



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

DE CH AT Kurzanleitung

**MULTIFUNKTIONALE  
KÜCHENMASCHINE**

FR BE Guide de démarrage rapide

**ROBOT MÉNAGER MULTIFONCTION**

PL Skrócona instrukcja obsługi

**WIELOFUNKCYJNY ROBOT  
KUCHENNY**

SK Krátky návod

**MULTIFUNKČNÝ KUCHYNSKÝ  
ROBOT**

DK Kort vejledning

**MULTIKØKKENMASKINE**

GB Short manual

**MULTI-FUNCTION FOOD  
PROCESSOR**

NL BE Beknopte gebruiksaanwijzing

**MULTIFUNCTIONELE  
KEUKENMACHINE**

CZ Stručný návod

**MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÝ  
ROBOT**

ES Guía breve

**PROCESADOR DE ALIMENTOS  
MULTIFUNCIONAL**

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  
Surbiton · 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:

09/2021 ID: SFPM 600 A1\_21\_V1.2

IAN 373069\_2104



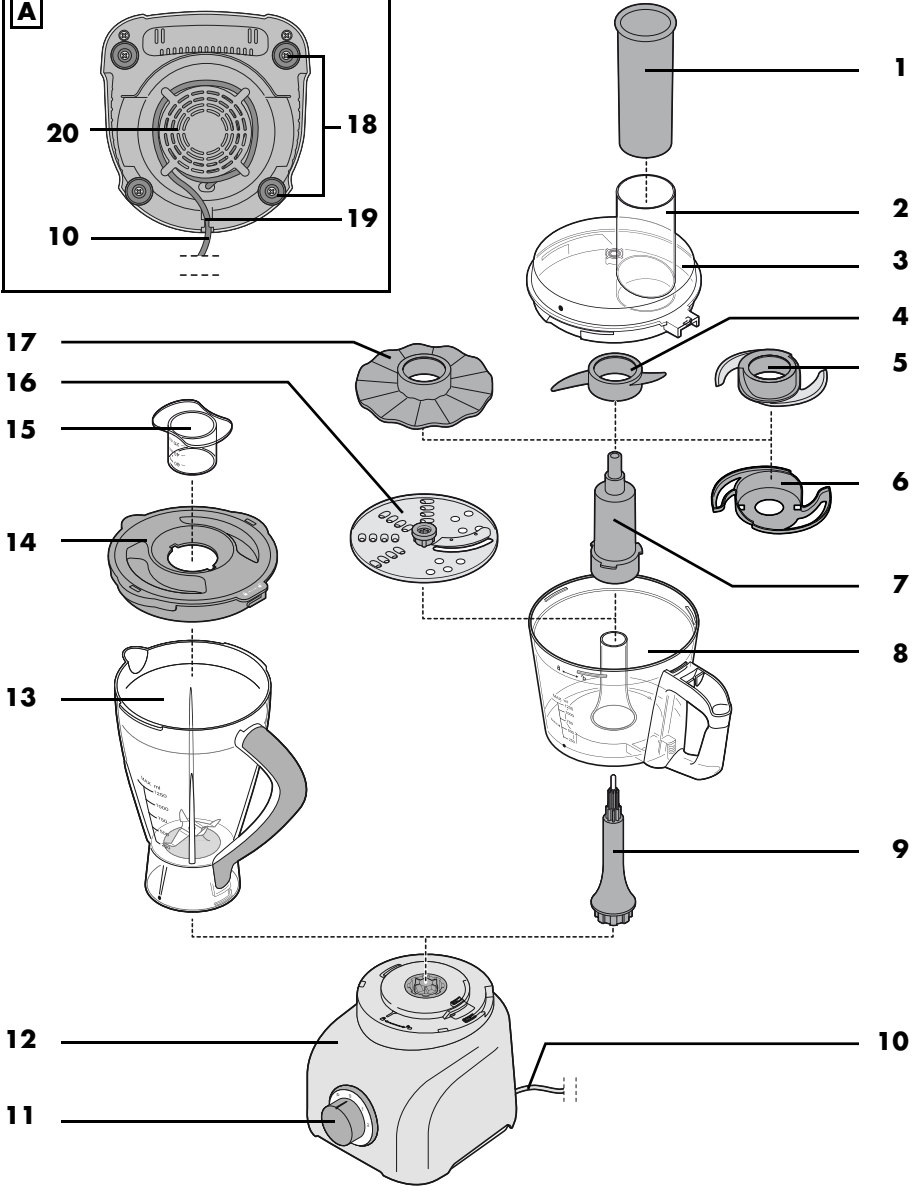
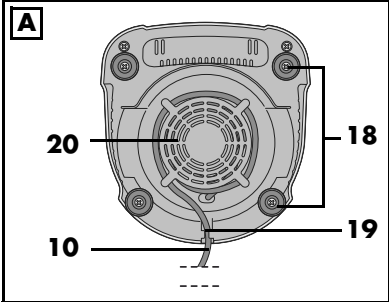
IAN 373069\_2104



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>14</b>
<b>Français</b> .....	<b>26</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>40</b>
<b>Polski</b> .....	<b>52</b>
<b>Česky</b> .....	<b>66</b>
<b>Slovenčina</b> .....	<b>78</b>
<b>Español</b> .....	<b>90</b>
<b>Dansk</b> .....	<b>104</b>



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



## Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **373069\_2104** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

**WARNUNG!** Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### Symbole am Gerät



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

## Übersicht

- 1** Stopfer
- 2** Einfüllschacht
- 3** Deckel (für den Arbeitsbehälter)
- 4** Rühreinsatz
- 5** Messereinsatz
- 6** Klingenschutz (für den Messereinsatz)
- 7** Adapter
- 8** Arbeitsbehälter (Füllmenge 250 ml - MAX 500 ml / 1.200 ml)
- 9** Achse
- 10** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11** Drehschalter (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Grundgerät
- 13** Mixbehälter (Füllmenge 250 ml - MAX 1.250 ml)
- 14** Deckel (des Mixbehälters)
- 15** Mini-Messbecher (Füllmenge 20 ml - 60 ml)
- 16** Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 17** Emulgierscheibe

**Bild A:** Unterseite des Gerätes


- 18** Saugfüße
- 19** Kabelklemme
- 20** Kabelaufwicklung

**Hintere Ausklappseite: Bilder B - G**

## Lieferumfang

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

## Technische Daten

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

## Vorhersehbarer Missbrauch

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

## Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**


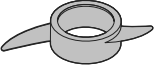
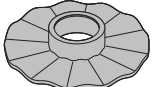
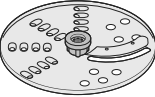
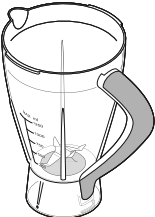
- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung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

- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
  - ⊙ Die Arbeitswerkzeuge (z. B. der Messereinsatz, die Raspel- und Schneidescheibe) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
  - ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
  - ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 5 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
  - ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- 
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
  - ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
  - ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
  - ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
  - ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.
- 
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
  - ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
  - ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
  - ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
  - ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauf treten kann.
  - ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
  - ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - wenn eine Störung auftritt
  - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
  - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
  - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
  - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder an der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes, des Mixbehälters und der Rassel- und Schneidescheibe sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatenmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und den Arbeitsbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Üben Sie auf die Rassel- und Schneidescheibe keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.



# Funktionen im Überblick

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

# Grundbedienung


## Lebensmittel vorbereiten

- Für die Verarbeitung mit dem Messereinsatz **5** und im Mixbehälter **13** schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, kleinere Stücke (ca. 2 x 2 cm).
- Für die Verarbeitung mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den Einfüllschacht **2** passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhre, Gurke, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.

## Zutaten einfüllen/zugeben

- Beachten Sie beim Einfüllen die Markierungen für die maximalen Füllhöhen an den Behältern:

### Arbeitsbehälter 8:

- für flüssige Zutaten die Markierung **MAX**  (500 ml)
- für feste Zutaten die Markierung **MAX** (1.200 ml)


### Mixbehälter 13:

- für flüssige und feste Zutaten die Markierung **MAX** (1.250 ml)


## Sicherheitsfunktionen

### Das Prinzip: Markierung ● + /



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


1. **Oberes Zubehörteil aufsetzen:**  
Setzen Sie das obere Zubehörteil mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol  auf.
2. **Im Uhrzeigersinn drehen:**  
Drehen Sie das obere Zubehörteil im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

### 3. Korrekt zusammengesetzt:

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

### Deckel 14 des Mixbehälters 13

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

1. Setzen Sie den Deckel **14** leicht versetzt auf.
2. Drehen Sie den Deckel **14** im Uhrzeigersinn (Richtung geschlossenes Schlosssymbol ) , bis er fest sitzt.

## Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln

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

Schalterstellung	Funktion
P	Impulsfunktion: - Drehschalter <b>11</b> in der Position P festhalten, um das Gerät einzuschalten. - Drehschalter <b>11</b> loslassen, um das Gerät auszuschalten. - ermöglicht das Arbeiten mit mehreren kurzen Impulsen hintereinander, empfohlen z. B. für Kräuter und Zwiebeln
0	ausgeschaltet
1	Geschwindigkeitsstufe 1 (normal)
2	Geschwindigkeitsstufe 2 (hoch)

# Messereinsatz verwenden



## GEFAHR von Verletzungen!

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

- Klingenschutz abnehmen:**  
Ziehen Sie den Klingenschutz **6** in der Mitte etwas vom Messereinsatz **5** ab und nehmen diesen nach oben heraus.
- Klingenschutz aufstecken:**  
Setzen Sie den Messereinsatz **5** von oben in den Klingenschutz **6**. Achten Sie darauf, dass beide Klingen komplett geschützt sind.

### Einsatzbereich:

Der Messereinsatz **5** eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, Obst, Hartkäse (z. B. Parmesan) und Fleisch.

### Verarbeitungstabelle Zerkleinern:

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

### Benötigtes Zubehör:

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

### Arbeitsschritte:

- Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.

- Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
- Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
- Setzen Sie den Messereinsatz **5** auf den Adapter **7**. Drehen Sie den Messereinsatz **5** leicht hin und her, bis er unten aufsitzt.
- Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
- Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
- Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
- Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
- Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab oder nehmen Sie sie vom Grundgerät **12** ab.
- Fassen Sie den Adapter **7** am oberen Ende an und heben ihn mit dem Messereinsatz **5** nach oben heraus. Zutaten, die am Messereinsatz haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
- Nehmen Sie den Messereinsatz **5** vorsichtig vom Adapter **7** ab.
- Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **8**.

17. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

## Röhreinsatz verwenden

### Einsatzbereich:

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

### Verarbeitungstabelle:

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

### Benötigtes Zubehör:

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

### Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
4. Setzen Sie den Röhreinsatz **4** auf den Adapter **7**. Drehen Sie den Röhreinsatz **4** leicht hin und her, bis er unten aufsitzt.
5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.

7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab oder nehmen Sie sie vom Grundgerät **12** ab.
14. Nehmen Sie den Adapter **7** zusammen mit dem Röhreinsatz **4** nach oben heraus und entnehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

## Emulgierscheibe verwenden

### Einsatzbereich:

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

### Verarbeitungstabelle:

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

### Benötigtes Zubehör:

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

### Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
4. Setzen Sie die Emulgierscheibe **17** auf den Adapter **7**. Drehen Sie die Emulgierscheibe **17** leicht hin und her, bis diese unten aufsitzt.
5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab.
14. Nehmen Sie den Adapter **7** zusammen mit der Emulgierscheibe **17** nach oben heraus und entnehmen Sie die zubereitete Speise aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörtteile möglichst sofort.

## Raspel- und Schneidescheibe verwenden

### Einsatzbereich:

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

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

### Verarbeitungstabelle:

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

### Benötigtes Zubehör:

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

### Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. Setzen Sie die Raspel- und Schneidescheibe **16** so auf die Achse **9**, dass das Werkzeug oben liegt, mit dem Sie arbeiten wollen.
4. **Bild F:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.

6. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht **2**.
7. Schalten Sie den Drehschalter **11** auf die Stellung *1* und drücken Sie mit dem Stopfer **1** die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigen Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht **2** herausragen.
8. Stoppen Sie (Drehschalter **11** auf Stellung *0*), bevor alle Zutaten im Einfüllschacht **2** verarbeitet sind, um weitere Zutaten nachzufüllen.
9. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **8**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf *0* und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Fassen Sie die Rassel- und Schneidscheibe **16** in der Mitte an und heben sie aus dem Arbeitsbehälter **8** heraus.
13. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab oder nehmen Sie sie vom Grundgerät **12** ab.
15. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **8**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

## Mixbehälter verwenden

### Einsatzbereich:

Der Mixbehälter **13** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst.

Mit dem Mini-Messbecher **15** können Sie kleine Zutatenmengen abmessen. Umgedreht passt er genau in die Öffnung im Deckel **14**.

### Verarbeitungstabelle:

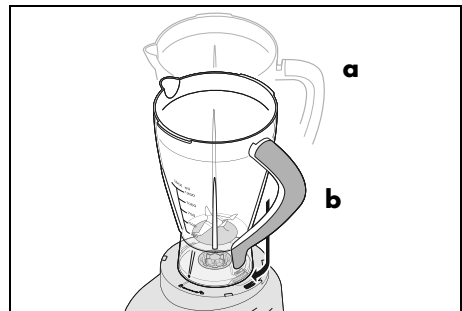
Zutaten	max. Menge	Verarbeitung
Eiswürfel	max. 140 g	<i>P</i> ca. 10 - 15 Mal 1 Sek.
Mandeln	max. 200 g	<i>P</i> ca. 15 - 20 Mal 1 Sek.
gekochtes Gemüse	600 g mit 400 ml Wasser	Stufe 2 90 Sek.

