

Zakres gwarancji

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

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 360280_2010** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **360280_2010**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 360280_2010



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	93
2. Použití k určenému účelu	94
3. Bezpečnostní pokyny	94
4. Rozsah dodávky	98
5. Uvedení do provozu	98
6. Montáž a demontáž nástavce s noži	98
7. Montáž	99
8. Obsluha	99
8.1 Zapnutí a vypnutí	100
8.2 Příprava potravin	100
8.3 Drcení (mixování)	101
8.4 Práce s programy	101
8.5 Vybrání potravin	102
9. Čištění	102
9.1 Okamžité čištění mixovací nádoby	102
9.2 Čištění všech dílů přístroje	103
10. Uložení	103
11. Řešení problémů	104
12. Likvidace	104
13. Technické parametry	105
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	105

1. Přehled

- 1 Víko/odměrka (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Víko s otvorem pro doplnění
- 3 Mixovací nádoba (objem náplně min. 500 ml – max. 1750 ml)
- 4 Rukojeť
- 5 Upevňovací blok
- 6 Blok motoru
- 7 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou (s kabelovým klipem)
- 8 Větrací otvor motoru
- 9 Otočný regulátor
 - **P**: Otočit doleva a držet: Mixér pracuje při maximálním výkonu, dokud se drží otočný regulátor.
 - **0**: Mixér je vypnutý.
 - **1**: Minimální rychlost
 - **2**: Maximální rychlost
- 10 Tlačítka programů a tlačítko pohotovostního režimu (krátce se rozsvítí, jakmile je přístroj napájen proudem. **POZOR**: K tomu musí být mixovací nádoba **3** nasazena a víko **2** musí být nasazeno a uzamčeno.)
- 11 Nástavec s noži
- 12 Nástavec na vaření

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému stolnímu mixéru s funkcí vaření.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**

- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým stolním mixérem s funkcí vaření!

Symbody na přístroji



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



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.

2. Použití k určenému účelu

Přístroj slouží k mixování, kvedlání, šlehání, míchání, drcení, přípravě kaše, drcení ledu, vaření v páře, dušení, vaření. Stolní mixér je určen k mixování smoothies a drcení potravin a ledu.

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn.
- ⊙ Před mixováním musíte odstranit tlusté nebo pevné slupky (např. citrusových plodů, ananasu), stopky a jádra peckovic (např. třešní, broskví, meruněk).
- ⊙ Velké, průmyslově vyrobené kostky ledu (např. ze supermarketu nebo z čerpacích stanic) se ve stroji nesmí drtit. Jsou příliš tvrdé.

Cizí výrobky a související nebezpečí:

- ⊙ Je nutné bezpodmínečně dodržovat upozornění v návodu k použití na to, že se mohou používat jen originální díly příslušenství.
- ⊙ Cizí díly příslušenství, zejména takové, které blokují bezpečnostní funkce přístroje, ohrožují zdraví a vedou automaticky k **zániku povolení k provozu**. Odpovědnost za případné následné škody (věcné škody, škody na majetku nebo zdraví) pak nese provozovatel. My jako výrobce v takovém případě odmítáme jakoukoliv odpovědnost.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí vykonávat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙  Při používání příslušných programů je povrch přístroje během provozu velmi horký. Mixovací nádoby i víka se během provozu dotýkejte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré:
 - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
 - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
 - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
 - Při odebírání a nasazování nástavce s noži dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
- ⊙ Nástavec s noži se točí i po vypnutí přístroje. Počkejte, dokud se nezastaví, a až potom víko mixovací nádoby odjistíte a poté otevřete.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.

- ⊙ Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- ⊙ Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.
- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například ...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 102).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořebičů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina (kromě do k tomu určené nádržky), ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Sítovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte sítovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování sítové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud došlo k poruše,
... pokud přístroj nepoužíváte,
... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouři.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo na napájecím vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Čepel nástavce s noži jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžíce nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Berte na vědomí, že se nože po vypnutí ještě nějakou dobu dotáčí. Platí to zejména při vysokých rychlostech otáčení. Do hrnce sahejte až po zastavení nože.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Pokud je obsah mixovací nádoby horký, smí se víko otevírat jen pomalu a opatrně.
- ⊙ Přístroj přepravujte pouze ve vychlazeném stavu.
- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutí na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- ⊙ Přístroj nezakrývejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Před mixováním musíte odstranit tlusté nebo pevné slupky (např. citrusových plodů, ananasu), stopky a jádra peckovic (např. třešní, broskví, meruněk).
- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušte průběh mixování ihned, když se čepele nástavce s noži netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v mixovací nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.
- ⊙ Potraviny na olejové bázi jako např. mák nebo ořechy (pro např. makové nebo ořechové máslo) nemixujte déle než maximálně 60 vteřin, jelikož jinak se může motor přehřát a poškodit se.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Přístroj je dimenzovaný maximálně pro 3 minuty nepřerušovaného provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven plastovými protiskluzovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen různými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 mixovací nádoba **3**
(objem náplně min. 500 ml – max. 1750 ml)
- 1 blok motoru **6**
- 1 víko **2**
- 1 nástavec na vaření **12**
- 1 víko/odměrka (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 kuchařka
- 1 návod k použití

5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění“ na straně 102)
- Postavte přístroj na suchou, rovnou a protiskluzovou podložku.

6. Montáž a demontáž nástavce s noži



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Nástavec s noži **11** je ostrý. Zacházejte s ním opatrně. Obzvláště při montáži a demontáži je nutná opatrnost.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nesmí být nikdy používán bez nástavce s noži **11**.

Při dodání je nástavec s noži **11** pevně namontovaný. Při běžném čištění nemusí být demontován.

Demontáž má smysl při velmi silném a pevném znečištění nebo pokud chcete nástavec s noži **11** vyměnit.

Demontáž nástavce s noži (obrázek A)

1. Položte mixovací nádobu **3** na bok.
2. Otočte upevňovacím blokem **5** ve směru **OPEN** a poté ho odeberte.
3. Mixovací nádobu **3** opět postavte.
4. Vytáhněte nástavec s noži **11** nahoru.

Montáž nástavce s noži

1. Mixovací nádobu **3** postavte.
2. Vložte nástavec s noži **11** do otvoru na dně mixovací nádoby **3**. Nožová jednotka musí ležet rovně a zcela přiléhá na dně.
3. **Obrázek B:** Zafixujte nástavec s noži **11** stlačením jedním prstem uprostřed.
4. Nechejte prst uprostřed nástavce s noži **11** a položte mixovací nádobu **3** pomalu na bok.
5. Nasadte upevňovací blok **5** dole na otvor.
6. Otočte upevňovací blok **5** ve směru **CLOSE**, tak že pevně drží.
7. Mixovací nádobu **3** opět postavte.

7. Montáž



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Nástavec s noži **11** je ostrý. Zacházejte s ním opatrně. Obzvláště při montáži a demontáži je nutná opatrnost.
- ⊙ Sítovou zástrčku **7** zasuněte do zásuvky, teprve když je stolní mixér kompletně sestavený.

UPOZORNĚNÍ:

- Přístroj má dva **bezpečnostní spínače** a musí se dvakrát zamknout. Přístroj lze uvést do provozu pouze, když jsou mixovací nádoba **3** nasazena a víko **2** nasazeno a zamčeno. Bylo-li možné zapnout přístroj bez nasazené mixovací nádoby **3**, přístroj dále nepoužívejte.

- Je-li mixovací nádoba **3** během provozu odebrána, přístroj se automaticky vypne. Pro vypnutí přístroje nastavte otočný regulátor **9** tak, aby značkovací čára ukazovala na **0**. Teprve poté nasadte mixovací nádobu **3** zpět na blok motoru **6**.

1. Nasadte mixovací nádobu **3** na blok motoru **6**. Naplňte připravené potraviny do mixovací nádoby **3**.
2. Uzavřete mixovací nádobu **3** víkem **2**.
3. Točte víkem **2** ve směru hodinových ručiček k symbolu zavřeného zámku, dokud pevně nedrží. Poutko na víku se uzavře v rukojeti **4**. Pojistka je nyní zavřená.
4. V případě potřeby otočte značkovací čáru otočného regulátoru **9** na **0**.
5. Odměrku **1** nasadte do víka **2** a zablokujte ji krátkým otočením ve směru hodinových ručiček.
6. Zasuňte síťovou zástrčku **7** do zásuvky, která odpovídá technickým údajům.

8. Obsluha

VÝSTRAHA!

- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušte průběh mixování ihned, když se čepele nástavce s noži **11** netočí nebo se točí jen těžce. V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku **7** a zkontrolujte, zda se v mixovací nádobě **3** nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.

POZOR:

- ⊙ V závislosti na tvrdosti a konzistenci potravin nenaplňujte mixovací nádobu **3** až po maximum, jinak se může nástavec s noži **11** zablokovat.

8.1 Zapnutí a vypnutí

- Když je složený přístroj připojen k elektrické síti, zazní krátký zvukový signál. Všechna tlačítka programů **10** se krátce rozsvítí a následně bliká ☺.
 - Jakmile bliká tlačítko ☺, nelze spustit žádnou funkci.
1. Síťovou zástrčku **7** připojte do zásuvky s ochrannými kontakty.
 2. Nasadte mixovací nádobu **3** do bloku motoru **6**.
 3. Nasadte víko **2** na mixovací nádobu.
 4. Oběma rukama zatlačte víko **2** dolů a otáčejte jím, dokud není uzamčeno. Dbejte na to, aby byly háčky víka **2** správně zaháknuté na mixovací nádobě **3**.
Nyní zazní krátký zvukový signál. Všechna tlačítka programů **10** se krátce rozsvítí a následně bliká ☺.



Zapnutí

- Klepněte na blikající tlačítko ☺, abyste přístroj přepnuli do připravenosti k provozu. Pět tlačítek programu **10** a tlačítko ☺ svítí cca 6 minut.
- Spuštění programu:
Dokud tlačítka programů **10** svítí, klepněte na jedno z pěti tlačítek, abyste

spustili požadovanou funkci. Uslyšíte krátký zvukový signál a svítí pouze zvolený symbol a tlačítko ☺.