### Benötigtes Zubehör:


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

### Arbeitsschritte:

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



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

4. Drehen Sie den Deckel **14** im Uhrzeigersinn (Richtung geschlossenes Schlosssymbol ) , bis er einrastet.
5. Setzen Sie den Mini-Messbecher **15** in die Nachfüllöffnung.
6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung im Deckel **14** zugeben.
8. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf **1**.
9. Ziehen Sie den Mini-Messbecher **15** nach oben heraus. Wenn dies schwer geht, drehen Sie ihn etwas hin und her, während Sie ihn herausziehen.
10. Füllen Sie die Zutaten ein.
11. Setzen Sie den Mini-Messbecher **15** wieder ein.
12. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
13. Drehen Sie den Deckel **14** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Drehen Sie den Mixbehälter **13** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
15. Entnehmen Sie vorsichtig die verarbeiteten Zutaten aus dem Mixbehälter **13**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

## Reinigen

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **10** aus der Steckdose.

**Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehörteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.**

## Entsorgen

Verpackung und Gerät müssen gemäß den Umweltvorschriften Ihres Landes entsorgt werden.

## Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

## Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser 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: 373069\_2104**

## Short manual



This document is an abridged print version of the complete user instructions. Scanning the QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) and by entering the article number (IAN) **373069\_2104** you can view and download the complete user instructions.

**WARNING!** Observe the complete user instructions and the safety information to avoid personal injury and damage to property. The quick reference guide is a component of this product. Familiarise yourself with all user and safety information before using the product. Keep the quick reference guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to third parties.

### Symbols on the device



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

## Overview

- 1** Food pusher
- 2** Food chute
- 3** Lid (for the working container)
- 4** Mixer assembly
- 5** Blade assembly
- 6** Blade guard (for the blade assembly)
- 7** Adapter
- 8** Working container (filling volume 250 ml - MAX 500 ml / 1,200 ml)
- 9** Axle
- 10** Power cable with mains plug
- 11** Dial (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Base unit
- 13** Blender jug (filling volume 250 ml - MAX 1,250 ml)
- 14** Lid (of the blender jug)
- 15** Mini measuring cup (filling volume 20 ml - 60 ml)
- 16** Grater and cutting disc (usable from both sides)
- 17** Whisking disc

**Figure A:** underside of the device

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


**Rear fold-out page: figure B - G**

### Items supplied

- 1 multifunction food processor, base unit **12**
- 1 axle **9**
- 1 adapter **7**
- 1 working container **8** with
  - lid **3**
  - food pusher **1**
- 1 whisking disc **17**
- 1 mixer assembly **4**
- 1 blade assembly **5** with blade guard **6**
- 1 grater and cutting disc **16**
- 1 blender jug **13** with
  - lid **14**
  - mini measuring cup **15**
- 1 short manual



## Technical specifications

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

## Intended purpose

This food processor is used to blend, mix, stir, chop, whisk, cut and grate food. The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

## Foreseeable misuse

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

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

## Safety information

### Warnings

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



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

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

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

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

### Instructions for safe operation


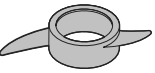
- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.

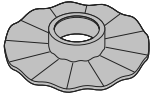
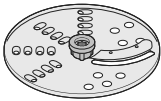
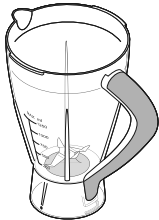
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please note that the blades of the blender jug, the blade assembly and the grater and cutting disc are very sharp:
  - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
  - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
  - When removing and inserting the working tools, make sure that you do not touch the blades.
  - Attach the blade guard when you are not using the blade assembly.
  - Be careful not to touch the blades when removing blockages and unprocessed ingredients from the grater and cutting disc.
  - When emptying and cleaning the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ The working tools (e.g. the blade assembly, the grater and cutting disc) continue to spin after being switched off. Wait for the device to come to a standstill before unlocking and opening the lid.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 5 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time.
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a danger of suffocation.
- ⊙ 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.
- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the food processor,
  - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
  - ... prior to cleaning the food processor
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- ⊙ Never bypass the safety functions!
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.
- ⊙ Please note that the blades of the blade assembly, the blender jug and the grater and cutting disc are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.

- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.
- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Note the information in these user instructions on the maximum filling volumes, maximum ingredient quantities, maximum operating times and the recommended speed settings.
- ⊙ Do not overfill the blender jug and the working container, otherwise the contents may be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not exert too much pressure on the grater and cutting disc. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.

## Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Blade assembly <b>5</b> 	P or 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crushing, chopping, puréeing of vegetables, herbs, hard cheese (e.g. Parmesan), meat</li> <li>- In pieces with an edge length of approx. 2 cm</li> <li>- Without sinews, gristle, bones, hard peels</li> </ul>	<b>max. quantity of meat:</b> 250 g <b>max. quantity of cheese:</b> 150 g
Mixer assembly <b>4</b> 	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kneading of yeast dough (e.g. pizza dough)</li> <li>- Mixing of light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter)</li> </ul>	<b>max. quantity of flour in the dough:</b> 250 g

Working tool	Speed	Function	Notes
Whisking disc <b>17</b> 	1 to 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Whipped cream (well chilled)</li> <li>- Egg white (room temperature, working container <b>8</b> and whisking disc <b>17</b> fat-free)</li> <li>- Mayonnaise</li> </ul>	<b>Quantity of cream:</b> min. 100 ml to max. 300 ml
Grater and cutting disc <b>16</b> 	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blade upwards: cuts slices</li> <li>- Blade downwards: grating</li> </ul>	<b>max. quantity:</b> 300 g
Blender jug <b>13</b> 	P or 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix and crush (e.g. pesto, smoothie, baby food, almonds)</li> <li>- Crushing of ice cubes</li> </ul> Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, cereal grains or coffee beans. Furthermore, not suitable for chopping meat, onions, nuts and herbs.	<b>max. filling volume:</b> 1,250 ml <b>max. quantity of ice:</b> 140 g <b>max. quantity of almonds:</b> 200 g

## Basic operation

### Preparing food

- For processing with the blade assembly **5** and in the blender jug **13** cut the food into small pieces of a similar size (approx. 2 x 2 cm).
- To process with the grater and cutting disc **16**, cut the food small enough to fit snugly into the food chute **2**. Food with a long shape (such as carrots, cucumbers, courgettes) can be processed whole. These are placed upright into the food chute. They should fill the width of the food chute as much as possible so that they are unable to fall over.

### Adding ingredients


- When filling, observe the markings for the maximum filling level on the containers:
  - Working container 8:**
    - for liquid ingredients observe the marking **MAX** ♡ (500 ml)
    - for solid ingredients observe the marking **MAX** (1,200 ml)
  - Blender jug 13:**
    - for liquid and solid ingredients observe the marking **MAX** (1,250 ml)

## Safety functions

### The principle: marking ● + /

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


#### 1. Placing the upper accessory in position:

Mount the upper accessory with the ● marking pointing to the open lock symbol .



#### 2. Turning clockwise:

Turn the upper accessory clockwise until it clicks into place.


#### 3. Correctly assembled:

When the accessories have been correctly assembled, the ● marking points to the closed lock symbol .

### Lid 14 of the blender jug 13

There is a lock symbol /  on the lid **14** for mounting the lid to the blender jug **13**.

The blender jug has no marking on the top.

1. Place the lid **14** on with a slight offset.
2. Turn the lid **14** clockwise (in the direction of the closed lock symbol ) until it is firmly in place.

## Switching on and off and adjusting the speed

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

Switch position	Function
P	Pulse function: - Hold the dial <b>11</b> in the P position to switch on the device. - Release the dial <b>11</b> to switch off the device. - Enables working with several brief pulses in a row – recommended e.g. for herbs and onions

Switch position	Function
0	turned off
1	Speed setting 1 (normal)
2	Speed setting 2 (high)

## Using the blade assembly



### DANGER! Risk of injury!

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

#### • Removing the blade guard:

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

#### • Attaching the blade guard:

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

### Application area:

The blade assembly **5** is suitable for chopping onions, herbs, vegetables, fruit, hard cheese (e.g. Parmesan) and meat.

### Processing table for chopping:

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

### **Required accessories:**

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

### **Work steps:**

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. **Figure D:** place the adapter **7** on the axle **9**.
4. Place the blade assembly **5** on the adapter **7**. Turn the blade assembly **5** slightly back and forth until it sits on the bottom.
5. Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
6. **Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
7. **Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
8. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
9. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to 0 and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
13. Pull the axle **9** downwards from the working container **8** or remove it from the base unit **12**.

14. Hold the upper end of the adapter **7** and lift it out along with the blade assembly **5** by pulling upwards. Ingredients which stick to the blade assembly can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.
15. Carefully remove the blade assembly **5** from the adapter **7**.
16. Remove the crushed ingredients from the working container **8**.
17. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## **Using the mixer assembly**

### **Application area:**

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

### **Processing table:**

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

### **Required accessories:**

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

### **Work steps:**

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

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

## Using the whisking disc

### Application area:

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

## Processing table:

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

### Required accessories:

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

### Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. **Figure D:** place the adapter **7** on the axle **9**.
4. Place the whisking disc **17** on the adapter **7**. Turn the whisking disc **17** back and forth slightly until it sits on the bottom.
5. Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
6. **Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
7. **Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
8. Connect the mains plug **10** to a wall socket.



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

## Using the grater and cutting disc

### Application area:

The grater and cutting disc **16** is suitable for grating and cutting vegetables, fruit, potatoes and cheese. Both sides can be used. On the one side for grating and on the other side for cutting slices.

The tool you want to use must be on top.

### Processing table:

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

### Required accessories:

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

### Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. Position the grater and cutting disc **16** on the axle **9** in such a way that the tool with which you want to work is positioned on top.
4. **Figure F:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
5. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
6. Fill the prepared ingredients into the food chute **2**.
7. Turn the dial **11** to position **1** and press the ingredients down with the food pusher **1** using light, even pressure. Ingredients with a long shape, such as carrots, courgettes, cucumbers can be pressed downward without a food pusher if they protrude from the top of the food chute **2**.
8. Stop (dial **11** in the 0 position) before all of the ingredients in the food chute **2** are processed so that you can fill in more ingredients.
9. Process all ingredients portion by portion. Empty the working container **8** from time to time if it is filled up to the **MAX** marking.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to 0 and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Hold the grater and cutting disc **16** in the middle and lift it out of the working container **8**.

13. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
14. Pull the axle **9** downwards from the working container **8** or remove it from the base unit **12**.
15. Remove the processed ingredients from the working container **8**.
16. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## Using the blender jug

### Application area:

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

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

### Processing table:

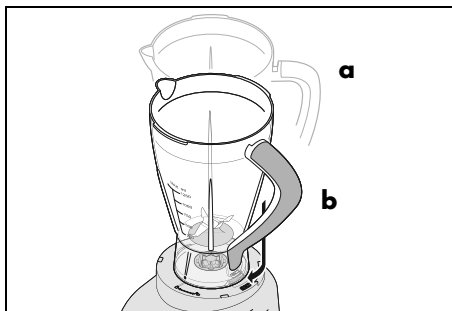
Ingredients	max. quantity	Processing
Ice cubes	max. 140 g	<i>P</i> approx. 10 - 15 times 1 sec.
Almonds	max. 200 g	<i>P</i> approx. 15 - 20 times 1 sec.
Cooked vegetables	600 g with 400 ml water	Setting 2 90 secs.


### Required accessories:

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

### Work steps:

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



2. First add the liquid ingredients to the blender jug **13**, and then the solid ones.
3. Place the lid **14** on with a slight offset.
4. Turn the lid **14** clockwise (towards the closed lock symbol ) until it clicks into place.
5. Place the mini measuring cup **15** into the refill opening.
6. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
7. Use the dial **11** to select the desired speed setting.

During blending, you can add ingredients through the refill opening in the lid **14**.

8. Reduce the speed to *1*.
9. Pull out the mini measuring cup **15** upwards. If you find this difficult, turn it back and forth a little as you pull it out.
10. Add the ingredients.
11. Place the mini measuring cup **15** back on.
12. When the process is completed, switch the dial **11** to *0* and pull out the mains plug **10**.
13. Turn the lid **14** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
14. Turn the blender jug **13** slightly anticlockwise and remove it.
15. Carefully remove the processed ingredients from the blender jug **13**.
16. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

## Cleaning

Disconnect the mains plug **10** from the wall socket before each cleaning.

**For additional information on cleaning and looking after the device and accessories, please see the online user instructions.**






## Disposal



Packaging and device must be disposed of according to the environmental regulations of your country.

## Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please read the corresponding chapter in the online user instructions.

## Symbols used

	Double insulation
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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 are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).

	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

## Service Centre

If you require service, please contact our Service Centre:

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

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

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

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

**IAN: 373069\_2104**

## Guide de démarrage rapide



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **373069\_2104**.

**AVERTISSEMENT !** Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité pour éviter des dommages physiques et matériels. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

### Symboles sur l'appareil



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

## Aperçu de l'appareil

- 1** Poussoir
- 2** Trémie de remplissage
- 3** Couvercle (pour le récipient)
- 4** Batteur
- 5** Couteau hachoir
- 6** Protège-lames (pour le couteau hachoir)
- 7** Adaptateur
- 8** Récipient (contenance 250 ml - MAX 500 ml / 1 200 ml)
- 9** Axe
- 10** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 11** Interrupteur rotatif (*P / 0 / 1 / 2*)
- 12** Appareil de base
- 13** Bol mixeur (contenance 250 ml - MAX 1 250 ml)
- 14** Couvercle (du bol mixeur)
- 15** Mini gobelet doseur (contenance 20 ml - 60 ml)
- 16** Disque à râper et à émincer (utilisable des deux côtés)
- 17** Disque émulsionneur

**Figure A :** dessous de l'appareil


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

**Côté rabattable arrière : figures B - G**

### Éléments livrés

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

## Caractéristiques techniques

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

## Utilisation conforme

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

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

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

## Utilisation impropre prévisible

### AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

## Consignes de sécurité

### Avertissements

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



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

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

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

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

## **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**


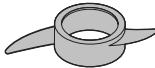
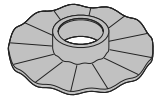
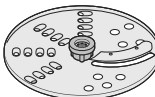

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur, du couteau hachoir et du disque à râper et à émincer sont très coupantes :
  - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
  - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
  - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez les ustensiles.
  - Lorsque vous n'utilisez pas le couteau hachoir, mettez-y le protège-lames.
  - Veillez à ne pas toucher les lames du disque à râper et à émincer lorsque vous retirez des éléments obstruants ou des ingrédients non traités.
  - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.

- ⊙ Les ustensiles (p. ex. le couteau hachoir, le disque à râper et à émincer) continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximum de 5 minutes sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.
- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
  - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
  - ... avant de nettoyer le robot ménager et
  - ... en cas d'orage.

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ Ne désactivez jamais les fonctions de sécurité !
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir, du bol mixeur et du disque à râper et à émincer sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
- ⊙ Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales, les quantités d'ingrédients maximales, les temps de fonctionnement maximaux et les niveaux de vitesse recommandés.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le récipient pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le disque à râper et à émincer. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant.



## Récapitulatif des fonctions

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

## Commandes de base


### Préparation des aliments

- Pour traiter les aliments avec le couteau hachoir **5** et dans le bol mixeur **13**, coupez-les en plus petits morceaux homogènes (env. 2 x 2 cm).
- Pour traiter les aliments avec le disque à râper et à émincer **16**, coupez-les en morceaux très petits de manière à ce qu'ils passent facilement dans la trémie de remplissage **2**. Des aliments oblongs (p. ex. carottes, concombres, courgettes) peuvent être traités en entier. Ils sont insérés verticalement dans la trémie de remplissage. La largeur de la trémie de remplissage doit être aussi remplie que possible afin qu'elle ne bascule pas.

### Verser/ajouter les ingrédients

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

#### Récipient **8** :

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



#### Bol mixeur **13** :

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



## Fonctions de sécurité


### Le principe : repère ● + /

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

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

### Couvercle **14** du bol mixeur **13**

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

1. Mettez le couvercle **14** en place en le positionnant de manière légèrement décalée.
2. Tournez le couvercle **14** dans le sens horaire (en direction du symbole représentant un cadenas fermé ) jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.

## Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse

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

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

## Utilisation du couteau hachoir



### **DANGER ! Risque de blessures !**

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

- **Retirer le protège-lames :** au milieu, tirez légèrement le protège-lames **6** du couteau hachoir **5** et retirez celui-ci en tirant vers le haut.
- **Mettre le protège-lames :** insérez le couteau hachoir **5** en partant du haut dans le protège-lames **6**. Veillez à ce que les deux lames soient complètement protégées.

### **Domaine d'utilisation :**

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

### **Tableau de préparation broyage :**

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

### **Accessoires nécessaires :**

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

## Étapes :

1. **Figure B :** placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C :** placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. **Figure D :** placez l'adaptateur **7** sur l'axe **9**.
4. Placez le couteau hachoir **5** sur l'adaptateur **7**. Tournez légèrement le couteau hachoir **5** dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il repose en bas de l'adaptateur.
5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E :** placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G :** placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8**, en le tirant vers le bas, ou enlevez-le de l'appareil de base **12**.
14. Saisissez l'adaptateur **7** par l'extrémité supérieure et retirez-le avec le couteau hachoir **5** en tirant vers le haut. Enlevez prudemment les ingrédients adhérant au couteau hachoir à l'aide d'une petite spatule à pâte ou autre ustensile.

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

## Utilisation du batteur

### Domaine d'utilisation :

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

### Tableau de préparation :

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

### Accessoires nécessaires :

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

## Étapes :

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

5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G** : placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8** en le tirant vers le bas.
14. Retirez l'adaptateur **7** avec le batteur **4** en le tirant vers le haut et sortez la pâte du récipient **8**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

## Utilisation du disque émulsionneur

### Domaine d'utilisation :

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

### Tableau de préparation :

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

### Accessoires nécessaires :

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

### Étapes :

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

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

## **Utilisation du disque à râper et à émincer**

### **Domaine d'utilisation :**

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

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

### **Tableau de préparation :**

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

### **Accessoires nécessaires :**

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

### **Étapes :**

1. **Figure B** : placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C** : placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. Placez le disque à râper et à émincer **16** sur l'axe **9** de telle sorte que l'ustensile avec lequel vous souhaitez travailler soit dirigé vers le haut.
4. **Figure F** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.

6. Mettez les ingrédients préparés dans la trémie de remplissage **2**.
7. Positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur *1* et appuyez vers le bas avec le poussoir **1** sur les ingrédients en exerçant une pression légère et homogène. Vous pouvez appuyer vers le bas sans poussoir sur des ingrédients longs comme les carottes, les courgettes et les concombres tant qu'ils dépassent du haut de la trémie de remplissage **2**.
8. Arrêtez l'opération (interrupteur rotatif **11** en position *0*) avant que tous les ingrédients dans la trémie de remplissage **2** aient été traités afin de faire l'appoint en ingrédients.
9. Traitez tous les ingrédients portion par portion. Entre-temps, videz le récipient **8** lorsque celui-ci est rempli jusqu'au repère **MAX**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur *0* et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Saisissez le disque à râper et à émincer **16** en son centre et retirez-le du récipient **8**.
13. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
14. Retirez l'axe **9** du récipient **8**, en le tirant vers le bas, ou enlevez-le de l'appareil de base **12**.
15. Retirez les ingrédients préparés du récipient **8**.
16. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

## Utiliser le bol mixeur

### Domaine d'utilisation :

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

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

### Tableau de préparation :

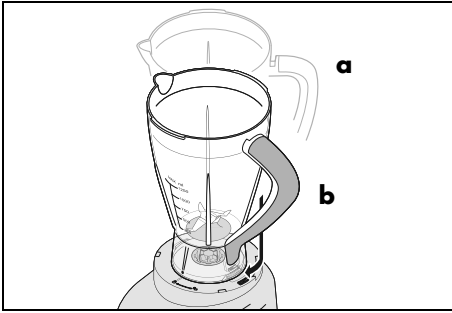
Ingrédients	Quantité max.	Préparation
Glaçons	max. 140 g	<i>P</i> env. 10 à 15 fois 1 s
Amandes	max. 200 g	<i>P</i> env. 15 à 20 fois 1 s
légumes cuits	600 g avec 400 ml d'eau	Niveau 2 90 s


### Accessoires nécessaires :

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

## Étapes :

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



2. Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **13**.
3. Mettez le couvercle **14** en place en le positionnant de manière légèrement décalée (voir illustration).
4. Tournez le couvercle **14** dans le sens horaire (en direction du symbole représentant un cadenas fermé ) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Placez le mini gobelet doseur **15** dans l'ouverture pour l'appoint.
6. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
7. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**. Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint du couvercle **14**.
8. Réduisez la vitesse sur **1**.
9. Tirez le mini gobelet doseur **15** vers le haut pour le sortir. Si cela est difficile, tournez-le en effectuant un léger mouvement de va-et-vient tout en le retirant.
10. Versez les ingrédients.
11. Remplacez le mini gobelet doseur **15**.

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

## Nettoyage

Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **10** de la prise de courant.

**Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.**

## Mise au rebut

L'emballage et l'appareil doivent être éliminés conformément aux prescriptions environnementales de votre pays.

## Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.



## Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

## Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

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

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

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

**IAN : 373069\_2104**

## Beknopte gebruiksaanwijzing



Dit document is een beknopt, gedrukt exemplaar van de volledige handleiding. Door het scannen van de QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **373069\_2104** de volledige handleiding bekijken en downloaden.

**WAARSCHUWING!** Neem de volledige handleiding en de veiligheidsinstructies in acht om lichamelijk letsel en materiële schade te vermijden. De korte handleiding vormt een onderdeel van dit product. Leer vóór het gebruik van het product alle bedienings- en veiligheidsinstructies kennen. Berg de korte handleiding goed op en geef alle documentatie mee, wanneer u het product aan een ander overdraagt.

### Symbolen op het apparaat



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

## Overzicht

- 1** Stopper
- 2** Vulschacht
- 3** Deksel (voor het werkreservoir)
- 4** Menginzetstuk
- 5** Mesinzetstuk
- 6** Mesbeschermer (voor het mesinzetstuk)
- 7** Adapter
- 8** Werkreservoir (vulhoeveelheid 250 ml - MAX 500 ml / 1200 ml)
- 9** As
- 10** Aansluitsnoer met stekker
- 11** Draaiknop (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Basisapparaat
- 13** Mixkom (vulhoeveelheid 250 ml - MAX 1250 ml)
- 14** Deksel (van de mixkom)
- 15** Minimaatbeker (vulhoeveelheid 20 ml - 60 ml)
- 16** Rasp- en snijschijf (aan beide zijden bruikbaar)
- 17** Emulgeerschijf

**Afbeelding A:** onderkant van het apparaat


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

**Achterste uitklappagina: afbeeldingen B - G**

## Levering

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

## Technische gegevens

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

## Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

## Voorzienbaar misbruik

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

## Veiligheidsinstructies

### Waarschuwingen

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



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

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

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

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

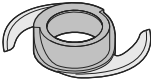
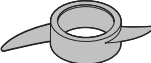
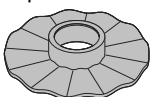
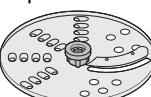

## **Instructies voor een veilig gebruik**

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

- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ De arbeidsmiddelen (bijv. het mesinzetstuk, de rasp- en snijschijf) blijven na het uitschakelen nog even nalopen. Wacht tot het mes stilstaat voordat u het deksel ontgrendelt en opent.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er letsel ontstaan.
- ⊙ Het apparaat is voorzien voor een maximale werkingsduur van 5 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken.
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdiere van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.
- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
  - ... wanneer er zich een storing voor-  
doet,
  - ... wanneer u de keukenmachine niet  
gebruikt,
  - ... voordat u de keukenmachine mon-  
teert of demonteert,
  - ... voordat u de keukenmachine reinigt  
en
  - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er  
zichtbare beschadigingen aan het ap-  
paraat, de accessoires of het aansluit-  
snoer te zien zijn.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het ap-  
paraat aan, dit om gevaarlijke situaties  
te voorkomen.
- ⊙ Omzeil de beveiligingsfuncties nooit en  
te nimmer!
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd  
geen lepel of iets dergelijks tegen de  
draaiende delen aan. Houd ook lang  
haar of wijde kleding uit de buurt van  
draaiende delen.  
Let erop dat de messen na het uitschake-  
len nog korte tijd draaien.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesin-  
zetstuk, de mixkom en de rasp- en snij-  
schijf zeer scherp zijn. Raak de messen  
nooit met blote handen aan om snijwou-  
den te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand  
zulk helder water dat u de messen goed  
kunt zien om u niet aan de zeer scherpe  
messen te verwonden.
- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen  
de draaiende delen aan. Houd ook  
lang haar of wijde kleding uit de buurt  
van draaiende delen.
- ⊙ Let er altijd op dat de snelheidsregelaar  
op 0 staat voordat u de stekker in het  
stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stek-  
ker uit het stopcontact voordat u accessoi-  
res of extra onderdelen wisselt die tijdens  
het gebruik bewegen.
- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een  
vlakke, droge, antislip- en waterdichte  
ondergrond, zodat het apparaat noch  
kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm  
oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er  
zich nog gerechten of deeg in het appa-  
raat bevinden.
- ⊙ Neem de informatie in deze handlei-  
ding in acht wat betreft de maximale  
vulhoeveelheden, maximale hoeveelheden  
ingrediënten, maximale werkings-  
duur en aanbevolen snelheidsstanden.
- ⊙ Vul de mixkom en het werkreservoir niet  
te vol, omdat de inhoud er anders uit  
kan worden geslingerd. Overlopende  
vloeistof stroomt over de ondergrond.  
Plaats het apparaat daarom op een wa-  
terdichte ondergrond.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de rasp-  
en snijschijf uit. Werk met gelijkmatige  
druk, zodat de motor niet wordt geblok-  
keerd.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de  
kom leeg is, omdat de motor hierdoor  
heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces-  
soires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende rei-  
nigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof  
antislipzuignappen. Omdat meubels  
zijn gecoat met een grote verscheiden-  
heid van lakken en kunststoffen en wor-  
den behandeld met verschillende  
onderhoudsmiddelen, kan niet volledig  
worden uitgesloten dat sommige van  
deze stoffen bestanddelen bevatten, die  
de kunststof zuignappen aantasten en  
zacht maken. Leg indien nodig een an-  
tislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend  
mixproduct.

## Een overzicht van de functies

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

# Basisbediening


## Levensmiddelen voorbereiden

- Snijd de levensmiddelen in gelijkmatige, kleine stukken (ca. 2 x 2 cm) voor verwerking met het mesinzetstuk **5** en in de mixkom **13**.
- Snijd de levensmiddelen zo klein dat ze goed in de vulschacht passen voor werking met de rasp- en snijschijf **16**. Langwerpige levensmiddelen (bijv. wortels, komkommers, courgettes) kunnen als één geheel worden verwerkt. Ze worden rechtop in de vulschacht **2** geplaatst. U moet de breedte van de vulschacht zo goed mogelijk vullen, zodat die niet kantelt.

## Ingrediënten toevoegen

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

### Werkreservoir 8:

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

### Mixkom 13:

- voor vloeibare en vaste ingrediënten op de markering **MAX** (1250 ml)

## Beveiligingsfuncties

### Het principe: markering ● + /


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

1. **Bovenste accessoire plaatsen:**  
Plaats het bovenste accessoire dat gemarkeerd is met ● op het open slotsymbool .



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


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

3. **Correcte montage:**

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

## Deksel 14 van de mixkom 13

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

1. Zet het deksel **14** licht verplaatst erop.
2. Draai het deksel **14** met de wijzers van de klok mee (in de richting van het gesloten slotsymbool ) tot dit vastzit.