- Spuštění mixování:
Dokud svítí tlačítka programů **10**, otočte otočný regulátor **9** na jeden ze dvou rychlostních stupňů (**1** nebo **2**) nebo na **P**.

Vypnutí

- Pro vypnutí přístroje klepněte na svítící tlačítko ☺. Všechny běžící procesy/programy se ukončí. Tlačítko ☺ bliká a nelze spustit žádnou funkci.

Program je dokončený:

Když je program ukončen, přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

Bliká tlačítko ☺.

Ukončení běžícího programu:

Když program běží, můžete jej ukončit stisknutím tlačítka programu **10**. Tlačítko ☺ a všechna tlačítka programů svítí.

nebo

Stiskněte tlačítko ☺. Tlačítko programu **10** zhasne. Přístroj se přepne do pohotovostního režimu a tlačítko ☺ bliká.

8.2 Příprava potravin

Nezáleží na tom, zda používáte funkci mixování nebo jeden z pěti pevných programů, používané potraviny se musí připravit. Podívejte se také do kuchařky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ☉ Před mixováním musíte odstranit tlusté nebo pevné slupky (např. citrusových plodů, ananasu), stopky a jádra peckovic (např. třešní, broskví, meruněk).
- Potraviny omyjte nebo očistěte.
- Nakrájejte větší potraviny (např. jablka, hrušky) na malé kusy. Takto zkrátíte dobu mixování.

- Pokud chcete během mixování přidávat potraviny otvorem pro doplnění, nakrájejte potraviny na tak malé kusy, aby se vešly do otvoru pro doplnění ve víku **2**.
- Bylinky zbavte stonků.
- Používejte pro smoothies dostatek tekutin (minerální vodu, ovocnou šťávu, mléko, jogurt).

8.3 Drcení (mixování)

UPOZORNĚNÍ: Během manuálního mixování nelze spustit žádné programy.

1. Nasadíte mixovací nádobu **3** na blok motoru **6**.
2. Vložte potraviny do mixovací nádoby **3** a zavřete víko **2**.
 - Přísady a tekutiny mohou být přidány doplňovacím otvorem víka **2** i během provozu. Přitom se nesmí nůž otáčet, aby nedošlo ke zranění horkým postříkáním.
3. Otočte otočný regulátor **9** na jeden ze dvou rychlostních stupňů (**1** nebo **2**).
 - Pro jistotu držte přístroj během provozu jednou rukou na zavřeném víku **2**.
4. Vypněte přístroj. Otočte regulátor **9** teploty na **0**.

Tvrďší potraviny a drcení led

UPOZORNĚNÍ:

- Můžete drtit jen maximálně 200 g ořechů.
- Velké, průmyslově vyrobené kostky ledu (např. ze supermarketu nebo z čerpacích stanic) se ve stroji nesmí drtit. Jsou příliš tvrdé.
- Muškátové ořechy nelze kvůli jejich tvrdosti drtit vůbec.

1. Dejte potraviny do mixovací nádoby **3**.
2. K drcení tvrdších potravin otočte otočný regulátor **9** opakovaně krátce na **P**. Podle množství a konzistence potravin se liší počet a délka impulzů nutných pro požadovanou konzistenci. Můžete zvolit také program , abyste zapnuli automatický interval.

8.4 Práce s programy

UPOZORNĚNÍ: Doby vaření jsou velmi závislé na potravinách. Výsledky se mohou lišit podle množství, velikosti kusů, vlastností a zralosti.

Programy v přehledu

Symbol	Funkce a délka
	Příprava hrubé polévky Doba vaření cca 35 min Režim udržování teploty cca 40 min
	Příprava jemných polévek Doba vaření cca 25 min Režim udržování teploty cca 40 min
	Příprava omáček / mixování a vaření / interval Doba vaření cca 33 min
	Vaření v páře Použití nástavce na vaření 12 Doba vaření cca 18 min Režim udržování teploty cca 40 min
	Drcení ledu / interval cca 45 sekund

1. Nasadíte mixovací nádobu **3** na blok motoru **6**.
2. Vložte potraviny do mixovací nádoby **3** a zavřete víko **2**.
Nyní zazní krátký zvukový signál.
Všechna tlačítka programů **10** se krátce rozsvítí a následně bliká .
3. Klepněte na blikající tlačítko , abyste přístroj přepnuli do připravenosti k provozu.
4. Klepněte na jedno z 5 tlačítek programů **10**. Uslyšíte krátký zvukový signál a svítí pouze zvolený symbol a tlačítko .
5. Na konci doby vaření přejde symbol programu ze svícení na blikání a zazní krátký zvukový signál. Tím je dosaženo režimu udržování teploty. Nyní můžete potraviny odebrat. To také ukončí program.
6. Když je program / režim udržování teploty automaticky ukončen, uslyšíte po dobu jedné minuty zvukový signál. Symbol programu a  krátce střídavě blikají. Poté bliká pouze symbol .

8.5 Vybrání potravin



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Pokud je obsah mixovací nádoby **3** horký, smí se víko **2** otevírat jen pomalu a opatrně.

UPOZORNĚNÍ: Potraviny nenechávejte v mixovací nádobě **3** nebo v kontaktu s jinými díly výrobku déle než 24 hodin. To platí také při uchování v lednici.

1. Otočte v případě potřeby otočným regulátorem **9** tak, že značkovací čára ukazuje na **0**.
2. Jakmile motor úplně zastaví, odeberte mixovací nádobu **3** rovně nahoru.

3. Pro odemčení otočte víkem **2** kousek proti směru hodinových ručiček k symbolu zavřeného zámku a poté ho odeberte nahoru.
4. Vyprázdněte mixovací nádobu **3**.
5. Přístroj vyčistěte pokud možno ihned po použití.

9. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!

9.1 Okamžité čištění mixovací nádoby

1. Nasadíte mixovací nádobu **3** na blok motoru **6**.
2. Naplňte do mixovací nádoby **3** trochu teplé vody a prostředku na mytí nádobí.
3. Uzavřete mixovací nádobu **3** víkem **2**.
4. Otočte víko **2** zcela do rukojeti **4**, abyste ho pevně spojili s mixovací nádobou.
5. V případě potřeby otočte otočný regulátor **9** na **0**.
6. Odměrku **1** nasadíte do víka **2** a zablokujete ji krátkým otočením ve směru hodinových ručiček.
7. Síťovou zástrčku **7** zasuněte do zásuvky.
8. Točte otočným regulátorem **9** vícekrát na několik sekund doleva na **P** a poté ho pusťte.
9. Vytáhněte síťovou zástrčku **7** ze zásuvky.
10. Odeberte mixovací nádobu **3** z bloku motoru **6** teprve, když motor úplně zastaví. Nadzvedněte mixovací nádobu **3** rovně nahoru.
11. Odeberte víko **2** z mixovací nádoby **3**.
12. Vyprázdněte mixovací nádobu **3** a vymyjte ji čistou vodou.

9.2 Čištění všech dílů přístroje



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Blok motoru **6**, napájecí vedení a síťová zástrčka **7** se nesmí ponořovat do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Čepele nástavce s noži **11** jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně.
- ⊙ Při ručním mytí by měla být voda natolik čirá, aby byl nástavec s noži **11** dobře vidět.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Kromě bloku motoru **6** a mixovací nádoby **3** lze všechny další díly mýt v myčce.

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce až do 70 °C:

- Nástavec s noži **11**
- Víko **2**
- Víko/odměrka **1**
- Nástavec na vaření **12**

Následující díly nelze mýt v myčce:

- Blok motoru **6**
- Mixovací nádoba **3**

- 6. Všechny díly nechejte úplně vyschnout, předtím než je sklidíte nebo budete přístroj opět používat.

Několik tipů na čištění

- Přístroj vyčistěte pokud možno co nejdříve po použití, aby se zbytky pokrmu nepřilepily.
- Po zpracování velmi slaných nebo kyselých potravin byste měli mixovací nádobu **3** ihned řádně umýt.

10. Uložení



NEBEZPEČÍ!

- ⊙ Aby nedošlo k úrazům, nesmí být síťová zástrčka **7** během uskladnění zapojena v zásuvce.

- ⊙ **UPOZORNĚNÍ:** Větrací otvor motoru **8** není navíjení kabelu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku **7** ze zásuvky.
2. Vezměte mixovací nádobu **3** z bloku motoru **6**.
3. Vezměte víko **2** z mixovací nádoby **3**.
4. Bude-li třeba, otřete blok motoru **6** a napájecí vedení **7** pomocí lehce navlhčeného hadříku. Dbejte na to, aby byl před dalším použitím blok motoru **6** úplně suchý.
5. Ostatní díly přístroje umyjte teplou vodou s čisticím prostředkem.

- Upevněte napájecí vedení **7** kabelovým klipem.
- Za účelem uskladnění stolní mixér složte.
- Vyberte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Je mixovací nádoba 3 správně nasazena? • Je víko 2 správně zavřené? • Bliká tlačítko ? Do té doby nelze spustit žádnou funkci.
Nástavec s noži 11 se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	• Přístroj ihned vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 7 ze zásuvky a zkontrolujte: - Překážka v mixovací nádobě 3? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý?

12. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu.