## In- en uitschakelen en de snelheid regelen

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

Schakelaarstand	Functie
<i>P</i>	Pulsfunctie: - Draaiknop <b>11</b> in de stand <i>P</i> vasthouden om het apparaat in te schakelen. - Draaiknop <b>11</b> loslaten om het apparaat uit te schakelen. - Eeakt het mogelijk om met meerdere korte pulsen achter elkaar te werken, aanbevolen voor bijv. kruiden en uien
0	Uitgeschakeld
1	Snelheidsstand 1 (normaal)
2	Snelheidsstand 2 (hoog)



## Mesinzetstuk gebruiken



### GEVAAR voor verwondingen!

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

- **Mesbeschermer verwijderen:** trek de mesbeschermer **6** in het midden iets van het mesinzetstuk **5** af en verwijder deze aan de bovenkant.
- **Mesbeschermer plaatsen:** plaats het mesinzetstuk **5** van bovenaf in de mesbeschermer **6**. Let erop dat beide messen volledig beschermd zijn.

### Toepassingsgebied:

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

### Verwerkingstabel fijnmaken:

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

### Benodigd toebehoren:

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

### Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een

klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.

3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
4. Zet het mesinzetstuk **5** op de adapter **7**. Draai het mesinzetstuk **5** een beetje heen en weer tot het aan de onderkant vastzit.
5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
7. **Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
8. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
9. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.
10. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
13. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af of neem deze van het basisapparaat **12** af.
14. Pak de adapter **7** aan het bovenste uiteinde vast en til het met het mesinzetstuk **5** er naar boven uit. Ingrediënten die zich aan het mesinzetstuk hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.
15. Verwijder het mesinzetstuk **5** voorzichtig van de adapter **7**.
16. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het werkreservoir **8**.
17. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

# Menginzetstuk gebruiken

## Toepassingsgebied:

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

## Verwerkingstabel:

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

## Benodigd toebehoren:

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

## Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
4. Zet het menginzetstuk **4** op de adapter **7**. Draai het menginzetstuk **4** een beetje heen en weer tot het aan de onderkant vastzit.
5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.

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

# Emulgeerschijf gebruiken

## Toepassingsgebied:

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

## Verwerkingstabel:

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

## Benodigd toebehoren:

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

## Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.

- Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
- Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
- Zet de emulgeerschijf **17** op de adapter **7**. Draai de emulgeerschijf **17** een beetje heen en weer tot deze aan de onderkant vastzit.
- Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
- Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact.
- Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.
- Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
- Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
- Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
- Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af.
- Verwijder de adapter **7** samen met de emulgeerschijf **17** via de bovenkant en haal het bereide gerecht uit het werkreservoir **8**.
- Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## Rasp- en snijschijf gebruiken

### Toepassingsgebied:

De rasp- en snijschijf **16** is bestemd voor het raspen en in schijven snijden van groente,

fruit, aardappelen en kaas. Deze kan dubbelzijdig worden gebruikt. Aan de ene kant om te raspen, aan de andere kant om in schijven te snijden.

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

### Verwerkingstabel:

Ingre- diënten	Max. hoeve heid	Verwerking
Wortel- len	300 g	Raspen/snijden: stand <b>1</b> max. 5 min
Prei	300 g	Snijden: stand <b>1</b> max. 5 min

### Benodigd toebehoren:

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

### Werkstappen:

- Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
- Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
- Plaats de rasp- en snijschijf **16** zo op de as **9** dat het hulpmiddel waarmee u wilt werken zich bovenaan bevindt.
- Afbeelding F:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact.
- Vul de vulschacht **2** met de voorbereide ingrediënten.
- Draai de draaiknop **11** in de stand **1** en duw de ingrediënten met de stopper **1** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden. Lange ingrediënten zo-

als wortels, courgettes en komkommers kunnen zonder stoppers naar beneden worden gedrukt zolang ze uit de bovenkant van de vulschacht **2** steken.

8. Stop (draaiknop **11** in stand *0*), voordat alle ingrediënten in de vulschacht **2** zijn verwerkt om meer ingrediënten toe te voegen.
9. Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg het werkreservoir **8** tussendoor, wanneer dit tot de markering **MAX** is gevuld.
10. Zet de draaiknop **11** op *0* en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Pak de rasp- en snijschijf **16** in het midden vast en hef deze uit het werkreservoir **8**.
13. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
14. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af of neem deze van het basisapparaat **12** af.
15. Verwijder de verwerkte ingrediënten uit het werkreservoir **8**.
16. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## Mixkom gebruiken

### Toepassingsgebied:

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

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

## Verwerkingstabel:

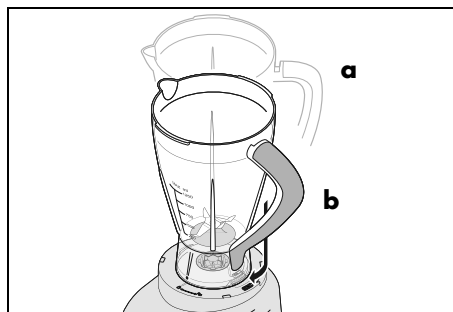
Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Verwerking
Ijsklontjes	max. 140 g	<i>P</i> ca. 10 - 15 keer 1 sec
Amandelen	max. 200 g	<i>P</i> ca. 15 - 20 keer 1 sec
Gekookte groente	600 g met 400 ml water	Stand 2 90 sec


## Benodigd toebehoren:

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

## Werkstappen:

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



2. Vul de mixkom **13** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
3. Zet het deksel **14** licht verplaatst erop (zie afbeelding).
4. Draai het deksel **14** met de wijzers van de klok mee (in de richting van het gesloten slotsymbool ) tot dit vastklikt.

5. Plaats de minimaatbeker **15** in de bijvulopening.
6. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
7. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.

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

8. Verlaag de snelheid naar **1**.
9. Trek de minimaatbeker **15** er voorzichtig naar boven toe uit. Draai deze een beetje heen en weer, terwijl u deze eruit trekt, wanneer dit lastig gaat.
10. Voeg de ingrediënten toe.
11. Plaats de minimaatbeker **15** weer terug.
12. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
13. Draai het deksel **14** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
14. Draai de mixkom **13** iets tegen de wijzers van de klok in en neem deze eraf.
15. Verwijder voorzichtig de verwerkte ingrediënten uit de mixkom **13**.
16. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

## Reinigen

Trek vóór elke reiniging de stekker **10** uit het stopcontact.

**Zie de onlinehandleiding voor aanvullende informatie over de reiniging en verzorging van het apparaat en de accessoires.**

## Weggoeien

Verpakking en apparaat moeten volgens de milieuvorschriften van uw land weggegooid worden.

## Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, lees het bijbehorende hoofdstuk in de online handleiding.

## Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

## Servicecenters

Neem contact op met ons servicecenter in geval van service:

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

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

**IAN: 373069\_2104**

## Skrócona instrukcja obsługi



Niniejszy dokument jest skróconą drukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Po zeskanowaniu kodu QR przejdziesz bezpośrednio do strony serwisowej marki Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a wpisując numer artykułu (IAN) **373069\_2104**, możesz przejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

**OSTRZEŻENIE!** Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń u osób oraz szkód rzeczowych. Skrócona instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami w zakresie obsługi i bezpieczeństwa. Przechowuj krótką instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazaj wszystkie dokumenty osobom trzecim w przypadku przekazania produktu.

### Symbole na urządzeniu



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

## Przeгляд

- 1** Popychacz
- 2** Otwór napełniania
- 3** Pokrywka (pojemnika roboczego)
- 4** Nasadka mieszająca
- 5** Wkładka nożowa
- 6** Zabezpieczenie (wkładki nożowej)
- 7** Adapter
- 8** Pojemnik roboczy (poziom napełnienia: od 250 ml do MAX 500 ml / 1200 ml)
- 9** Oś
- 10** Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11** Przełącznik obrotowy (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Urządzenie główne
- 13** Pojemnik miksujący (poziom napełnienia: od 250 ml do MAX 1250 ml)
- 14** Pokrywka (pojemnika miksującego)
- 15** Mini-kubek do odmierzania (poziom napełnienia: od 20 ml do MAX 60 ml)
- 16** Tarcza do ucierania i szatkowania (możliwość korzystania z obu stron)
- 17** Tarcza emulgująca

**Rys. A:** Spód urządzenia


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

**Tylna rozkładana strona: Ilustracje B - G**

## Zakres dostawy

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

## Dane techniczne

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

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

## Niewłaściwe użytkowanie

### OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

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

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

## **Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania**

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie.
- ⊙ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani osobnym zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Należy pamiętać o tym, że ostrza pojemnika miksującego, wkładki nożowej i tarczy do ucierania i szatkowania są bardzo ostre:
  - Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
  - Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby narzędzia robocze były dobrze widoczne.
  - Podczas wyjmowania i wkładania narzędzi roboczych nie dotykać ich ostrzy.
  - W przypadku nieużywania wkładki nożowej należy nałożyć na nią zabezpieczenie.
  - W przypadku tarczy do ucierania i szatkowania należy pamiętać o niedotykaniu ostrzy przy usuwaniu zatorów oraz nieprzeznaczonych składników.
  - Podczas opróżniania i mycia pojemnika miksującego nie dotykać ostrzy wkładu nożowego.



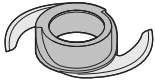
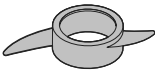
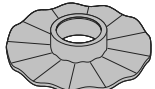
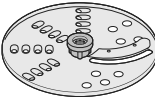

- ⊙ Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Narzędzia robocze (np. wkładka nożowa, tarcza do ucierania i szatkowania) dalej obracają się po wyłączeniu. Przed otwarciem i odblokowaniem pokrywki należy odczekać do momentu ich całkowitego zatrzymania.
- ⊙ Użytkowanie niezgodnie z przeznaczeniem grozi obrażeniami.
- ⊙ Urządzenie jest przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 5 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i odczekać, aż schłodzi się do temperatury pokojowej.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym.
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ 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.
- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie główne należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wilgoci i wody w formie kapiącej lub rozpryskiwanej.
- ⊙ Jeśli do urządzenia głównego dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.
- ⊙ Wtyczkę wolno podłączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie powodował możliwości potknięcia, zaplątania lub nadeptnięcia.
- ⊙ Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących powierzchni (np. płyty kuchenki).
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za

wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za kabel.

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka ...  
... w przypadku wystąpienia usterki,  
... kiedy robot kuchenny nie jest używany,  
... przed przystąpieniem do montażu lub demontażu robota kuchennego,  
... przed rozpoczęciem czyszczenia robota kuchennego oraz  
... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia, akcesoriów lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Nigdy nie wolno dezaktywować funkcji bezpieczeństwa!
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać tyłek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.  
Należy pamiętać o tym, że noże kręcą się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu.
- ⊙ Należy pamiętać o tym, że ostrza wkładki nożowej, pojemnika miksującego oraz tarczy do ucierania i szatkowania są bardzo ostre. Ze względu na niebezpieczeństwo skaleczenia nie wolno dotykać ostrzy gołymi rękami.
- ⊙ Aby zminimalizować niebezpieczeństwo skaleczenia o bardzo ostre noże, do zmywania należy używać czystej wody, tak aby ostrza były dobrze widoczne.
- ⊙ Nie należy wkładać tyłek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy zawsze upewnić się, że regulator prędkości jest ustawiony na 0.

- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Urządzenie musi być ustawione na równej, suchej, nieśliskiej i wodoodpornej powierzchni, co wykluczy jego ewentualne przewrócenie lub zsuniecie.
- ⊙ Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płycie kuchenki.
- ⊙ Dopóki w urządzeniu znajdują się potrawy lub ciasto, nie należy go przestawiać.
- ⊙ Przestrzegać podanych w tej instrukcji obsługi maksymalnych ilości produktów, maksymalnych ilości dodatków, maksymalnych czasów pracy oraz zalecanych poziomów prędkości.
- ⊙ Nie napełniać nadmiernie pojemnika roboczego i miski do mieszania, ponieważ zawartość mogłaby zostać z niego wyrzucona. Nadmiar cieczy spłynie na podkładkę. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce wodoodpornej.
- ⊙ Nie wywierać na tarczę do ucierania i szatkowania zbyt dużego nacisku. Należy stosować równomierny nacisk uniemożliwiający zablokowanie się silnika.
- ⊙ Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane są różnymi środkami, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych środków będą zawierać składniki uszkodzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nigdy nie wlewać gorącej lub wrzącej mieszanki do pojemnika miksującego.

## Przegląd funkcji

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

## Podstawowe operacje


### Przygotowanie produktów spożywczych

- W przypadku obróbki z użyciem wkładki nożowej **5** i w pojemniku mieszającym **13** produkty spożywcze należy pociąć na równe, mniejsze kawałki (ok. 2 x 2 cm).
- W przypadku obróbki z użyciem tarczy do ucierania i szatkowania **16** produkty spożywcze należy pociąć na tyle drobno, aby bez problemu mieściły się w otworze do napełniania **2**. Podłużne produkty spożywcze (np. marchewka, ogórek, cukinia) można obrabiać w całości. Należy je wkładać do otworu do napełniania w pozycji pionowej. Powinny one w miarę możliwości dobrze wypełniać szerokość otworu do napełniania, co zapobiegnie ryzyku ich obrócenia.

### Wlewanie/wsypywanie składników

- Przy napełnianiu stosować się do oznaczeń maksymalnego poziomu napełnienia umieszczonych na pojemnikach:

#### Pojemnik roboczy **8**:

- na płynne składniki oznaczenie **MAX**  (500 ml)
- na stałe składniki oznaczenie **MAX** (1200 ml)

#### Pojemnik miksujący **13**:


- na płynne i stałe składniki oznaczenie **MAX** (1250 ml)

## Funkcje bezpieczeństwa

### Zasada: Oznaczenie ● + /

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


#### 1. Nakładanie górnego elementu wyposażenia:

Należy górnym elementem wyposażenia z oznaczeniem ● przy otwartym symbolu kłódki .



#### 2. Obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara:


Obrócić górny element wyposażenia, aby nastąpiło zatrzaśnięcie.

#### 3. Prawidłowe zmontowanie:

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

### Pokrywa **14** pojemnika miksującego **13**

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

1. Położyć pokrywę **14** w lekko obróconej pozycji.
2. Obrócić pokrywę **14** w kierunku ruchu wskazówek zegara (w kierunku symbolu zamkniętej kłódki ) , aż nastąpi zatrzaśnięcie.

## Włączanie i wyłączanie oraz regulacja prędkości

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

Pozycja przełącznika	Funkcja
P	Funkcja impulsowa: <ul style="list-style-type: none"><li>- Aby włączyć urządzenie, należy przytrzymać przełącznik obrotowy <b>11</b> w pozycji P.</li><li>- Aby wyłączyć urządzenie, należy puścić przełącznik obrotowy <b>11</b>.</li><li>- Umożliwia pracę z użyciem kilku następujących po sobie krótkich impulsów, funkcja zalecana np. w przypadku ziół i cebuli</li></ul>
0	Urządzenie wyłączone
1	Poziom prędkości 1 (normalny)
2	Poziom prędkości 2 (duża prędkość)

## Użycie wkładki nożowej



### NIEBEZPIECZEŃSTWO uszkodzenia ciała!

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

- **Zdejmowanie zabezpieczenia ostrzy:**

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

- **Nakładanie zabezpieczenia ostrzy:**

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

### Zastosowanie:

Wkładka nożowa **5** nadaje się do siekania i rozdrabniania cebuli, ziół, warzyw, owoców, ser twardy (np. parmezan) i mięsa.

### Tabela obróbki – Rozdrabnianie:

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

### Niezbędne akcesoria:

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

### Czynności robocze:

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

4. Nałożyć wkładkę nożową **5** na adapter **7**. Lekko obrócić nasadkę nożową **5** w obie strony do momentu jej osadzenia u nasady.
5. Włożyć składniki do pojemnika roboczego **8**. Pozostałe składniki dodać później przez otwór do napełniania **2**.
6. **Rys. E:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
7. **Rys. G:** Włożyć popychacz **1** do otworu do napełniania **2**.
8. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
9. Wybrać przelącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości.
10. Po zakończeniu pracy obrócić przelącznik obrotowy **11** do pozycji **0** i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
12. Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
13. Ściągnąć oś **9** z pojemnika roboczego **8**, pociągając ją w dół, lub zdjąć ją z urządzenia podstawowego **12**.
14. Przytrzymać dwoma palcami adapter **7** i wyciągnąć go razem w wkładkę nożową **5** do góry. Składniki przyklejone do wkładki nożowej ostrożnie usunąć małą łopatką do ciasta lub podobnym narzędziem.
15. Ostrożnie zdjąć wkładkę nożową **5** z adaptera **7**.
16. Wyjąć rozdrobione składniki z pojemnika roboczego **8**.
17. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

## Użycie nasadki mieszającej

### Zastosowanie:

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

### Tabela obróbki produktów spożywczych:

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

### Niezbędne akcesoria:

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

### Czynności robocze:

1. **Rys. B:** Nałożyć oś **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. **Rys. D:** Nasadzić adapter **7** na oś **9**.
4. Nałożyć nasadkę mieszającą **4** na adapter **7**. Lekko obrócić nasadkę mieszającą **4** w obie strony do momentu jej osadzenia u nasady.
5. Włożyć składniki do pojemnika roboczego **8**. Pozostałe składniki dodać później przez otwór do napełniania **2**.

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

## Użycie tarczy emulgującej

### Zastosowanie:

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

### Tabela obróbki produktów spożywczych:

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

### Niezbędne akcesoria:

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

### Czynności robocze:

1. **Rys. B:** Nałożyć osł **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. **Rys. D:** Nasadzić adapter **7** na osł **9**.
4. Umieścić tarczę emulgującą **17** na adapterze **7**. Lekko obrócić tarczę emulgującą **17** w obie strony do momentu jej osadzenia na dole.
5. Włożyć składniki do pojemnika roboczego **8**. Pozostałe składniki dodać później przez otwór do napełniania **2**.

6. **Rys. E:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
7. **Rys. G:** Włożyć popychacz **1** do otworu do napełniania **2**.
8. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
9. Wybrać przełącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości.
10. Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji **0** i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć ją.
12. Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjęć go.
13. Zsunąć oś **9** z pojemnika roboczego **8** w dół.
14. Wyjąć adapter **7** razem z tarczą emulgującą **17** od góry i wyciągnąć gotowy produkt z pojemnika roboczego **8**.
15. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

## **Używanie tarczy do ucierania i szatkowania**

### **Zastosowanie:**

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

## **Tabela obróbki produktów spożywczych:**

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

### **Niezbędne akcesoria:**

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

### **Czynności robocze:**

1. **Rys. B:** Nałożyć oś **9** na urządzenie główne **12**.
2. **Rys. C:** Nałożyć pojemnik roboczy **8** w pozycji **a** na urządzenie główne **12**. Obrócić nieco pojemnik roboczy w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zatrzaśnięcia w pozycji **b**.
3. Nałożyć tarczę do ucierania i szatkowania **16** na oś **9** w taki sposób, aby narzędzie, które ma być użyte, było skierowane w górę.
4. **Rys. F:** Nałożyć pokrywkę **3** na pojemnik roboczy **8**. Obrócić nieco pokrywkę w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
5. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
6. Włożyć przygotowane składniki do otworu do napełniania **2**.



7. Ustawić przełącznik obrotowy **11** w pozycję *1* i lekko dociskać składniki w dół popychaczem **1**. Długie składniki jak marchewka, cukinia, ogórki sałatkowe można dociskać w dół bez użycia popychacza do momentu, kiedy będą jeszcze wystawać z otworu do napełniania **2**.
8. Zatrzymać urządzenie (przełącznik obrotowy **11** w pozycji *0*) przed pokrojeniem wszystkich składników znajdujących się w otworze do napełniania **2**, aby uzupełnić ich zapas.
9. W ten sposób należy stopniowo pokroić wszystkie przygotowane składniki. Opróżnić pojemnik roboczy **8**, jeżeli będzie napełniony do poziomu oznaczenia **MAX**.
10. Po zakończeniu pracy obrócić przełącznik obrotowy **11** do pozycji *0* i wyciągnąć wtyczkę sieciową **10**.
11. Obrócić pokrywkę **3** z popychaczem **1** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.
12. Chwycić tarczę do ucierania i szatkowania **16** pośrodku i wyjąć ją z pojemnika roboczego **8**.
13. Obrócić pojemnik roboczy **8** drobnym ruchem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
14. Ściągnąć oś **9** z pojemnika roboczego **8**, pociągając ją w dół, lub zdjąć ją z urządzenia podstawowego **12**.
15. Wyjąć pocięte składniki z pojemnika roboczego **8**.
16. W miarę możliwości jak najszybciej umyć wszystkie użyte akcesoria.

## Używanie pojemnika miksującego

### Zastosowanie:

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

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

### Tabela obróbki produktów spożywczych:

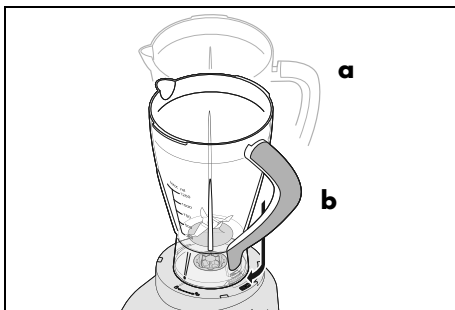
Składniki	Maks. ilość	Obróbka
Kostki lodu	Maks. 140 g	<i>P</i> ok. 10 – 15 razy przez 1 sek.
Migdały	Maks. 200 g	<i>P</i> ok. 15 – 20 razy przez 1 sek.
Gotowane warzywa	600 g z 400 ml wody	Stopień 2 90 sek.


## Niezbędne akcesoria:

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

## Czynności robocze:

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



2. Do pojemnika miksującego **13** dodawać zawsze najpierw składniki płynne, a potem dopiero stałe.
3. Położyć pokrywkę **14** w lekko obróconej pozycji (patrz ilustracja).
4. Obrócić pokrywkę **14** w kierunku ruchu wskazówek zegara (w kierunku symbolu zamkniętej kłódki ) , aż nastąpi zatrzaśnięcie.
5. Włożyć mini-kubek do odmierzania **15** do otworu do napełniania.
6. Włożyć wtyczkę sieciową **10** do gniazdka.
7. Wybrać przelącznikiem obrotowym **11** żądany poziom prędkości. Podczas miksowania składniki można dodawać przez otwór znajdujący się w pokrywie **14**.
8. Zmniejszyć prędkość do poziomu **1**.
9. Pociągnąć mini-kubek do odmierzania **15** do góry i wyjąć. W przypadku oporu lekko obrócić nim w obie strony podczas wyjmowania.

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

## Czyszczenie

Przed każdym czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **10** z gniazdka.

**Dodatkowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji urządzenia i jego akcesoriów znajdują się w internetowej instrukcji obsługi.**

## Utylizacja

Opakowanie i urządzenie muszą być utylizowane zgodnie z przepisami dot. ochrony środowiska w danym kraju.

## Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy przeczytać odpowiedni rozdział w internetowej instrukcji obsługi.

## Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAPP).
	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.

## Centrum Serwisowe

W kwestiach związanych z serwisowaniem produktu prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym:

**PL** Serwis Polska  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [hoyer@lidl.pl](mailto:hoyer@lidl.pl)

**IAN: 373069\_2104**

## Stručný návod



Tento dokument je zkrácenou tiskovou verzí úplného návodu k použití. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na stránku Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a zadáním čísla výrobku (IAN) **373069\_2104** si můžete prohlédnout a stáhnout kompletní návod k použití.

**VÝSTRAHA!** Dodržujte pokyny v kompletním návodu k použití a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předání výrobku dalším osobám předejte všechny dokumenty.

### Symbols na přístroji



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

## Přehled

- 1** Pěchovátko
- 2** Plnicí otvor
- 3** Víko (pro pracovní nádobu)
- 4** Nástavec na míchání
- 5** Nástavec s noži
- 6** Ochrana čepele (pro nástavec s noži)
- 7** Adaptér
- 8** Pracovní nádoba (objem náplně 250 ml – MAX 500 ml / 1 200 ml)
- 9** Osa
- 10** Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 11** Otočný vypínač (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Základní zařízení
- 13** Mixovací nádoba (objem náplně 250 ml – MAX 1 250 ml)
- 14** Víko (mixovací nádoby)
- 15** Mini odměrka (objem náplně 20 ml – 60 ml)
- 16** Kotouč na strouhání a krájení (oboustranně použitelný)
- 17** Kotouč na emulgování

**Obrázek A:** Spodní strana přístroje


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

**Zadní vyklápěcí strana: Obrázky B – G**

## Rozsah dodávky

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

## Technické parametry

Model:	SFPM 600 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	600 watt
Množství náplně mixovací nádoby:	max. 1 250 ml
Plnicí množství pracovní nádoby:	max. 1 200 ml Tekutiny: max. 500 ml
Maximální zatížení pro zpracování těsta:	Těsto smí obsahovat max. 250 g mouky
Max. nepřetržitý provoz (KB): (udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)	5 minuty

## Použití k určenému účelu

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

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

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

## Předvídatelné nesprávné použití

### VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

## Bezpečnostní pokyny

### Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

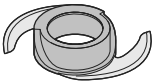
## **Pokyny pro bezpečný provoz**

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzoricými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Přístroj nenamáčejte do vody.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte z elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před složením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Mějte prosím na paměti, že čepele mixovací nádoby, nástavce s noži a kotouče na strouhání a krájení jsou velmi ostré:
  - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.
  - Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly pracovní nástroje dobře vidět, a vy se o velmi ostré čepele nezranili.
  - Při odebrání a nasazování pracovních nástrojů dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí.
  - Pokud nebudete nástavec s noži používat, nasadte na něj ochranu čepele.
  - U kotoučů na strouhání a krájení dbejte při odstraňování ucpaného materiálu a odstraňování nezpracovaných přísad na to, abyste se nedotkli čepelí.
  - Při vyprazdňování a čištění mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Pracovní nástroje (např. nástavec s noži, kotouč na strouhání a krájení) se otáčejí po určitou dobu i po vypnutí. Počkejte, dokud se nezastaví, a až potom víko odjistíte a otevřete.
- ⊙ Nesprávné použití přístroje může mít za následek zranění.

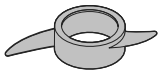
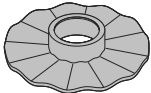
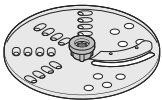
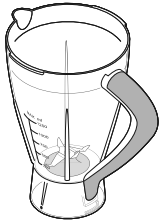
- ⊙ Příklad je určen maximálně pro 5 minut nepřerušovaného provozu. Poté se musí přístroj vypnout na dobu, dokud nebude mít pokojovou teplotu.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte.
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořičů.
- ⊙ Příklad nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Základní zařízení chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou.
- ⊙ V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.
- ⊙ Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na 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.
- ⊙ Příklad není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Dbejte, aby o napájecí vedení nemohl nikdo zakopnout, nemohl se do něj zamotat nebo na něj stoupnout.
- ⊙ Napájecí vedení držte dále od horkých povrchů (např. plotny).
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
  - ... pokud došlo k poruše,
  - ... pokud kuchyňský robot nepoužíváte,
  - ... předtím než kuchyňský robot smontujete nebo demontujete,
  - ... předtím než budete kuchyňský robot čistit a
  - ... při bouřce.
- ⊙ Příklad nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji, dílech příslušenství nebo napájecím vedením.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Nikdy se nepokoušejte bezpečnostní funkce obejít!
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí. Berte na vědomí, že se nože po vypnutí ještě nějakou dobu dotáčejí.
- ⊙ Mějte prosím na paměti, že čepele nástavce s noži, mixovací nádoby a kotouče na strouhání a krájení jsou velmi ostré. Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste zabránili řezným ranám.