To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

13. Technické parametry

Model:	SSMK 1000 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	Mixér: 500 W Funkce topení: 1000 W
Objem náplně:	500 ml – 1750 ml

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravu nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterii, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 360280_2010** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **360280_2010** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 360280_2010



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	109
2. Účel použitia.....	110
3. Bezpečnostné pokyny.....	110
4. Obsah balenia	114
5. Uvedenie do prevádzky.....	114
6. Montáž a demontáž nožového nástavca	115
7. Montáž.....	115
8. Obsluha	116
8.1 Zapnutie a vypnutie.....	116
8.2 Príprava potravín	117
8.3 Sekanie (mixovanie)	117
8.4 Práca sa programami	118
8.5 Vyberanie potravín	118
9. Čistenie.....	119
9.1 Okamžité vyčistenie mixovacej nádoby	119
9.2 Čistenie všetkých dielov prístroja.....	119
10. Uskladnenie	120
11. Riešenie problémov	120
12. Likvidácia	121
13. Technické údaje	121
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	122

1. Prehľad

- 1 Veko/odmerka (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Veko s otvorom na dopĺňanie
- 3 Mixovacia nádoba (množstvo náplne min. 500 ml – max. 1750 ml)
- 4 Rukoväť
- 5 Upevňovací blok
- 6 Blok motora
- 7 Pripojovacie vedenie so zástrčkou (so svorkou kábla)
- 8 Vetrací otvor motora
- 9 Otočný regulátor
 - **P**: otočte doľava a podržte: Mixér pracuje s maximálnym výkonom, pokiaľ držíte otočný regulátor.
 - **0**: Mixér je vypnutý.
 - **1**: minimálna rýchlosť
 - **2**: maximálna rýchlosť
- 10 Programové tlačidlá a tlačidlo pohotovostného režimu (krátko sa rozsvietia, keď je prístroj napájaný prúdom. **POZOR**: Pritom musí byť nasadená mixovacia nádoba **3** a veko **2** nasadené a zablokované.)
- 11 Nožový nástavec
- 12 Varný nástavec

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému stolnému mixéru s funkciou varenia.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**

- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým stolným mixérom s funkciou varenia.

Symbody na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuti ani vo vône.



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.

2. Účel použitia

Prístroj slúži na mixovanie, habarkovanie, šľahanie, miešanie, sekanie, na robenie pyré, drvenie ľadu, varenie v pare, dusenie, varenie. Stolný mixér je určený výlučne na mixovanie smoothies a sekanie potravín a ľadu.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na sekanie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.
- ⊙ Hrubé alebo pevné šupky (napr. citrusového ovocia, ananásu) a stopky a kôstky kôstkového ovocia (napr. čerešne, broskyne, marhule) sa pred mixovaním musia odstrániť.
- ⊙ Veľké, priemyselne vyrobené kocky ľadu (napr. zo supermarketu alebo čerpacej stanice) sa prístrojom nesmú sekať. Sú príliš tvrdé.

Cudzie produkty a ich nebezpečenstvá:

- ⊙ Bezpodmienečne rešpektujte upozornenie v návode na obsluhu, že sa môžu používať len originálne diely príslušenstva.
- ⊙ Externé diely príslušenstva, zvlášť také, ktoré blokujú bezpečnostné funkcie prístroja, ohrozujú vaše zdravie a automaticky vedú k **zániku povolenia na prevádzku**. Za z toho vyplývajúce následné škody (vecné, majetkové alebo osobné škody) zodpovedá prevádzkovateľ. My ako výrobca v tomto prípade vylučujeme akékoľvek ručenie.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchováajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙  Povrchy prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce, keď sa používajú príslušné programy. Mixovacej nádoby ani veka sa počas prevádzky dotýkajte len s lapkou alebo kuchynskými rukavicami.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Myslite na to, že čepele nožového nástavca sú veľmi ostré:
 - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
 - Pri ručnom umývaní nožový nástavec oplachujte čistou vodou tak, aby ste ho dobre videli a neporanili sa o veľmi ostré nože.
 - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nástavca.
 - Pri vyberaní a vkladaní nožového nástavca dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
- ⊙ Nôž sa otáča aj po vypnutí prístroja. Pred odblokovaním a otvorením veka mixovacej nádoby počkajte na zastavenie.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.

- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Vezmite na vedomie, že na povrchu vyhrievacieho článku je po použití ešte zvyškové teplo.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad ...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 119).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prístroj bližšie sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Blok motora chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja (okrem nádrže, určenej na tento účel) dostala kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobťacajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Čepele nožového nástavca sú ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú. Toto platí predovšetkým pri vysokých rýchlostiach otáčania. Do nádoby siahajte až keď nôž stojí.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Keď je obsah mixovacej nádoby horúci, môže sa veko otvárať len pomaly a opatrne.
- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj nevychladne.



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Prístroj neprekrývajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Hrubé alebo pevné šupky (napr. citrusového ovocia, ananásu) a stopky a kôstky kôstkového ovocia (napr. čerešne, broskyne, marhule) sa pred mixovaním musia odstrániť.
- ⊙ Keď sa čepele nožového nástavca neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniam prístroja. Vytiahnite zástrčku a skontrolujte, či sa v mixovacej nádobe nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Skontrolujte aj to, či je prístroj správne zmontovaný.
- ⊙ Potraviny na báze oleja, ako je mak alebo orechy (napr. na makové alebo orechové maslo) nemixujte dlhšie než maximálne 60 sekúnd, pretože inak sa motor môže zavaríť a poškodiť.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 3 minúty neprerušovanej prevádzky. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové nožičky a zmäknújú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 mixovacia nádoba **3**
(množstvo náplne
min. 500 ml – max. 1750 ml)
- 1 blok motora **6**
- 1 veko **2**
- 1 varný nástavec **12**
- 1 veko/odmerka (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 kniha s receptami
- 1 návod na obsluhu

5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie“ na strane 119)
- Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podložku.

6. Montáž a demontáž nožového nástavca



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Nožový nástavec **11** je ostrý. Zaobchádzajte s ním opatrne. Zvlášť pri montáži a demontáži je potrebná opatrnosť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa nikdy nesmie prevádzkovať bez nožového nástavca **11**.

Pri dodaní je nožový nástavec **11** pevne namontovaný. Pri normálnom čistení sa nemusí demontovať.

Demontáž je užitočná v prípade silného a odolného znečistenia alebo keď chcete nožový nástavec **11** vymeniť.

Demontáž nožového nástavca (obrázok A)

1. Položte mixovaciu nádobu **3** na bok.
2. Otočte upevňovací blok **5** v smere **OPEN** a potom ho snímte.
3. Mixovaciu nádobu **3** znovu postavte.
4. Nožový nástavec **11** vytiahnite nahor.

Montáž nožového nástavca

1. Mixovaciu nádobu **3** postavte.
2. Vložte nožový nástavec **11** do otvoru na dne mixovacej nádoby **3**. Nožová jednotka musí rovno a úplne tesne priliehať na dno.
3. **Obrázok B:** Nožový nástavec **11** pridržiavajte v strede stlačením jedným prstom.
4. Prst držte v strede nožového nástavca **11** a mixovaciu nádobu **3** pomaly položte na bok.
5. Dole na otvor nasadíte upevňovací blok **5**.
6. Otáčajte upevňovací blok **5** v smere **CLOSE**, kým nebude pevne osadený.
7. Mixovaciu nádobu **3** znovu postavte.

7. Montáž



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Nožový nástavec **11** je ostrý. Zaobchádzajte s ním opatrne. Zvlášť pri montáži a demontáži je potrebná opatrnosť.
- ⊙ Zástrčku **7** zasunúť do zásuvky až vtedy, keď je stolný mixér kompletne zmontovaný.

UPOZORNENIA:

- Prístroj je vybavený dvomi **bezpečnostnými spínačmi** a musí sa dvojnásobne zaistiť. Prístroj sa dá zapnúť len vtedy, keď sú nasadené a zaistené mixovacia nádoba **3** a veko **2**. Ak by sa dal prístroj zapnúť aj bez nasadenej mixovacej nádoby **3**, prestaňte ho používať.
 - Ak mixovaciu nádobu **3** počas prevádzky odoberiete, prístroj sa automaticky vypne. Otočný regulátor **9** otočte tak, aby označovacia čiarka ukazovala na **0**, aby ste mohli prístroj vypnúť. Mixovaciu nádobu **3** až potom nasadíte znovu na blok motora **6**.
1. Nasadíte mixovaciu nádobu **3** na blok motora **6**. Vložte pripravené potraviny do mixovacej nádoby **3**.
 2. Mixovaciu nádobu **3** uzavrite vekom **2**.
 3. Otáčajte veko **2** v smere hodinových ručičiek v smere symbolu zatvoreného zámku, kým nebude pevne sedieť. Jazyček na veku prilieha k rukoväti **4**. Poistka je teraz zatvorená.
 4. Prípadne otočte označovaciu čiarku otočného regulátora **9** na **0**.
 5. Vložte odmerku **1** do veka **2** a zablokuje ju krátkym otočením v smere hodinových ručičiek.
 6. Zasunúť zástrčku **7** do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom.

8. Obsluha

VÝSTRAHA!

- Keď sa čepele nožového nástavca **11** neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniam prístroja. V takomto prípade vytiahnite zástrčku **7** a skontrolujte, či sa v mixovacej nádobe **3** nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Skontrolujte aj to, či je prístroj správne zmontovaný.

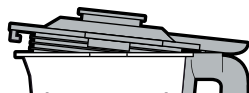
POZOR:

- V závislosti od tvrdosti a konzistencie potravín mixovacu nádobu **3** nenapĺňajte až po maximum, pretože inak sa nožový nástavec **11** môže zablokovať.

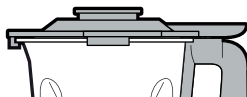
8.1 Zapnutie a vypnutie

- Keď je poskladaný prístroj pripojený k elektrickej sieti, zaznie krátky zvukový signál. Všetky programové tlačidlá **10** sa nakrátko rozsvietia a potom bliká ☺.
 - Kým tlačidlo ☺ bliká, nedá sa spustiť žiadna funkcia.
- Spojte sieťovú zástrčku **7** so zásuvkou s ochranným kontaktom.
 - Nasadte mixovacu nádobu **3** do bloku motora **6**.
 - Nasadte veko **2** na mixovacu nádobu.
 - Veko **2** zatlačte obidvomi rukami nadol a otočte ho, kým nebude zablokované. Dbajte o to, aby bol háčik veka **2** správne zaháknutý na mixovacej nádobe **3**.
Teraz zaznie krátky zvukový signál. Všetky programové tlačidlá **10** sa nakrátko rozsvietia a potom bliká ☺.

Zapnutie



NIE, takto veko nemôže byť nasadené.



Áno, takto musí byť veko nasadené.