- ⊙ Při ručním mytí používejte natolik čistou vodu, aby byly čepele dobře vidět, a vy se o velmi ostré nože nezranili.
- ⊙ Nedávejte lžice nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Vždy dbejte na to, aby se regulátor rychlosti nacházel na 0, předtím než zasunete síťovou zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Přístroj postavte výhradně na rovnou, suchou, nekouzavou a voděodolnou plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.
- ⊙ Nestavte přístroj na horký povrch, například plotnu.
- ⊙ Nepřemísťujte přístroj, dokud se v něm ještě nachází pokrm nebo těsto.
- ⊙ Dodržujte údaje v tomto návodu k použití pro maximální plnicí množství, maximální množství přísad, maximální dobu použití a doporučené rychlostní stupně.
- ⊙ Nepřepěplňujte mixovací nádobu a pracovní nádobu, jinak by mohl obsah vystříknout. Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.
- ⊙ Nevyvíjejte na kotouč na strouhání a krájení příliš velký tlak. Pracujte s rovnoměrným tlakem, tak aby se nezablokoval motor.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože tím se může přehřát a poškodit motor.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými přísavkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které protiskluzové plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nikdy neplňte do mixovací nádoby horké nebo vařící potraviny určené k mixování.

## Přehled funkcí

Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
<p>Nástavec s noži <b>5</b></p> 	P nebo 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drcení, sekání, příprava zeleninového, bylinkového, Tvrdé sýry (např. parmazán), masového pyré</li> <li>- na cca 2 cm velké kousky</li> <li>- bez šlach, chrupavek, kostí, pevných slupek</li> </ul>	<p><b>max. množství masa:</b> 250 g</p> <p><b>max. množství sýra:</b> 150 g</p>



Pracovní nástroj	Rychlost	Funkce	Upozornění
Nástavec na míchání <b>4</b> 	1	- hnětení kynutého těsta (např. těsta na pizzu) - míchání lehkého těsta (např. třené těsto, těsto na palačinky)	<b>max. množství mouky v těstu:</b> 250 g
Kotouč na emulgování <b>17</b> 	1 až 2	- šlehačka (dobře chlazená) - bílky (pokojová teplota, pracovní nádoba <b>8</b> a kotouč na emulgování <b>17</b> bez tuku) - majonéza	<b>množství smetany:</b> min. 100 ml až max. 300 ml
Kotouč na strouhání a krájení <b>16</b> 	1	- nůž směrem nahoru: krájení plátků - nůž směrem dolů: strouhání	<b>max. množství:</b> 300 g
Mixovací nádoba <b>13</b> 	P nebo 2	- mixování a drcení (např. pesto, smoothie, dětská výživa, mandle) - drcení ledu Není vhodné k drcení obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin nebo kávových zrn. Dále není vhodné pro drcení masa, cibule, ořechů a bylinek.	<b>max. objem náplně:</b> 1 250 ml <b>max. množství ledu:</b> 140 g <b>max. množství mandlí:</b> 200 g

## Základní obsluha

### Příprava potravin


- Pro zpracování pomocí nástavce s noži **5** a v mixovací nádobě **13** nakrájejte potraviny na rovnoměrné, menší kusy (cca 2 x 2 cm).
- Pro zpracování plátků s kotoučem na strouhání a krájení **16** nakrájejte potraviny na tak malé kusy, aby se vešly dob-

ře do plnicího otvoru **2**. Podélné potraviny (jako např. mrkev, okurka, cuketa) lze zpracovávat v kuse. Do plnicího otvoru se vkládají na výšku. Aby se nepřevrhly, měly by co nejvíce vyplňovat šířku plnicího otvoru.

## Plnění/přidání přísad

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

### Pracovní nádoba 8:

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



### Mixovací nádoba 13:

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



## Bezpečnostní funkce


### Princip: Značka ● + /

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

1. **Nasazení horního příslušenství:**  
Nasadíte horní příslušenství značkou ● na symbol otevřeného zámku .
2. **Otočení ve směru hodinových ručiček:**  
Otáčejte horním příslušenstvím ve směru hodinových ručiček do té doby, dokud nezapadne.
3. **Správné sestavení:**  
Až bude příslušenství správně sestavené, bude ukazovat značka ● na symbol zavřeného zámku .

### Víko 14 mixovací nádoby 13

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

1. Nasadíte víko **14** s mírným odsazením.
2. Točte víkem **14** ve směru hodinových ručiček (směr symbol zavřeného zámku ) , dokud nebude pevně sedět.

## Zapnutí a vypnutí a regulace rychlosti

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

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

## Použití nástavce s noži



### NEBEZPEČÍ zranění!

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

- **Sejmutí ochrany čepele:**  
Trochu stáhněte ochranu čepele **6** uprostřed z nástavce s noži **5** a vyjměte ji směrem nahoru.
- **Nasazení ochrany čepele:**  
Zasadte nástavec s noži **5** shora do ochrany čepele **6**. Dávejte pozor na to, aby byly obě dvě čepele kompletně ochráněny.

## Oblast použití:

Nástavec s noži **5** se hodí k sekání a drcení cibule, bylinek, zeleniny, ovoce, Tvrdé sýry (např. parmazán) a masa.

## Tabulka zpracování drcení:

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

## Potřebné příslušenství:

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

## Pracovní kroky:

1. **Obrázek B:** Nasaďte osu **9** na základní zařízení **12**.
2. **Obrázek C:** Nasaďte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.
3. **Obrázek D:** Nasaďte adaptér **7** na osu **9**.
4. Nasaďte nástavec s noži **5** na adaptér **7**. Točte nástavcem s noži **5** lehce tam a zpět, dokud nedosedne dolů.
5. Dejte přísady do pracovní nádoby **8**. Další přísady můžete přidat později plnicím otvorem **2**.
6. **Obrázek E:** Nasaďte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
7. **Obrázek G:** Nasaďte pěchovátko **1** do plnicího otvoru **2**.
8. Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
9. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.

10. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
12. Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
13. Stáhněte osu **9** dolů z pracovní nádoby **8** nebo ji sejměte ze základního přístroje **12**.
14. Uchopte adaptér **7** za horní konec a vytáhněte ho s nástavcem s noži **5** směrem nahoru. Přísady, které ulpí na nástavci s noži, odstraňte opatrně pomocí malé škrabky na těsto ap.
15. Odeberte nástavec s noži **5** opatrně z adaptéru **7**.
16. Vyjměte rozdrcené přísady z pracovní nádoby **8**.
17. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

## Použití nástavce na míchání

### Oblast použití:

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

### Tabulka přípravy:

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

### Potřebné příslušenství:

- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Adaptér **7**
- Nástavec na míchání **4**
- Víko **3** s pěchovátkem **1**

### Pracovní kroky:

1. **Obrázek B:** Nasaďte osu **9** na základní zařízení **12**.
2. **Obrázek C:** Nasaďte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.
3. **Obrázek D:** Nasaďte adaptér **7** na osu **9**.
4. Nasaďte nástavec na míchání **4** na adaptér **7**. Točte nástavcem na míchání **4** lehce tam a zpět, dokud nedosedne dolů.
5. Dejte přísady do pracovní nádoby **8**. Další přísady můžete přidat později plnicím otvorem **2**.
6. **Obrázek E:** Nasaďte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
7. **Obrázek G:** Nasaďte pěchovátka **1** do plnicího otvoru **2**.
8. Síťovou zástrčku **10** zasuňte do zásuvky.
9. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
10. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
12. Uchopte kotouč na strouhání a krájení **16** uprostřed a vytáhněte ho z pracovní nádoby **8** ven.
13. Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.

14. Stáhněte osu **9** dolů z pracovní nádoby **8** nebo ji sejměte ze základního přístroje **12**.
15. Vyjměte zpracované přísady z pracovní nádoby **8**.
16. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

### Použití kotouče na emulgování

#### Oblast použití:

Kotouč na emulgování **17** se hodí na šlehání smetany nebo bílkového sněhu a pro emulgování (např. majonéza).

#### Tabulka přípravy:

Přísady	Množství	Zpracování
Šlehačka	min. 100 až max. 300 ml	Stupeň 2 cca 1 min. při vizuální kontrole
Bílky	min. 2 bílky až max. 3 bílky	Stupeň 2 cca 2 – 5 min.

### Potřebné příslušenství:

- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Adaptér **7**
- Kotouč na emulgování **17**
- Víko **3** s pěchovátkem **1**

### Pracovní kroky:

1. **Obrázek B:** Nasaďte osu **9** na základní zařízení **12**.
2. **Obrázek C:** Nasaďte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.
3. **Obrázek D:** Nasaďte adaptér **7** na osu **9**.
4. Nasaďte kotouč na emulgování **17** na adaptér **7**. Točte kotoučem na emulgování **17** lehce tam a zpět, dokud nedosedne dolů.

5. Dejte přísady do pracovní nádoby **8**. Další přísady můžete přidat později plnicím otvorem **2**.
6. **Obrázek E:** Nasadte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
7. **Obrázek G:** Nasadte pěchovátka **1** do plnicího otvoru **2**.
8. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
9. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
10. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na *0* a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
12. Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
13. Stáhněte osu **9** dolů z pracovní nádoby **8**.
14. Vytáhněte adaptér **7** spolu s kotoučem na emulgování **17** směrem nahoru a vyjměte připravený pokrm z pracovní nádoby **8**.
15. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

## Použití kotouče na strouhání a krájení

### Oblast použití:

Kotouč na strouhání a krájení **16** je vhodný na strouhání a krájení plátků zeleniny, ovoce, brambor a sýra. Je oboustranně použitelný. Z jedné strany na strouhání, ze druhé na krájení plátků.

Nástroj, který chcete používat, se musí nacházet nahoře.

## Tabulka přípravy:

Přísady	Max. množství	Zpracování
Karotky	300 g	Strouhání/krájení: Stupeň <i>1</i> max. 5 min
Pórky	300 g	Krájení: Stupeň <i>1</i> max. 5 min

### Potřebné příslušenství:

- Osa **9**
- Pracovní nádoba **8**
- Kotouč na strouhání a krájení **16**
- Víko **3** s pěchovátkem **1**

### Pracovní kroky:

1. **Obrázek B:** Nasadte osu **9** na základní zařízení **12**.
2. **Obrázek C:** Nasadte pracovní nádobu **8** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte pracovní nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne do polohy **b**.
3. Nasadte kotouč na strouhání a krájení **16** na osu **9** tak, aby nástroj, se kterým chcete pracovat, ležel nahoře.
4. **Obrázek F:** Nasadte víko **3** na pracovní nádobu **8**. Otočte víkem trochu ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezapadne.
5. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
6. Naplňte připravené potraviny do plnicího otvoru **2**.
7. Nastavte otočný vypínač **11** do polohy *1* a zatlačte pěchovátkem **1** přísady lehkým, rovnoměrným tlakem směrem dolů. Dlouhé přísady, jako např. mrkve, cukety, salátové okurky lze zatlačit dolů i bez pěchovátka, pokud vyčnívají z plnicího otvoru **2**.
8. Zastavte (otočný vypínač **11** v poloze *0*) dříve, než budou veškeré přísady v plnicím otvoru **2** zpracovány, aby bylo možné doplnit další přísady.

9. Zpracujte po jednotlivých částech všechny přísady. Meziřím vyprázdněte pracovní nádobu **8**, až bude naplněna do značky **MAX**.
10. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na *0* a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.
11. Otočte víkem **3** s pěchovátkem **1** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
12. Otočte pracovní nádobou **8** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
13. Uchopte kotouč na strouhání a krájení **16** uprostřed a vytáhněte ho z pracovní nádoby **8** ven.
14. Vyměňte zpracované přísady z pracovní nádoby **8**.
15. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

## Použití mixovací nádoby

### Oblast použití:

Mixovací nádoba **13** se hodí např. k mixování tekutin, k výrobě smoothie, k drcení kostek ledu a ořechů, k přípravě pyré z vařené nebo měkké zeleniny a ovoce.

Mini odměrkou **15** můžete odměřovat malá množství přísad. Otočená pasuje přesně do otvoru ve víku **14**.

### Tabulka přípravy:

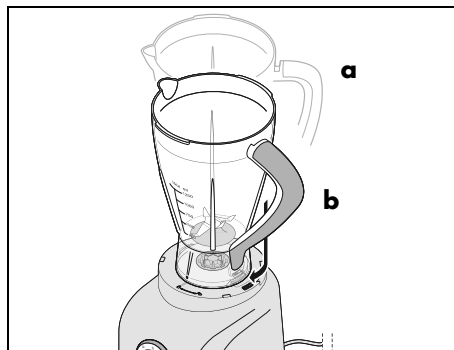
Přísady	max. množství	Zpracování
Kostky ledu	max. 140 g	<i>P</i> cca 10 – 15 x 1 s
Mandle	max. 200 g	<i>P</i> cca 15 – 20 x 1 s
Vařená zelenina	600 g s 400 ml vody	Stupeň 2 90 s


### Potřebné příslušenství:

- Mixovací nádoba **13**
- Víko **14**
- Mini odměrka **15**

### Pracovní kroky:

1. Nasadíte mixovací nádobu **13** do polohy **a** na základní zařízení **12**. Otočte mixovací nádobou trochu ve směru hodinových ručiček, dokud citelně nezapadne do polohy **b**.



2. Dejte vždy nejdříve tekuté a poté pevné přísady do mixovací nádoby **13**.
  3. Nasadíte víko **14** s mírným odsazením.
  4. Točte víkem **14** ve směru hodinových ručiček (směr symbol zavřeného zámku ) , dokud nezapadne.
  5. Nasadíte mini odměrku **15** do otvoru pro doplnění.
  6. Síťovou zástrčku **10** zasuněte do zásuvky.
  7. Zvolte otočným vypínačem **11** požadovaný rychlostní stupeň.
- Během mixování můžete přidávat přísady otvorem pro doplnění ve víku **14**.
8. Snižte rychlost na *1*.
  9. Vytáhněte mini odměrku **15** nahoru. Pokud to jde těžko, točte ji při vytahování lehce sem a tam.
  10. Naplňte přísady.
  11. Opět vložte mini odměrku **15**.
  12. Nyní je pracovní chod dokončen, nastavte otočný vypínač **11** na *0* a vytáhněte síťovou zástrčku **10**.

13. Otočte víkem **14** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
14. Otočte mixovací nádobou **13** trochu proti směru hodinových ručiček a sejměte ji.
15. Vyjměte opatrně zpracované přísady z mixovací nádoby **13**.
16. Co nejrychleji vyčistěte veškeré použité příslušenství.

## Čištění

Vytáhněte před každým čištěním síťovou zástrčku **10** ze zásuvky.

**Dodatečné informace týkající se čištění a ošetřování přístroje a dílů příslušenství naleznete v on-line návodu k použití.**

## Likvidace

Obal a přístroj musí být zlikvidovány v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí ve vaší zemi.

## Řešení problémů

Pokud váš přístroj nefunguje podle očekávání, přečtěte si odpovídající kapitolu v on-line návodu k použití.

## Použité symboly

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

Technické změny vyhrazeny.

## Servisní střediska

V příkladu servisu se obrňte na náš servisní center:

Servis Česko  
Tel.: 800143873  
E-Mail: hoyer@lidl.cz

**IAN: 373069\_2104**

## Krátky návod



Tento dokument predstavuje skrátené tlačené vydanie kompletného návodu na použitie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla výrobku (IAN) **373069\_2104** si môžete pozrieť a stiahnuť kompletný návod na použitie.

**VÝSTRAHA!** Prečítajte si kompletný návod na použitie a bezpečnostné pokyny, aby ste predišli osobným a vecným škodám. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Stručný návod dobre si dobre uschovejte a v prípade postúpenia výrobku tretej osobe ho odovzdajte spolu s ním.

### Symbols na prístroji



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

## Prehľad

- 1** Zatláčadlo
- 2** Plniaci otvor
- 3** Veko (pre pracovnú nádobu)
- 4** Miešací nadstavec
- 5** Nožový nadstavec
- 6** Ochrana čepele (pre nožový nadstavec)
- 7** Adaptér
- 8** Pracovná nádoba (množstvo náplne 250 ml – MAX 500 ml/1 200 ml)
- 9** Hriadeľ
- 10** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 11** Otočný spínač (P/O/1/2)
- 12** Základný prístroj
- 13** Mixovacia nádoba (množstvo náplne 250 ml – MAX 1 250 ml)
- 14** Veko (mixovacej nádoby)
- 15** Miniodmerka (množstvo náplne 20 ml – 60 ml)
- 16** Strúhací a krájací kotúč (obojustranne použiteľný)
- 17** Emulgačný kotúč

**Obrázok A:** Spodná strana prístroja

- 18** Nožičky s prísavkami
- 19** Svorka kábla
- 20** Navinutie kábla

**Zadná výklopná strana: Obrázky B – G**

## Obsah balenia

- 1 základný prístroj **12** multifunkčného kuchynského robota
- 1 hriadeľ **9**
- 1 adaptér **7**
- 1 pracovná nádoba **8** s
  - vekom **3**
  - zatláčadlom **1**
- 1 emulgačný kotúč **17**
- 1 miešací nadstavec **4**
- 1 nožový nadstavec **5** s ochranou čepele **6**
- 1 strúhací a krájací kotúč **16**
- 1 mixovacia nádoba **13** s
  - vekom **14**
  - miniodmerka **15**
- 1 krátky návod



## Technické údaje

Model:	SFPM 600 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II <input type="checkbox"/>
Výkon:	600 wattov
Množstvo náplne – mixovacia nádoba:	max. 1 250 ml
Množstvo náplne pracovnej nádoby:	max. 1 200 ml Tekutiny: max. 500 ml
Maximálne zaťaženie na spracúvanie cesta:	cesto smie obsahovať max. 250 g múky
Max. nepretržitá prevádzka (KB): (udáva, ako dlho môže prístroj ísť bez prerušenia)	5 minúty

## Účel použitia

Tento kuchynský robot slúži na mixovanie, miešanie, drvenie, emulgovanie, krájanie a strúhanie potravín.

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

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

## Predvídateľné nesprávne použitie

### VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Kuchynský robot používajte bez prerušenia maximálne 5 minúty. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Mixovaciu nádobu a nožový nastavec nepoužívajte na drvenie obzvlášť tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny alebo kávové zrná.
- ⊙ Na kocky ľadu a orechy nepoužívajte nožový nastavce, ale mixovaciu nádobu. Bezpodmienečne dodržiavajte uvedené maximálne množstvá!

## Bezpečnostné pokyny

### Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

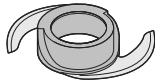

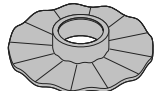
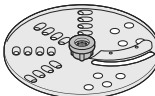

## **Pokyny pre bezpečnú prevádzku**

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajú mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajú- cich nebezpečenstvách.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Prístroj sa nesmie ponárať do vody.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časova- čom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozlo- žením alebo čistením, prístroj vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúčov mixovacej nádoby, nožového nadstavca a strúhacieho a krájacieho kotúča sú veľmi ostré:
  - Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rez- ným poraneniam.
  - Pri ručnom umývaní preto používajte čistú vodu, aby ste dobre videli pracovné nástroje a neporanili sa o veľmi ostré čepele.
  - Pri vyberaní a vkladaní pracovných nástrojov dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí.
  - Keď nožový nadstavec nepoužívate, nasuňte ochranu čepele.
  - Pri odstraňovaní upchatí a odstraňovaní nespracovaných prí- sad dávajte pri strúhacom a krájacom kotúči pozor na to, aby ste sa nedotýkali čepelí.
  - Pri vyprázdňovaní a čistení mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nadstavca.
- ⊙ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa po- čas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elek- trickej siete.

- ⊙ Pracovné nástroje (napr. nožový nadstavec, strúhací a krájací kotúč) po vypnutí pretočte. Pred odblokovaním a otvorením veka počkajte na zastavenie.
- ⊙ Pri nesprávnom použití prístroja môže dôjsť k poraneniam.
- ⊙ Prístroj je určený na maximálnu dobu prevádzky 5 minúty bez prerušenia. Následne sa prístroj musí vypnúť na dobu, kým nedosiahne izbovú teplotu.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite.
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.
- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Dbajte na to, aby nebolo možné potknúť sa o pripojovací kábel, aby sa do neho nikto nemohol zamotať ani ňáň stúpiť.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neukladajte v blízkosti horúcich plôch (napr. platní šporáka).
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky ...
  - ... v prípade poruchy,
  - ... keď kuchynský robot nepoužívate,
  - ... skôr ako budete kuchynský robot montovať alebo demontovať,
  - ... skôr ako budete kuchynský robot čistiť a
  - ... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj, diely príslušenstva alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.

- ⊙ Nikdy neobchádzajte bezpečnostné funkcie!
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí. Myslite na to, že nože sa po vypnutí ešte krátko otáčajú.
- ⊙ Nezabudnite, že čepele kotúčov nožového nadstavca, mixovacej nádoby a strúhacieho a krájacieho kotúča sú veľmi ostré. Čepeli sa nikdy nedotýkajte holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
- ⊙ Pri ručnom umývaní preto používajte čistou vodu, aby ste dobre videli čepele a neporanili sa o veľmi ostré nože.
- ⊙ Do rotujúcich častí nekladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Vždy dbajte o to, aby stál regulátor rýchlosti na 0 predtým, ako zastrčíte zástrčku do zásuvky.
- ⊙ Vypnite prístroj a vyťahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- ⊙ Prístroj položte len na rovnú, suchú, protišmykovú a vodoodolnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.
- ⊙ Prístroj nepokladajte na horúci povrch, napr. platne šporáka.
- ⊙ Nepremiestňujte prístroj, ak sa v ňom ešte nachádza pokrm alebo cesto.
- ⊙ Dodržiavajte údaje v tomto návode na obsluhu týkajúce sa maximálnych množstiev náplne, maximálnych množstiev prísad, maximálnych dôb prevádzky a odporúčaných rýchlostí.
- ⊙ Mixovacu nádoby a pracovnú nádoby nepreplňujte, inak by mohol byť obsah vymrštený. Pretekajúca tekutina tečie na podložku. Prístroj preto umiestnite na vodoodolnú podložku.
- ⊙ Na strúhací a krájací kotúč nevyvíjajte príliš veľký tlak. Pracujte s rovnomerným tlakom, aby sa motor nezablokoval.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými prísavnými podnožkami. Každý nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové prísavné nožičky a zmäkčujú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Do mixovacej nádoby nikdy nenapĺňajte horúci alebo vriaci pokrm.

## Prehľad funkcií

Pracovný nástroj	Rýchlosť	Funkcia	Upozornenia
nožový nadstavec <b>5</b> 	P alebo 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drvenie, sekanie, mixovanie zeleniny, bylín, tvrdý syr (napr. parmezán), mäsa</li> <li>- na kúsky s dĺžkou cca 2 cm</li> <li>- bez šliach, chrupaviek, kostí, tvrdých škrupín</li> </ul>	<b>max. množstvo mäsa:</b> 250 g <b>max. množstvo syra:</b> 150 g
Miešací nadstavec <b>4</b> 	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- miesenie kysnutého cesta (napr. cesto na pizzu)</li> <li>- Miešanie ľahkého cesta (napr. treného cesta, cesta na lievance)</li> </ul>	<b>max. množstvo múky v ceste:</b> 250 g
Emulgačný kotúč <b>17</b> 	1 až 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- šľahačka (dobře vychladená)</li> <li>- bielky (izbová teplota, pracovná nádoba <b>8</b> a emulgačný kotúč <b>17</b> bez tuku)</li> <li>- Majonéza</li> </ul>	<b>množstvo smotany:</b> min. 100 ml až max. 300 ml
Strúhací a krájací kotúč <b>16</b> 	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nôž nahor: rezanie plátkov</li> <li>- nôž nadol: strúhanie</li> </ul>	<b>max. množstvo:</b> 300 g
Mixovacia nádoba <b>13</b> 	P alebo 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mixovanie a drvenie (napr. pesto, smoothie, detská výživa, mandle)</li> <li>- drvenie kociek ľadu nevhodné pre obzvlášť tvrdé potraviny, ako sú napr. zmrazené orechy, obilniny alebo kávové zrná. Okrem toho nie je vhodný na sekanie mäsa, cibule, orechov a bylín.</li> </ul>	<b>max. množstvo naplnenia:</b> 1 250 ml <b>max. množstvo ľadu:</b> 140 g <b>max. množstvo mandlí:</b> 200 g

# Základné použitie


## Príprava potravín

- Na spracovanie s nožovým nastavcom **5** a v mixovacej nádobe **13** nakrájajte potraviny na rovnomerné, malé kúsky (cca 2 x 2 cm).
- Na spracovanie strúhacím a krájacím kotúčom **16** narežte potraviny na takú veľkosť, aby sa dobre hodili do plniaceho otvoru **2**. Pozdĺžne potraviny (ako napr. mrkva, uhorka, cuketa) sa môžu spracovávať v celku. Vkladajú sa do plniaceho otvoru na výšku. Šírku plniaceho otvoru by ste mali čo najlepšie vyplniť, aby sa neprevrátili.

## Naplnenie/pridanie prísad

- Pri naplňaní si všimnite označenia pre maximálne množstvá náplne na nádobách:

### Pracovná nádoba 8:

- pre tekuté prísady značka **MAX**  (500 ml)
- pre pevné prísady značka **MAX** (1 200 ml)


### Mixovacia nádoba 13:

- pre tekuté a pevné prísady značka **MAX** (1 250 ml)


## Bezpečnostné funkcie

### Princíp: Značka ● + /



Všade, kde sú značky zámku a je vidno bodku, platí rovnaký princíp.


1. **Nasadenie horného dielu príslušenstva:** Nasadíte horný diel príslušenstva so značkou ● na otvorený symbol zámku .
2. **Otočenie v smere hodinových ručičiek:**  
Otočte horný diel príslušenstva v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne.

### 3. Správne zloženie:

Keď sú diely príslušenstva správne zložené, ukazuje značka ● na zatvorený symbol zámku .

### Veko 14 mixovacej nádoby 13

Na nasadenie veka **14** na mixovaciu nádobu **13** je na veku značka zámku  / . Mixovacia nádoba nemá hore značku.

1. Nasadíte veko **14** s miernym odsadením.
2. Otočte veko **14** v smere hodinových ručičiek (smer symbolu zatvoreného zámku ) , kým nebude pevne osadené.

## Zapnutie a vypnutie a regulácia rýchlosti

Pomocou otočného spínača **11** sa prístroj zapne a vypne a reguluje sa stupeň rýchlosti:

Poloha spínača	Funkcia
P	Impulzová funkcia - Keď chcete prístroj zapnúť, podržte otočný spínač <b>11</b> v polohe P. - Keď chcete prístroj vypnúť, pustíte otočný spínač <b>11</b> . - umožňuje prácu s viacerými krátkymi impulzmi za sebou, odporúča sa napr. na bylinky a cibuľu
0	vypnutý
1	rýchlostný stupeň 1 (normálny)
2	rýchlostný stupeň 2 (vysoký)

## Použitie nožového nadstavca



### NEBEZPEČENSTVO poranení!

- Čepele nožového nadstavca **5** sú veľmi ostré. Nedotýkajte sa. Keď nožový nadstavec **5** nepoužívate, nasuňte ochranu čepele **6**.

#### • Odobratie ochrany čepele:

Odtiahnite ochranu čepele **6** v strede trochu z nožového nadstavca **5** a snímte ju smerom nahor.

#### • Nasunutie ochrany čepele:

Nožový nadstavec **5** nasadíte zhora do ochrany čepele **6**. Dbajte o to, aby boli obidve čepele úplne chránené.

### Oblasť použitia:

Nožový nadstavec **5** sa hodí na sekanie a mixovanie cibule, bylínok, zeleniny, ovocia, parmezánu a mäsa.

### Tabuľka spracovania – sekanie:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
Mäso na kúsky (max. 2 x 2 cm) bez kostí	250 g	stupeň 2 / P cca 2 min

### Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- adaptér **7**
- nožový nadstavec **5**
- veko **3** so zatláčadlom **1**

### Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadíte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadíte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočíte kúsok

v smere hodinových ručičiek, kým počutelné nezapadne v polohe **b**.