- Keď chcete prístroj prepnúť do pohotovostného režimu, ťuknite na blikajúce tlačidlo ☺.
Päť programových tlačidiel **10** a tlačidlo ☺ svietia asi 6 minút.
- Spustenie programov:
Kým svietia programové tlačidlá **10**, ťuknite na jedno z piatich tlačidiel, aby ste spustili požadovanú funkciu.
Budete počuť krátky zvukový signál a svietiť už len zvolený symbol a tlačidlo ☺.
- Spustenie mixovania:
Kým svietia programové tlačidlá **10**, otočte otočný regulátor **9** na jeden z dvoch rýchlostných stupňov (**1** alebo **2**) alebo na **P**.

Vypnutie

- Na zapnutie prístroja ťuknite na svietiace tlačidlo ☺. Ukončia sa všetky bežiacie procesy/programy.
Tlačidlo ☺ bliká a nedá sa spustiť žiadna funkcia.

Program je hotový:

Keď je program ukončený, prepne sa prístroj do pohotovostného režimu.
Tlačidlo ☺ bliká.

Ukončenie prebiehajúceho programu:

Keď program beží, môžete ho ukončiť stlačením programového tlačidla **10**. Tlačidlo  a všetky programové tlačidlá svietia.

alebo

Stlačte tlačidlo . Programové tlačidlo **10** zhasne. Prístroj sa prepne do pohotovostného režimu a tlačidlo  bliká.

8.2 Príprava potravín

Je jedno, či použijete funkciu mixovania alebo jeden z piatich pevných programov, použité potraviny musia byť pripravené. Pozrite si k tomu aj knihu receptov.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Hrubé alebo pevné šupky (napr. citrusového ovocia, ananásu) a stopky a kôstky kôstkového ovocia (napr. čerešne, broskyne, marhule) sa pred mixovaním musia odstrániť.

- Umyte alebo očistite potraviny.
- Väčšie potraviny nakrájajte na menšie kusy (napr. jablká, hrušky). Tento postup skráti dobu mixovania.
- Keď chcete pridávať potraviny počas práce cez doplniaci otvor, nakrájajte potraviny tak nadrobno, aby sa zmestili cez doplniaci otvor veka **2**.
- Z bylín odstráňte stopky.
- Na smoothies použite dostatočné množstvo tekutiny (minerálka, ovocná šťava, mlieko, jogurt).

8.3 Sekanie (mixovanie)

UPOZORNENIE: Počas manuálneho mixovania sa nedajú spustiť programy.

1. Nasadzte mixovaciu nádobu **3** na blok motora **6**.
2. Dajte potraviny do mixovacej nádoby **3** a zatvorte veko **2**.
 - Prísady a tekutiny môžete pridávať aj počas prevádzky plniacim otvorom vo veku **2**. Pritom sa nôž nesmie otáčať, aby ste sa nezranili na horúcich frkancoch.
3. Otočte otočný regulátor **9** na jeden z dvoch stupňov rýchlosti (**1** alebo **2**).
 - Pre istotu pridržiavajte prístroj počas prevádzky rukou na zatvorenom veku **2**.
4. Vypnite prístroj. Otočte otočný regulátor **9** na **0**.

Tvrdsie potraviny a Crushed Ice

UPOZORNENIA:

- Môžete sekať len max. 200 g orechov.
- Veľké, priemyselne vyrobené kocky ľadu (napr. zo supermarketu alebo čerpacej stanice) sa prístrojom nesmú sekať. Sú príliš tvrdé.
- Muškátové orechy nie je pre ich veľkú tvrdosť možné sekať.

1. Vložte potraviny do mixovacej nádoby **3**.
2. Na sekanie tvrdších potravín otáčajte otočný regulátor **9** opakovane krátko na **P**. Podľa množstva a konzistencie potravín sa mení počet a dĺžka impulzov, ktorú sú potrebné na požadovanú konzistenciu.
Tiež môžete zvoliť program  na zapnutie automatického intervalu.

8.4 Práca sa programami

UPOZORNENIE: Časy varenia silne závisia od potravín. Výsledky sa môžu odlišovať podľa množstva, veľkosti kusov, konzistencie a stupňa zrelosti.

Prehľad programov

Symbol	Funkcia a doba
	Príprava hrubej polievky Čas varenia cca 35 min Režim udržiavania tepla cca 40 min
	Príprava jemnej polievky Čas varenia cca 25 min Režim udržiavania tepla cca 40 min
	Príprava omáčok/mixovanie a varenie/interval Čas varenia cca 33 min
	Varenie v pare Použite varný nadstavec 12 Čas varenia cca 18 min Režim udržiavania tepla cca 40 min
	Sekanie ľadu/interval cca 45 sekúnd

1. Nasadíte mixovaciu nádobu **3** na blok motora **6**.
2. Dajte potraviny do mixovacej nádoby **3** a zatvorte veko **2**. Teraz zaznie krátky zvukový signál. Všetky programové tlačidlá **10** sa na krátko rozsvietia a potom bliká .
3. Keď chcete prístroj prepnúť do pohotovostného režimu, ťuknite na blikajúce tlačidlo .
4. Stlačte jedno z 5 programových tlačidiel **10**. Budete počuť krátky zvukový signál a svieti už len zvolený symbol a tlačidlo .

5. Na konci času varenia prepne symbol programu zo svietenia na blikanie a krátko zaznie sled tónov. Potom je režim udržiavania tepla dosiahnutý. Teraz môžete vybrať potraviny. To tiež ukončí program.
6. Keď sa program/režim udržiavania tepla automaticky ukončí, budete minútu počuť zvukový signál. Symbol programu a  krátko striedavo blikajú. Potom už bliká len symbol .

8.5 Vyberanie potravín



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Keď je obsah mixovacej nádoby **3** horúci, môže sa veko **2** otvárať len pomaly a opatrne.

UPOZORNENIE: Potraviny nenechávajte dlhšie ako 24 hodín v mixovacej nádobe **3** ani v kontakte s inými dielmi produktu. To platí aj pre uskladnenie v chladničke.

1. Prípadne otočte otočný regulátor **9** tak, aby označovacia čiarka ukazovala na **0**.
2. Keď sa motor úplne zastaví, nadvihnite mixovaciu nádobu **3** rovno nahor.
3. Na odblokovanie otočte veko **2** kúsok proti smeru hodinových ručičiek v smere symbolu otvoreného zámku a potom ho nadvihnite nahor.
4. Vyprázdňte mixovaciu nádobu **3**.
5. Prístroj očistíte pokiaľ možno ihneď po použití.

9. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj očistite!

9.1 Okamžité vyčistenie mixovacej nádoby

1. Nasadíte mixovaciu nádobu **3** na blok motora **6**.
2. Dajte do mixovacej nádoby **3** trochu teplej vody a saponátu.
3. Mixovaciu nádobu **3** uzavrite vekom **2**.
4. Otočíte veko **2** úplne do rukoväti **4**, aby ste ho pevne spojili s mixovacou nádobou.
5. Otočný regulátor **9** otočíte na **0**.
6. Vložte odmerku **1** do veka **2** a zablokuje ju krátkym otočením v smere hodinových ručičiek.
7. Zasuňte sieťovú zástrčku **7** do zásuvky.
8. Otáčajte otočný regulátor **9** viackrát niekoľko sekúnd doľava na **P** a potom ho pustíte.
9. Vytiahnite zástrčku **7** zo zásuvky.
10. Mixovaciu nádobu **3** odoberte z bloku motora **6** až potom, keď sa motor úplne zastaví. Mixovaciu nádobu **3** zdvihnite kolmo hore.
11. Odoberte veko **2** z mixovacej nádoby **3**.
12. Vyprázdnite mixovaciu nádobu **3** a vypláchnite ju čistou vodou.

9.2 Čistenie všetkých dielov prístroja



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Blok motora **6**, pripojovací kábel a zástrčka **7** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ S čistením počkajte, pokým prístroj nevychladne.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Čepele nožového nástavca **11** sú ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne.
- ⊙ Pri ručnom umývaní by mala byť voda natoľko číra, aby ste mohli dobre vidieť nožový nástavec **11**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Okrem bloku motora **6** a mixovacej nádoby **3** sú všetky ostatné časti vhodné do umývačky riadu.

1. Vytiahnite zástrčku **7** zo zásuvky.
2. Odoberte mixovaciu nádobu **3** z bloku motora **6**.
3. Odoberte veko **2** z mixovacej nádoby **3**.
4. V prípade potreby poutierajte blok motora **6** a pripojovací **7** kábel mierne navlhčenou handrou. Dbajte na to, aby bol blok motora **6** pred ďalším použitím úplne suchý.
5. Iné diely prístroja vyčistíte saponátom a teplou vodou.

Nasledujúce diely možno umývať v umývačke riadu pri teplote do 70 °C:

- nožový nadstavec **11**
- veko **2**
- veko/odmerka **1**
- Varný nástavec **12**

Nasledujúce diely nesmú do umývačky riadu:

- blok motora **6**
- mixovacia nádoba **3**

6. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete prístroj.

Niekoľko tipov na čistenie

- Prístroj očistite pokiaľ možno ihneď po použití, aby nezaschli zvyšky pokrmu.
- Po spracovaní veľmi slaných alebo kyslých potravín by ste mali mixovaciu nádobu **3** ihneď opláchnuť.

10. Uskladnenie



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Aby sa predišlo nehodám, nesmie byť zástrčka **7** počas skladovania spojená so zásuvkou.
- ⊙ **UPOZORNENIE:** Vetrací otvor motora **8** nie je miesto na navinutie kábla.

- Pripojovací kábel **7** upevnite svorkou kábla.
- Za účelom uskladnenia stolný mixér zložte.
- Zvoľte také miesto, kde na prístroj nemôžu pôsobiť vysoké teploty ani vlhkosť.

11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Je mixovacia nádoba 3 nasadená správne? • Je veko 2 správne zatvorené? • Bliká tlačidlo ? Kým bliká, nedá sa spustiť žiadna funkcia.
Nožový nástavec 11 sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 7 a skontrolujte: - Prekážka v mixovacej nádobe 3? - Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý?

12. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

13. Technické údaje

Model:	SSMK 1000 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	Mixér: 500 W Funkcia ohrevu: 1000 W
Množstvo naplné:	500 ml – 1750 ml

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť). Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odbornou. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 360280_2010** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **360280_2010** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 360280_2010



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	125
2. Uso adecuado.....	126
3. Indicaciones de seguridad.....	126
4. Volumen de suministro	130
5. Puesta en servicio	130
6. Insertar y extraer el accesorio con cuchillas	131
7. Montaje.....	131
8. Uso.....	132
8.1 Encendido y apagado	132
8.2 Preparación de los alimentos.....	133
8.3 Triturar (mezclar)	134
8.4 Uso de los programas	134
8.5 Extracción de los alimentos	135
9. Limpieza.....	136
9.1 Limpieza inmediata del vaso mezclador	136
9.2 Limpieza de todas las piezas del aparato	136
10. Conservación	137
11. Solución de problemas.....	137
12. Eliminación	138
13. Datos técnicos.....	138
14. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	139

1. Vista general

- 1 Tapa/vaso medidor (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Tapa con orificio de rellenado
- 3 Vaso mezclador (cantidad de llenado mín. 500 ml - máx. 1750 ml)
- 4 Mango
- 5 Bloque de fijación
- 6 Bloque del motor
- 7 Cable de conexión con enchufe (con clip sujetacables)
- 8 Orificio de ventilación del motor
- 9 Regulador giratorio
 - **P**: girar hacia la izquierda y sujetar: la batidora funciona a la máxima potencia mientras esté sujetando el regulador giratorio.
 - **0**: la batidora está desconectada.
 - **1**: velocidad mínima
 - **2**: velocidad máxima
- 10 Teclas de programa y tecla de espera (se iluminan brevemente en cuanto el aparato tenga suministro de corriente. **ATENCIÓN:** para ello, el vaso mezclador **3** debe estar insertado y la tapa **2** colocada y bloqueada.)
- 11 Accesorio con cuchillas
- 12 Accesorio de cocción

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta batidora de vaso con función de cocción.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**

- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva batidora de vaso con función de cocción!

Símbolos en el aparato



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.

2. Uso adecuado

El aparato sirve para mezclar, batir, montar, remover, triturar, hacer puré, triturar hielo, cocer al vapor, rehogar, cocer. La batidora de vaso está diseñada para preparar batidos y triturar alimentos y hielo.

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Possible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice el aparato para triturar alimentos especialmente duros como alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.
- ⊙ Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).
- ⊙ Los cubitos de hielo grandes de fabricación industrial (p. ej., los del supermercado o la gasolinera) no deben triturarse con la máquina, ya que son demasiado duros.

Productos de terceros y sus peligros:

- ⊙ Es imprescindible tener en cuenta la indicación en el manual de instrucciones por la cual únicamente pueden utilizarse accesorios originales.
 - ⊙ Los accesorios externos, en particular aquellos que bloqueen las funciones de seguridad del aparato, ponen en peligro su salud y conllevan automáticamente la **expiración del permiso de explotación**. Los daños consecuentes derivados de ello (daños materiales, patrimoniales o personales) correrán entonces a cuenta del explotador. En ese caso, excluimos en calidad de fabricante cualquier tipo de responsabilidad.
-

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ⊙ Guarde el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙  Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento al utilizar los programas correspondientes. Durante el funcionamiento, agarre el vaso mezclador y la tapa exclusivamente con agarradores o guantes de cocina.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
 - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
 - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
 - Al vaciar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
 - Al extraer e insertar el accesorio con cuchillas, procure no tocar las cuchillas.
- ⊙ El accesorio con cuchillas marcha en inercia tras la desconexión. Espere a que dejen de girar antes de desbloquear la tapa del vaso mezclador y abrirla a continuación.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u

otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.

- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- ⊙ No olvide que la superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 136).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
- ⊙ Proteja el bloque del motor de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato (excepto en los vasos previstos para ello), desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.
- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.

- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
... si se produce una avería,
... cuando no utilice el aparato,
... antes de limpiar el aparato y
... en caso de tormenta.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas. Manéjelas con cuidado.
- ⊙ Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.
- ⊙ No toque nunca las cuchillas en rotación. No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también los cabellos largos o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas continúan girando brevemente después de apagar el aparato. Esto se aplica especialmente con velocidades de giro elevadas. No meta las manos en el vaso hasta que las cuchillas se hayan parado.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Si el contenido del vaso mezclador está caliente, la tapa debe abrirse siempre despacio y con cuidado.
- ⊙ Transporte el aparato únicamente cuando se encuentre frío.
- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.
- ⊙ No cubra el aparato.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).
- ⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso de mezcla si las cuchillas del accesorio con cuchillas no giran o lo hacen con dificultad. Desenchufe el aparato y compruebe si hay algún obstáculo en el vaso mezclador o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.
- ⊙ No mezcle alimentos de base oleosa, como p. ej., semillas de amapola o nueces (p. ej., para mantequilla de semillas de amapola o de nuez) durante más de 60 segundos como máximo, ya que de lo contrario el motor se recalienta y se puede dañar.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ El aparato ha sido diseñado para un tiempo de servicio sin interrupción máximo de 3 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 vaso mezclador **3**
(cantidad de llenado mín. 500 ml - máx. 1750 ml)
- 1 bloque del motor **6**
- 1 tapa **2**
- 1 accesorio de cocción **12**
- 1 tapa/vaso medidor (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 libro de recetas
- 1 manual de instrucciones

5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza" en la página 136)
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, lisa y antideslizante.

6. Insertar y extraer el accesorio con cuchillas



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ El accesorio con cuchillas **11** está muy afilado. Manéjelo con cuidado. Tenga especial precaución al insertarlo y extraerlo.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato nunca debe utilizarse sin el accesorio con cuchillas **11**.

En el momento de la entrega, el accesorio con cuchillas **11** está insertado de forma fija. Para la limpieza normal no es necesario extraerlo.

Resulta útil extraerlo si presenta suciedad importante e incrustada o si desea sustituir el accesorio con cuchillas **11**.

Extraer el accesorio con cuchillas (Ilustración A)

1. Tumbé el vaso mezclador **3** sobre el lateral.
2. Gire el bloque de fijación **5** en la dirección **OPEN** y retírelo seguidamente.
3. Vuelva a colocar el vaso mezclador **3**.
4. Extraiga el accesorio con cuchillas **11** tirando de él hacia arriba.

Insertar el accesorio con cuchillas

1. Coloque el vaso mezclador **3**.
2. Coloque el accesorio con cuchillas **11** en el orificio de la parte inferior del vaso mezclador **3**. El soporte para cuchillas debe quedar en posición recta y totalmente anclado a la parte inferior.
3. **Ilustración B:** sujete el accesorio con cuchillas **11** presionando firmemente con un dedo en el centro.

4. Mantenga el dedo en el centro del accesorio con cuchillas **11** y tumbé lentamente el vaso mezclador **3** sobre el lateral.
5. Coloque el bloque de fijación **5** en la parte de abajo sobre el orificio.
6. Gire el bloque de fijación **5** en la dirección **CLOSE**, hasta que quede bien fijado.
7. Vuelva a colocar el vaso mezclador **3**.

7. Montaje



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ El accesorio con cuchillas **11** está muy afilado. Manéjelo con cuidado. Tenga especial precaución al insertarlo y extraerlo.
- ⊙ Introduzca el enchufe **7** en una toma de corriente, solo cuando la batidora de vaso esté completamente montada.

NOTAS:

- El aparato cuenta con dos **interruptores de seguridad** y debe bloquearse por duplicado. El aparato solamente se puede poner en funcionamiento cuando el vaso mezclador **3** esté insertado y la tapa **2** colocada y bloqueada. Si el aparato se conecta alguna vez sin haber colocado el vaso mezclador **3**, no siga haciendo funcionar el aparato.
 - Si el vaso mezclador **3** se retira durante el funcionamiento, el aparato se desconecta de manera automática. Coloque el regulador giratorio **9** de tal forma que la raya de marca coincida con el **0** para desconectar el aparato. Hecho esto, vuelva a colocar el vaso mezclador **3** sobre el bloque del motor **6**.
1. Coloque el vaso mezclador **3** sobre el bloque del motor **6**. Vierta los alimen-

tos preparados en el vaso mezclador **3**.

2. Cierre el vaso mezclador **3** con la tapa **2**.
3. Gire la tapa **2** en sentido horario en la dirección del símbolo del candado cerrado hasta que quede bien fijada. La lengüeta de la tapa queda anclada al mango **4**. De esa forma, el seguro está cerrado.
4. Dado el caso, gire la raya de marca del regulador giratorio **9** hasta **0**.
5. Coloque el vaso medidor **1** en la tapa **2** y bloquéelo dándole una vuelta corta en sentido horario.
6. Introduzca el enchufe **7** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones técnicas.

8. Uso

¡ADVERTENCIA!

- ⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso de mezcla si las cuchillas del accesorio con cuchillas **11** no giran o lo hacen con dificultad. En este caso, desconecte el enchufe **7** y compruebe si hay algún obstáculo en el vaso mezclador **3** o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.

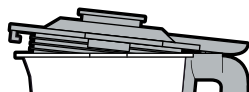
PRECAUCIÓN:

- ⊙ Llene el vaso mezclador **3** teniendo en cuenta la dureza y consistencia de los alimentos y nunca hasta el máximo, ya que de lo contrario el accesorio con cuchillas **11** se puede bloquear.

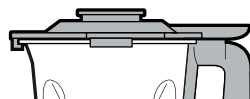
8.1 Encendido y apagado

- Al conectar el aparato montado a la red eléctrica, se escuchará una breve señal acústica. Todas las teclas de programa **10** se iluminan brevemente y a continuación  parpadea.
- Mientras la tecla  parpadea, no es posible iniciar ninguna función.

1. Introduzca el enchufe **7** en una toma de corriente con tomas de tierra.
2. Coloque el vaso mezclador **3** en el bloque del motor **6**.
3. Coloque la tapa **2** sobre el vaso mezclador.
4. Presione la tapa **2** hacia abajo con ambas manos y gírela hasta que quede bloqueada. Procure que los ganchos de la tapa **2** queden correctamente enganchados en el vaso mezclador **3**. Ahora se escuchará una breve señal acústica. Todas las teclas de programa **10** se iluminan brevemente y a continuación  parpadea.



NO, así no debe fijarse la tapa.



Sí, así debe fijarse la tapa.

Conexión

- Toque con el dedo la tecla  que parpadea para encender el aparato y ponerlo en disponibilidad operacional. Las cinco teclas de programa **10** y la tecla  se iluminan durante aprox. 6 minutos.
- Iniciar programas:
Mientras las teclas de programa **10** se iluminan, toque con el dedo una de las cinco teclas para iniciar la función deseada. Oirá una breve señal acústica y tan solo seguirá iluminado el símbolo seleccionado y la tecla .
- Iniciar el mezclado:
Mientras las teclas de programa **10** se iluminan, gire el regulador giratorio **9** hasta una de las dos velocidades (**1** o **2**) o hasta **P**.

Apagar

- Toque con el dedo la tecla  iluminada para apagar el aparato. Todos los procesos/programas en curso finalizarán.
La tecla  parpadea y no será posible iniciar ninguna función.

Programa terminado:

Cuando un programa haya finalizado, el aparato pasará al modo de espera. La tecla  parpadea.

Finalizar un programa en curso:

Mientras un programa está en funcionamiento, puede finalizarlo pulsando la tecla de programa **10**. La tecla  y todas las teclas de programa se iluminan.

•

Pulse la tecla . La tecla de programa **10** se apaga. El aparato pasa al modo de espera y la tecla  parpadea.

8.2 Preparación de los alimentos

Independientemente de si utiliza la función de mezclado o uno de los cinco programas fijos, es necesario preparar los alimentos empleados. Para ello, consulte también el libro de recetas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊗ Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).
- Lave o limpie los alimentos a preparar.
- Trocee los alimentos de gran tamaño (p. ej., manzanas, peras). Este procedimiento acorta el tiempo de mezcla.
- Si desea añadir alimentos a través del orificio de rellenado mientras utiliza el aparato, corte los alimentos en trozos tan pequeños que quepan por el orificio de rellenado de la tapa **2**.
- Quite el tallo de las hierbas aromáticas.
- Para los batidos, utilice suficiente líquido (agua mineral, zumo de frutas, leche o yogur).

8.3 Triturar (mezclar)

NOTA: durante el mezclado manual no es posible iniciar ningún programa.

1. Coloque el vaso mezclador **3** sobre el bloque del motor **6**.
2. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador **3** y cierre la tapa **2**.
 - Los ingredientes y los líquidos también se pueden añadir durante el funcionamiento introduciéndolos por el orificio de rellenado de la tapa **2**. Al hacerlo, las cuchillas no pueden girar para que usted no sufra lesiones debido a salpicaduras calientes.
3. Gire el regulador giratorio **9** hasta una de las dos velocidades (**1** o **2**).
 - Por seguridad, sujete el aparato durante el funcionamiento poniendo una mano sobre la tapa **2** cerrada.
4. Desconecte el aparato. Gire el regulador giratorio **9** hasta **0**.

Alimentos más duros y hielo triturado

NOTAS:

- Solamente se puede triturar un máximo de 200 g de frutos secos.
- Los cubitos de hielo grandes de fabricación industrial (p. ej., los del supermercado o la gasolinera) no deben triturarse con la máquina, ya que son demasiado duros.
- Debido a su especial dureza, las nueces moscadas no deben triturarse.

1. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador **3**.
2. Para triturar alimentos más duros, gire repetidas veces el regulador giratorio **9** brevemente hasta **P**. El número y la duración de los impulsos necesarios para obtener la consistencia deseada dependerán de la cantidad y de la

consistencia de los alimentos.

También puede seleccionar el programa  para habilitar un intervalo automático.

8.4 Uso de los programas

NOTA: los tiempos de cocción dependen en gran medida de los alimentos. Los resultados pueden variar en función de la cantidad, el tamaño de los trozos, las características y el grado de maduración.

Resumen de los programas

Símbolo	Función y duración
	Preparar sopas espesas Tiempo de cocción aprox. 35 min. Modo de conservación del calor aprox. 40 min.
	Preparar sopas finas Tiempo de cocción aprox. 25 min. Modo de conservación del calor aprox. 40 min.
	Preparar salsas/mezclar y cocinar/intervalo Tiempo de cocción aprox. 33 min.
	Cocer al vapor Utilizar el accesorio de cocción 12 Tiempo de cocción aprox. 18 min. Modo de conservación del calor aprox. 40 min.
	Triturar hielo/intervalo aprox. 45 segundos

1. Coloque el vaso mezclador **3** sobre el bloque del motor **6**.
2. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador **3** y cierre la tapa **2**. Ahora se escuchará una breve señal acústica. Todas las teclas de programa **10** se iluminan brevemente y a continuación  parpadea.
3. Toque con el dedo la tecla  que parpadea para encender el aparato y ponerlo en disponibilidad operacional.
4. Presione una de las cinco teclas de programa **10**. Oirá una breve señal acústica y tan solo seguirá iluminado el símbolo seleccionado y la tecla .
5. Al finalizar el tiempo de cocción, el símbolo de programa pasará de iluminarse a parpadear y se escuchará una breve sucesión de sonidos. En ese momento se habrá alcanzado el modo de conservación del calor. Ya puede extraer los alimentos. Esto también finaliza el programa.
6. Cuando el programa/el modo de conservación del calor finalice automáticamente, oirá durante un minuto una señal acústica. El símbolo de programa y  parpadearán brevemente alternándose. Seguidamente tan solo parpadeará el símbolo .

8.5 Extracción de los alimentos



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Si el contenido del vaso mezclador **3** está caliente, la tapa **2** debe abrirse siempre despacio y con cuidado.

NOTA: no guarde los alimentos más de 24 horas en el vaso mezclador **3** o en contacto con otras piezas del aparato. Esto último también se aplica a su conservación en el frigorífico.

1. Dado el caso, gire el regulador giratorio **9** de tal forma que la raya de marca coincida con el **0**.
2. Cuando el motor se haya detenido completamente, saque el vaso mezclador **3** levantándolo hacia arriba en posición recta.
3. Gire la tapa **2** para desbloquearla ligeramente en sentido antihorario en la dirección del símbolo del candado abierto y sáquela levantándola hacia arriba.
4. Vacíe el vaso mezclador **3**.
5. Procure limpiar el aparato inmediatamente después de cada uso.

9. Limpieza

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!

9.1 Limpieza inmediata del vaso mezclador

1. Coloque el vaso mezclador **3** sobre el bloque del motor **6**.
2. Llene el vaso mezclador **3** con un poco de agua caliente y detergente lavavajillas.
3. Cierre el vaso mezclador **3** con la tapa **2**.
4. Gire la tapa **2** hasta que encaje totalmente en el mango **4** para unirla firmemente al vaso mezclador.
5. Dado el caso, gire el regulador giratorio **9** hasta **0**.
6. Coloque el vaso medidor **1** en la tapa **2** y bloquéelo dándole una vuelta corta en sentido horario.
7. Inserte el enchufe **7** en una toma de corriente.
8. Gire el regulador giratorio **9** varias veces durante algunos segundos hacia la izquierda hasta **P** y a continuación suéltelo.
9. Saque el enchufe **7** de la toma de corriente.
10. No retire el vaso mezclador **3** del bloque del motor **6** hasta que el motor se haya detenido completamente. Levante el vaso mezclador **3** en posición recta.
11. Retire la tapa **2** del vaso mezclador **3**.
12. Vacíe el vaso mezclador **3** y aclárelo con agua limpia.

9.2 Limpieza de todas las piezas del aparato



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ El bloque del motor **6**, el cable de conexión y el enchufe **7** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Para realizar la limpieza espere hasta que el aparato se haya enfriado.



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- ⊙ Las cuchillas del accesorio con cuchillas **11** están muy afiladas. Manéjelas con cuidado.
- ⊙ Si lava el aparato a mano, deberá utilizar agua clara para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas **11**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ Excepto el bloque del motor **6** y el vaso mezclador **3**, todas las demás piezas son aptas para el lavavajillas.

1. Saque el enchufe **7** de la toma de corriente.
2. Retire el vaso mezclador **3** del bloque del motor **6**.
3. Quite la tapa **2** del vaso mezclador **3**.
4. Cuando sea necesario, limpie el bloque del motor **6** y el cable de conexión **7** con un paño ligeramente humedecido. Asegúrese de que el bloque del motor **6** esté completamente seco antes del siguiente uso.
5. Limpie las demás piezas del aparato con agua caliente y detergente lavavajillas.

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas hasta una temperatura de 70 °C:

- Accesorio con cuchillas **11**
- Tapa **2**
- Tapa/vaso medidor **1**
- Accesorio de cocción **12**

Las siguientes piezas no deben lavarse en el lavavajillas:

- Bloque del motor **6**
- Vaso mezclador **3**

- Deje secar completamente todas las piezas antes de guardarlas o de volver a utilizar el aparato.

Algunos consejos de limpieza

- Procure limpiar el aparato inmediatamente después de cada uso, para evitar que se adhieran restos de comida resacos.
- Después de triturar alimentos muy salados o ácidos debe lavar a fondo el vaso mezclador **3** de inmediato.

10. Conservación



¡PELIGRO!

- ⊙ Para evitar accidentes, el enchufe **7** no puede estar conectado a una toma de corriente mientras el aparato está guardado.
- ⊙ **NOTA:** el orificio de ventilación del motor **8** no es un guardacable.

- Fije el cable de conexión **7** con el clip sujetacables.
- Monte la batidora de vaso para su almacenamiento.
- Elija un lugar en el que el aparato no se vea expuesto ni a un gran calor ni a la humedad.

11. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • ¿Está el vaso mezclador 3 correctamente colocado? • ¿Está la tapa 2 correctamente cerrada? • ¿Parpadea la tecla (⏻)? Mientras tanto, no es posible iniciar ninguna función.
El accesorio con cuchillas 11 no gira o lo hace con dificultad.	• Apagar de inmediato, extraer el enchufe 7 y comprobar: - ¿Hay algún obstáculo en el vaso mezclador 3? - ¿Los alimentos son demasiado duros o espesos?

12. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



13. Datos técnicos

Modelo:	SSMK 1000 A1
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	Batidora: 500 W Función de calentamiento: 1000 W
Cantidad de llenado:	500 ml - 1750 ml

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada). Los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Materiales reciclables: cartón (excepto cartón ondulado)
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, baterías, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 360280_2010 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **360280_2010**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 360280_2010



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	143
2. Tilsigtet anvendelse	144
3. Sikkerhedsanvisninger	144
4. Leveringsomfang	148
5. Ibrugtagning	148
6. Montering og afmontering af knivindsats	148
7. Montering.....	149
8. Betjening	149
8.1 Tænd og sluk.....	149
8.2 Forberedelse af fødevarer	150
8.3 Hakning (blendning).....	151
8.4 At arbejde med programmerne.....	151
8.5 Udtagning af fødevare	152
9. Rengøring.....	152
9.1 Øjeblikkelig rengøring af blandebeholderen	152
9.2 Rengøring af alle apparatdele	153
10. Opbevaring	153
11. Problemløsning.....	154
12. Bortskaffelse	154
13. Tekniske data.....	155
14. HOYER Handel GmbHs garanti	155

1. Oversigt

- 1 Låg/målebeholder (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Låg med efterpåfyldningsåbning
- 3 Blandebeholder (kapacitet min. 500 ml - maks. 1750 ml)
- 4 Greb
- 5 Fastgørelsesblok
- 6 Motorblok
- 7 Tilslutningsledning med netstik (med kabelclips)
- 8 Motorventilationsåbning
- 9 Drejeknap
 - **P**: drej mod venstre og hold positionen: blender arbejder med maksimal effekt, så længe drejeknappen holdes på positionen.
 - **0**: blenderen er slukket.
 - **1**: minimal hastighed
 - **2**: maksimal hastighed
- 10 Programknapper og standby-knap (lyser kort, så snart apparatet bliver forsynet med strøm. **OBS:** herved skal blandebeholderen **3** være sat i samt låget **2** sat på og fastgjort.)
- 11 Knivindsats
- 12 Kogeindsats

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye bordblender med koge-funktion.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**

- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye bordblender med kogefunktion!

Symboler på apparatet



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



Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.

2. Tilsigtet anvendelse

Apparatet er beregnet til blendning, piskning, omrøring, hakning, purering, isknusning, simring, dampkogning, kogning. Bordblenderen er beregnet til blendning af smoothies og hakning af fødevarer og is.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug ikke apparatet til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.
- ⊙ Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.
- ⊙ Enheden må ikke anvendes til at knuse store, fabriksfabrikerede isterninger (som f.eks. fås i supermarkeder eller på tankstationer). Disse er for hårde.

Fremmedprodukter og deres risici:

- ⊙ Anvisningen i betjeningsvejledningen, om at der kun må bruges originale tilbehørsdele, skal under alle omstændigheder overholdes.
- ⊙ Eksterne tilbehørsdele, især hvis disse blokerer apparatets sikkerhedsfunktioner, er til fare for dit helbred og fører automatisk til **bortfald af standardtypegodkendelsen**. Heraf forskyldte følgeskader (materielle, formue- eller personskader) påhviler i så fald operatøren. Vi som producent udelukker i dette tilfælde ethvert ansvar.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskader eller materielle skader.

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

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Børn må ikke bruge apparatet.
- ⊙ Opbevar apparatet og den tilhørende tilslutningsledning uden for børns rækkevidde.
- ⊙ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn, eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet, og har forstået de farer, det kan give anledning til.
- ⊙  Apparatets overflader bliver meget varme under anvendelse af de pågældende programmer. Berør kun blandebeholderen samt låget med grydelapper eller grillhandsker, så længe apparatet er i brug.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe:
 - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
 - Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger, når du tømmer blandebeholderen.
 - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen.
- ⊙ Knivindsatsen drejer, efter at der er blevet slukket. Vent, til den står helt stille, før du løsner og åbner låget på blandebeholderen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.

- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller af reservedele, som er i bevægelse under driften, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- ⊙ Vær opmærksom på, at varmeelementets overflade stadig er varmt efter brugen.
- ⊙ Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- ⊙ Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks...
... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
... i landbrugsejendomme;
... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Vær opmærksom på kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 152).



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

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



FARE for elektrisk stød på grund af fugtighed!

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
- ⊙ Beskyt motorblokken mod fugt, dråber og stænkvand.
- ⊙ Skulle der være trængt væske ind i apparatet (undtagen i den dertil beregnede beholder), skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Tilslut kun netstikket til en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... når apparatet ikke er i brug,
... før du rengør apparatet, og
... i tordenvejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for at skære sig!

- ⊙ Knivindsatsens klinger er skarpe. Vær forsigtig omkring den.
- ⊙ Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv. Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele.

Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.

- ⊙ Vær opmærksom på, at knivene bliver ved med at rotere et stykke tid, efter at apparatet er blevet slukket. Dette gælder især ved høje omdrejningshastigheder. Grib ikke ned i blandebeholderen, før kniven står stille.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Hvis indholdet i blandebeholderen er varmt, skal låget åbnes langsomt og forsigtigt.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand.
- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant, stabilt, tørt og varmebestandigt underlag før du tænder det.
- ⊙ Tildæk ikke apparatet.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.
- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet, skal du straks afbryde blendningen, hvis knivindsatsens klinger ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i blandebeholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
- ⊙ Blend ikke fødevarer på oliebasis, som f.eks. birkes eller nødder (til f.eks. birkes- eller nøddesmør) længere end maksimalt 60 sekunder, da motoren ellers kan løbe varm og tage skade.

- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Apparatet er konstrueret til en køretid på maks. 3 minutter uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og kunststof og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 blandebeholder **3**
(kapacitet min. 500 ml - maks. 1750 ml)
- 1 motorblok **6**
- 1 låg **2**
- 1 kogeindsats **12**
- 1 låg/målebeholder (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 opskriftsbog
- 1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage.
- Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring" på side 152)
- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag.

6. Montering og afmontering af knivindsats



FARE for at skære sig!

- ⊙ Knivindsatsen **11** er skarp. Vær forsigtig omkring den. Vær særlig forsigtig ved montering og afmontering.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må aldrig anvendes uden knivindsats **11**.

Ved levering er knivindsatsen **11** indbygget. Ved normal rengøring behøver den ikke afmonteres.

Afmontering giver mening ved særlig stærkt og resistent snavs, eller hvis knivindsatsen **11** skal udskiftes.

Afmontering af knivindsats (figur A)

1. Læg blandebeholderen **3** på siden.
2. Drej fastgørelsesblokken **5** mod **OPEN**, og tag den af.
3. Stil blandebeholderen **3** op igen.
4. Træk knivindsatsen **11** ud oppefra.

Montering af knivindsats

1. Stil blandebeholderen **3** op.
2. Sæt knivindsatsen **11** ind i åbningen i bunden af blandebeholderen **3**. Knivens heden skal ligge lige på og slutte lufttæt med bunden.
3. **Fig. B:** hold knivindsatsen **11** fast ved at trykke ned i midten med en finger.
4. Hold fingeren på midten af knivindsatsen **11**, og læg blandebeholderen **3** langsomt ned på siden.
5. Sæt fastgørelsesblokken **5** over åbningen nedefra.
6. Drej fastgørelsesblokken **5** mod **CLOSE**, indtil den sidder fast.
7. Stil blandebeholderen **3** op igen.

7. Montering



FARE for at skære sig!

- ⊙ Knivindsatsen **11** er skarp. Vær forsigtig omkring den. Vær særlig forsigtig ved montering og afmontering.
- ⊙ Sæt først netstikket **7** i en stikkontakt, når bordblenderen er helt samlet.

ANVISNINGER:

- Apparatet er forsynet med to **sikkerhedsafbrydere** og skal fastgøres to steder. Apparatet kan kun tages i brug, når blandebeholderen **3** og låget **2** er sat på og fastgjort. Skulle apparatet en gang kunne tændes uden påsat blandebeholder **3**, må du ikke bruge apparatet mere.
- Fjernes blandebeholderen **3** under driften, slukker apparatet automatisk. Sluk apparatet ved at dreje drejeknappen **9**, så markeringsstregen peger på **0**. Først derefter sættes blandebeholderen **3** på motorblokken **6** igen.

1. Sæt blandebeholderen **3** på motorblokken **6**. Fyld de forberedte fødevarer i blandebeholderen **3**.
2. Luk blandebeholderen **3** med låget **2**.
3. Drej låget **2** med uret hen mod låsesymbolet, indtil det sidder fast. Tappen på låget flugter med grebet **4**. Sikringen er således lukket.
4. Drej om nødvendigt drejeknappens **9** markeringsstreg hen på **0**.
5. Isæt målebeholderen **1** i låget **2**, og lås den fast ved at dreje den et stykke med uret.
6. Sæt netstikket **7** i en stikkontakt, som svarer til de tekniske data.

8. Betjening

ADVARSEL!

- ⊙ For at undgå at beskadige apparatet, skal du straks afbryde blendningen, hvis knivindsatsens **11** klinger ikke drejer eller går trægt. Træk i dette tilfælde netstikket **7** ud, og kontrollér, om der befinder sig en hindring i blandebeholderen **3**, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

FORSIGTIG:

- ⊙ Fyld afhængigt af fødevarernes hårdhed og konsistens ikke blandebeholderen **3** til maksimum, da knivindsatsen **11** ellers kan blokere.

8.1 Tænd og sluk

- Når det samlede apparat kobles til lysnettet, høres en kort lyd. Alle programknapper **10** lyser kort og begynder efterfølgende at blinke .
 - Så længe knappen  blinker, kan der ikke startes nogen funktion.
1. Sæt netstikket **7** i en stikkontakt med beskyttelseskontakter.
 2. Sæt blandebeholderen **3** i motorblokken **6**.
 3. Sæt låget **2** på blandebeholderen.

4. Tryk ned på låget **2** med begge hænder, og drej det, indtil det er låst fast. Sørg for, at lågets **2** kroge er klikket korrekt fast på blandebeholderen **3**. Nu høres der en kort lyd. Alle programknapper **10** lyser kort og begynder efterfølgende at blinke ☺.



Sådan tændes

- Når der trykkes på den blinkende knap ☺, er apparatet klar til drift. De fem programknapper **10** og knappen ☺ lyser i ca. 6 minutter.
- Sådan startes programmer: Så længe programknapperne **10** lyser, skal du trykke på en af de fem knapper for at starte den ønskede funktion. Der høres en kort lyd, hvorefter kun det valgte symbol og den pågældende knap ☺ lyser.
- Sådan startes blendning: Så længe programknapperne **10** lyser, skal du dreje drejeknappen **9** hen på en af de to hastighedstrin (**1** eller **2**) eller hen på **P**.

Sådan slukkes

- Tryk på den lysende knap ☺ for at slukke for apparatet. Alle igangværende processer/programmer afsluttes. Knappen ☺ blinker, og der kan ikke startes nogen funktion.

Program er færdigt:

Når et program er færdigt, går apparatet i standby-tilstand. Knappen ☺ blinker.

Sådan afsluttes løbende program:

Et program kan afsluttes, mens det er i gang, ved at trykke på programknappen **10**. Knappen ☺ og alle programknapper lyser.

eller

Tryk på knappen ☺. Programtasten **10** slukker. Apparatet går i standby-tilstand, og knappen ☺ blinker.

8.2 Forberedelse af fødevarer

Uanset om du anvender blendefunktionen eller en af de fem faste programmer, skal de fødevarer, du anvender, forberedes inden. Se dertil også i opskriftsbogen.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ☉ Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.
- Vask eller istandgør fødevarerne.
- Skær større fødevarer (f.eks. æbler, pærer) i små stykker. Denne procedure afkorter blendetiden.
- Hvis du ønsker at tilsætte fødevarer via efterpåfyldningsåbningen under arbejdet, skal du skære fødevarerne så små, at de kan komme ind gennem lågets efterpåfyldningsåbning **2**.
- Tag urter af deres stilke.
- Anvend tilstrækkelig væske til smoothies (mineralvand, frugtsaft, mælk, yoghurt).

8.3 Hakning (blendning)

ANVISNING: under manuel blanding kan der startes noget program.

1. Sæt blandebeholderen **3** på motorblokken **6**.
2. Fyld fødevarerne i blandebeholderen **3**, og sæt låget **2** på.
 - Ingredienser og væsker kan også tilsættes under driften gennem lågets efterpåfyldningsåbning **2**. Derved skal kniven stå stille, ellers kan du brænde dig på den varme sprøjtede væske.
3. Sæt drejeknappen **9** på en af de to hastighedstrin (**1** eller **2**).
 - Af hensyn til sikkerheden bør du lægge en hånd på apparatets lukkede låg **2** under driften.
4. Sluk for apparatet. Stil drejeknappen **9** på **0**.

Hårde fødevarer og knust is

ANVISNINGER:

- Der må maks. hakkes 200 g nødder.
- Enheden må ikke anvendes til at knuse store, fabriksfabrikerede isterninger (som f.eks. fås i supermarkeder eller på tankstationer). Disse er for hårde.
- Muskatnødder må ikke hakkes på grund af deres særlige hårdhed.

1. Fyld fødevarerne i blandebeholderen **3**.
2. Til hakning af hårde fødevarer skal du dreje drejeknappen **9** gentagne gange kort hen på **P**. Afhængig af fødewarens mængde og konsistens varierer antallet og længden af impulser, der er nødvendige for at opnå den ønskede konsistens.
Du kan også anvende et automatisk indstillet interval ved at vælge programmet .

8.4 At arbejde med programmerne

ANVISNING: tilberedningstiden varierer stærkt alt efter hvilke fødevarer der anvendes. Resultat varierer også afhængigt af mængde, stykstørrelse og modningsgrad.

Overblik over programmer

Symbol	Funktion og varighed
	Tilberedning af grov suppe Tilberedningstid ca. 35 min. Varmholdningsmodus ca. 40 min.
	Tilberedning af fine supper Tilberedningstid ca. 25 min. Varmholdningsmodus ca. 40 min.
	Tilberedning af saucer / blendning og kogning / interval Tilberedningstid ca. 33 min.
	Dampkoge Anvendelse af kogeindsats 12 Tilberedningstid ca. 18 min. Varmholdningsmodus ca. 40 min.
	Isknusning / interval ca. 45 sekunder

1. Sæt blandebeholderen **3** på motorblokken **6**.
2. Fyld fødevarerne i blandebeholderen **3**, og sæt låget **2**.
Nu høres en kort lyd. Alle programknapper **10** lyser kort og begynder efterfølgende at blinke .
3. Når der trykkes på den blinkende knap , er apparatet klar til drift.
4. Tryk på en af de 5 programknapper **10**. Der høres en kort lyd, hvorefter kun det valgte symbol og den pågældende knap  lyser.

5. Når tilberedningstiden er gået, vil det lysende programsymbol begynde at blinke, og der høres en række lydsignaler. Varmholdningsmodus er nu aktiveret. Nu kan fødevarerne tages ud. Herved afsluttes også programmet.
6. Afsluttes programmet/varmholdningsmodussen automatisk, høres en lyd i et minut. Programsymbolet og  blinker skiftevis kort. Derefter blinker kun symbolet .

8.5 Udtagning af fødevarer



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Hvis indholdet i blandebeholderen **3** er varmt, skal låget **2** åbnes langsomt og forsigtigt.

ANVISNING: opbevar ikke fødevarer længere end 24 timer i blandebeholderen **3** eller i kontakt med andre produktdele. Dette gælder også ved opbevaring i køleskabet.

1. Herved sættes drejeknappen **9**, så markeringsstregen peger på **0**.
2. Løft blandebeholderen **3** lige op og af, når motoren står helt stille.
3. Drej låget **2** et stykke mod uret og det åbne låsesymbol for at løsne det, og løft det derefter op og af.
4. Tøm blandebeholderen **3**.
5. Rengør apparatet så hurtigt som muligt efter brug.

9. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!

9.1 Øjeblikkelig rengøring af blandebeholderen

1. Sæt blandebeholderen **3** på motorblokken **6**.
2. Fyld lidt varmt vand og opvaskemiddel i blandebeholderen **3**.
3. Luk blandebeholderen **3** med låget **2**.
4. Drej låget **2** helt ind i grebet **4** for at fastgøre forbindelsen til blandebeholderen.
5. Stil om nødvendigt drejeknappens **9** markeringsstreg på **0**.
6. Isæt målebeholderen **1** i låget **2**, og lås den fast ved at dreje den et stykke med uret.
7. Sæt netstikket **7** i en stikkontakt.
8. Drej drejeknappen **9** flere gange et par sekunder mod venstre hen til **P** og slip den derefter.
9. Træk netstikket **7** ud af stikkontakten.
10. Fjern først blandebeholderen **3** fra motorblokken **6**, når motoren står helt stille. Fjern blandebeholderen **3** lodret opad.
11. Tag låget **2** af blandebeholderen **3**.
12. Tøm blandebeholderen **3** og skyl den med rent vand.

9.2 Rengøring af alle apparatdele



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Motorblokken **6**, tilslutningsledningen og netstikket **7** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Vent med rengøring, til apparatet er afkølet.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Knivindsatsens **11** klinger er skarpe. Vær forsigtig omkring den.
- ⊙ Under rengøringen bør vandet være så klart, at du kan se knivindsatsen **11** tydeligt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Alle dele undtagen motorblokken **6** og blandebeholderen **3** er egnet til maskinopvask.

1. Træk netstikket **7** ud af stikkontakten.
2. Fjern blandebeholderen **3** fra motorblokken **6**.
3. Tag låget **2** af blandebeholderen **3**.
4. Tør motorblokken **6** og tilslutningsledningen **7** af med en let fugtet klud ved behov. Pas på, at motorblokken **6** før næste anvendelse er fuldstændig tør.
5. Rengør apparatets andre dele med opvaskemiddel og varmt vand.

Følgende dele er egnet til maskinopvask ved op til 70 °C:

- Knivindsats **11**
- Låg **2**
- Låg/målebeholder **1**
- Kogeindsats **12**

Følgende dele må ikke kommes i opvaskemaskinen:

- Motorblok **6**
- Blandebeholder **3**

6. Sørg for, at alle dele er fuldstændig tørre, før du rydder dem til side, eller du bruger apparatet på ny.

Nogle rengøringstips

- Rengør apparatet så hurtigt som muligt efter brug, så madrester ikke tørrer ind.
- Efter forarbejdning af meget salte eller syreholdige fødevarer bør du omgænde vaske blandebeholderen **3** grundigt af.

10. Opbevaring



FARE!

- ⊙ For at undgå ulykker må netstikket **7** under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.
- ⊙ **ANVISNING:** motorventilationsåbningen **8** er ingen kabeloprulning.

- Fastgør tilslutningsledningen **7** med kabelclipsen.
- Opbevar bordblenderen i samlet stand.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

11. Problemløsning

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



FARE for elektrisk stød!

- ⊕ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Er blandebeholderen 3 sat rigtigt på? • Er låget 2 lukket korrekt? • Blinker knappen ? Så længe kan der ikke startes nogen funktion.
Knivindsatsen 11 drejer ikke eller kun meget trægt.	• Sluk omgående, træk netstikket 7 ud og kontrollér: - Er der hindringer i blandebeholderen 3? - Er madvaren for sej eller for hård?

12. Bortskaffelse

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



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

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

13. Tekniske data

Model:	SSMK 1000 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelses klasse:	I
Effekt:	Blender: 500 W Varmefunktion: 1000 W
Kapacitet:	500 ml - 1750 ml

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed). Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

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

Garantibetingelser

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

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

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

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

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

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 360280_2010** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garanti, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

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

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **360280_2010** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 360280_2010



Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
22761 Hamburg
TYSKLAND