3. **Obrázok D:** Adaptér **7** nasadíte na hriadeľ **9**.
4. Nasadíte nožový nadstavec **5** na adaptér **7**. Nožový nadstavec **5** otáčajte zľahka sem a tam, kým nedosadne dole.
5. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **8**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor **2**.
6. **Obrázok E:** Nasadíte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočíte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelné nezapadne.
7. **Obrázok G:** Zatláčadlo **1** vložte do plniaceho otvoru **2**.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
9. Otočným spínačom **11** zvolíte požadovaný rýchlostný stupeň.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnete otočný spínač **11** na **0** a vytiahnete zástrčku **10**.
11. Otočíte veko **3** so zatláčadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Otočíte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
13. Hriadeľ **9** stiahnite nadol z pracovnej nádoby **8**.
14. Adaptér **7** chyťte za horný koniec a vytiahnite ho s nožovým nadstavcom **5** smerom nahor. Prísady, ktoré držia na nožovom nadstavci, opatrne odstráňte pomocou malej stierky na cesto alebo pod.
15. Nožový nadstavec **5** opatrne odoberte z adaptéra **7**.
16. Nasekané prísady vyberte z pracovnej nádoby **8**.
17. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

## Použitie miešacieho nastavca

### Oblasť použitia:

Nožový nastavec **5** sa hodí na sekanie a mixovanie cibule, bylínok, zeleniny, ovocia, tvrdý syr (napr. parmezán) a mäsa.

### Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
Kysnuté cesto	max. 250 g múky	stupeň 1 2 min
trené cesto	max. 250 g múky	stupeň 1 max. 5 min

### Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- adaptér **7**
- Miešací nastavec **4**
- veko **3** so zatlačadlom **1**

### Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne v polohe **b**.
3. **Obrázok D:** Adaptér **7** nasadte na hriadeľ **9**.
4. Nasadte miešací nastavec **4** na adaptér **7**. Miešací nastavec **4** otáčajte zľahka sem a tam, kým nedosadne dole.
5. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **8**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor **2**.
6. **Obrázok E:** Nasadte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
7. **Obrázok G:** Zatlačadlo **1** vložte do plniaceho otvoru **2**.

8. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
9. Otočným spínačom **11** zvolte požadovaný rýchlostný stupeň.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
11. Otočte veko **3** so zatlačadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Otočte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
13. Stiahnite hriadeľ **9** nadol z pracovnej nádoby **8** alebo ho odoberte zo základného prístroja **12**.
14. Vyberte adaptér **7** spolu s miešacím nastavcom **4** nahor a vyberte cesto z pracovnej nádoby **8**.
15. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

## Použitie emulgačného kotúča

### Oblasť použitia:

Emulgačný kotúč **17** sa hodí na šľahanie a emulgovanie šľahačky alebo snehu (napr. majonézy).

### Tabuľka spracovania:

Prísady	Množstvo	Príprava
šľahačka	min. 100 až max. 300 ml	stupeň 2 cca 1 min s vizuálnou kontrolou
bielka	min. 2 bielky až max. 3 bielky	stupeň 2 cca 2 – 5 min

### Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- adaptér **7**
- Emulgačný kotúč **17**
- veko **3** so zatlačadlom **1**



### Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne v polohe **b**.
3. **Obrázok D:** Adaptér **7** nasadte na hriadeľ **9**.
4. Nasadte emulgačný **17** nadstavec na adaptér **7**. Emulgačný **17** nadstavec otáčajte zľahka sem a tam, kým tento nedosadne dole.
5. Pridajte prísady do pracovnej nádoby **8**. Ďalšie prísady môžete pridať neskôr cez plniaci otvor **2**.
6. **Obrázok E:** Nasadte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
7. **Obrázok G:** Zatláčadlo **1** vložte do plniaceho otvoru **2**.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
9. Otočným spínačom **11** zvolte požadovaný rýchlostný stupeň.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
11. Otočte veko **3** so zatláčadlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Otočte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
13. Hriadeľ **9** stiahnite nadol z pracovnej nádoby **8**.
14. Vyberte adaptér **7** spolu s emulgačným kotúčom **17** nahor a vyberte pripravený pokrm z pracovnej nádoby **8**.
15. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

## Použitie strúhacieho a krájacieho kotúča

### Oblasť použitia:

Strúhací a krájací kotúč **16** sú určené na strúhanie a krájanie plátkov zeleniny, ovocia, zemiakov a syra. Je použiteľný obojstranne. Na jednej strane na strúhanie, na druhej na krájanie plátkov. Nástroj, ktorý chcete použiť, musí ležať hore.

### Tabuľka spracovania:

Prísady	Max. množstvo	Príprava
Mrkva	300 g	Strúhanie/krájanie: stupeň <b>1</b> max. 5 min
Pór	300 g	Krájanie: stupeň <b>1</b> max. 5 min

### Potrebné príslušenstvo:

- hriadeľ **9**
- pracovná nádoba **8**
- Strúhací a krájací kotúč **16**
- veko **3** so zatláčadlom **1**

### Pracovný postup:

1. **Obrázok B:** Nasadte hriadeľ **9** na základný prístroj **12**.
2. **Obrázok C:** Nasadte pracovnú nádobu **8** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Pracovnú nádobu otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne v polohe **b**.
3. Nasadte strúhací a krájací kotúč **16** na hriadeľ **9** tak, aby nástroj, s ktorým chcete pracovať, ležal hore.
4. **Obrázok F:** Nasadte veko **3** na pracovnú nádobu **8**. Veko otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým počutelne nezapadne.
5. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.

6. Naplňte pripravené prísady do plniaceho otvoru **2**.
7. Otočný spínač **11** prepnite do polohy *1* a zatlačádlom **1** zatlačte prísady nadol ľahkým, rovnomerným tlakom. Dlhé prísady, ako mrkvu, cuketu, šalátovú uhorku, môžete zatlačiť nadol bez zatlačádlá, pokým vyfŕcajú z plniaci otvor **2**.
8. Zastavte (otočný spínač **11** v polohe *0*) skôr, ako budú všetky prísady v plniacom otvore **2** spracované, aby ste mohli doplniť ďalšie prísady.
9. Spracúvajte jednu porciu prísad za druhov. Priebežne vyprázdňujte pracovnú nádobu **8**, keď je naplnená po značku **MAX**.
10. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na *0* a vytiahnite zástrčku **10**.
11. Otočte veko **3** so zatlačádlom **1** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
12. Uchopte strúhací a krájací kotúč **16** v strede a vyberte ho z pracovnej nádoby **8**.
13. Otočte pracovnú nádobu **8** proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
14. Stiahnite hriadeľ **9** nadol z pracovnej nádoby **8** alebo ho odoberte zo základného prístroja **12**.
15. Spracované prísady vyberte z pracovnej nádoby **8**.
16. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

## Použitie mixovacej nádoby

### Oblasť použitia:

Mixovacia nádoba **13** sa hodí, napr. na mixovanie tekutín, na výrobu smoothies, na drvenie kociek ľadu a orechov, na vymiešanie uvarenej alebo mäkkej zeleniny a ovocia.

Pomocou miniodmerky **15** môžete odmerať malé množstvá prísad. Otočená presne pasuje do otvoru vo veku **14**.

### Tabuľka spracovania:

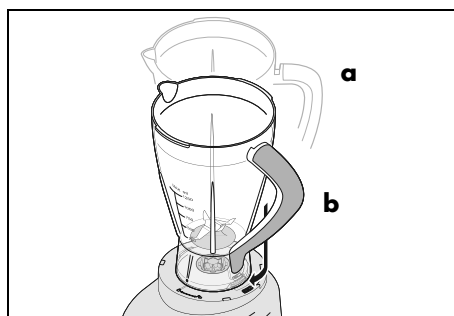
Prísady	Max. množstvo	Príprava
kocky ľadu	max. 140 g	<i>P</i> cca 10 – 15-krát 1 s
mandle	max. 200 g	<i>P</i> cca 15 – 20-krát 1 s
varená zelenina	600 g so 400 ml vody	stupeň 2 90 s

### Potrebné príslušenstvo:


- mixovacia nádoba **13**
- veko **14**
- miniodmerka **15**

### Pracovný postup:

1. Nasadte mixovaciu nádobu **13** v polohe **a** na základný prístroj **12**. Mixovaciu nádobu otočte kúsok v smere hodinových ručičiek, kým citelne nezapadne v polohe **b**.



2. Do mixovacej nádoby **13** vždy najskôr pridajte tekuté a až potom pevné prísady.
3. Nasadte veko **14** s miernym odsadením (pozri obrázok).

4. Otočte veko **14** v smere hodinových ručičiek (smer symbolu zatvoreného zámku ) , kým nezapadne.
5. Nasadzte miniodmerku **15** do dopĺňacieho otvoru.
6. Zasuňte sieťovú zástrčku **10** do zásuvky.
7. Otočným spínačom **11** zvolte požadovaný rýchlostný stupeň.

Počas mixovania môžete pridávať prísady cez dopĺňací otvor vo veku **14**.

8. Znížte rýchlosť na **1**.
9. Miniodmerku **15** vytiahnite nahor. Keď to ide ťažko, otáčajte ňou trochu sem a tam, kým ju nevytiahnete.
10. Naplňte prísady.
11. Znovu nasadzte miniodmerku **15**.
12. Keď je pracovný krok ukončený, prepnite otočný spínač **11** na **0** a vytiahnite zástrčku **10**.
13. Otočte veko **14** trochu proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
14. Otočte mixovaciu nádobu **13** trochu proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
15. Spracované prísady opatrne vyberte z mixovacej nádoby **13**.
16. Všetky použité diely príslušenstva ihneď umyte, ak je to možné.

## Čistenie

Pred každým čistením vytiahnite zástrčku **10** zo zásuvky.

**Dodatočné informácie o čistení a ošetrovaní prístroja a dielov príslušenstva nájdete v online návode na obsluhu.**








## Likvidácia

Obal a prístroj sa musia zlikvidovať podľa predpisov o ochrane životného prostredia vo vašej krajine.

## Riešenia problémov

Ak by prístroj niekedy nefungoval ako má, prečítajte si príslušnú kapitolu v online návode na použitie.


## Použité symboly

	Ochranná izolácia
	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

## Servisné stredisko

V prípade servisu kontaktujte naše servisné centrum:

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

**IAN: 373069\_2104**

## Guía breve



Este documento es una copia impresa abreviada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá consultar y descargar el manual de instrucciones completo introduciendo el número de artículo (IAN) **373069\_2104**.

**¡ADVERTENCIA!** Tenga en cuenta el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños materiales y personales. Las instrucciones breves forman parte de este producto. Familiarícese con todas las indicaciones de seguridad y manejo antes de emplear el producto. Guarde bien las instrucciones breves y entregue todos los documentos con el producto cuando lo ceda a terceros.

### Símbolos en el aparato



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

## Vista general

- 1** Embutidor
- 2** Boca de llenado
- 3** Tapa (para el depósito de trabajo)
- 4** Accesorio mezclador
- 5** Accesorio con cuchillas
- 6** Protector de cuchillas (para el accesorio con cuchillas)
- 7** Adaptador
- 8** Depósito de trabajo (cantidad de llenado 250 ml - MAX 500 ml / 1.200 ml)
- 9** Eje
- 10** Cable de conexión con enchufe
- 11** Interruptor giratorio (P / 0 / 1 / 2)
- 12** Aparato básico
- 13** Vaso mezclador (cantidad de llenado 250 ml - MAX 1.250 ml)
- 14** Tapa (del vaso mezclador)
- 15** Minivaso medidor (cantidad de llenado 20 ml - 60 ml)
- 16** Disco rallador y de corte (utilizable a ambos lados)
- 17** Disco emulsificador

**Ilustración A:** parte inferior del aparato


- 18** Soportes de ventosa
- 19** Sujetacables
- 20** Guardacable

**Hoja desplegable trasera: ilustraciones B - G**

## Volumen de suministro

- 1 robot de cocina multifunción, aparato básico **12**
- 1 eje **9**
- 1 adaptador **7**
- 1 depósito de trabajo **8** con
  - tapa **3**
  - embutidor **1**
- 1 disco emulsificador **17**
- 1 accesorio mezclador **4**
- 1 accesorio con cuchillas **5** con protector de cuchillas **6**
- 1 disco rallador y de corte **16**
- 1 vaso mezclador **13** con
  - tapa **14**
  - minivaso medidor **15**
- 1 guía breve

## Datos técnicos

Modelo:	SFPM 600 A1
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	II 
Potencia:	600 W
Cantidad de llenado del vaso mezclador:	máx. 1.250 ml
Cantidad de llenado del depósito de trabajo:	máx. 1.200 ml Líquidos: máx. 500 ml
Carga máxima para el procesamiento de masa:	La masa puede tener un máx. de 250 g de harina
Funcionamiento continuo máx. (KB): (indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones)	5 minutos

## Uso adecuado

Este robot de cocina se emplea para mezclar, remover, triturar, emulsionar, cortar y rallar alimentos y productos alimenticios. 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.

## Posible uso indebido

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice el robot de cocina sin interrupción durante un máximo de 5 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- ⊙ No utilice el vaso mezclador y el accesorio con cuchillas para triturar alimentos especialmente duros como p. ej., alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café.
- ⊙ Para cubitos de hielo y frutos secos no utilice el accesorio con cuchillas, sino el vaso mezclador. ¡Tenga en cuenta en todo momento las cantidades máximas indicadas!

## 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 leve: 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 este aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ 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.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio posventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ 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 vaso mezclador, del accesorio con cuchillas y del disco rallador y de corte 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 las herramientas de trabajo y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
  - Procure no tocar las cuchillas al extraer e insertar las herramientas de trabajo.
  - Ponga el protector de cuchillas al accesorio con cuchillas si no lo está utilizando.
  - Asegúrese de no tocar las cuchillas cuando elimine atascos o retire ingredientes que no hayan sido procesados del disco rallador y de corte.
  - Al vaciar y limpiar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.

- ⊙ Las herramientas de trabajo (p. ej., el accesorio con cuchillas, el disco rallador y de corte) siguen girando por inercia tras la desconexión. Espere hasta que se paren completamente antes de desbloquear y abrir la tapa.
  - ⊙ El uso indebido de este aparato puede provocar lesiones.
  - ⊙ El aparato ha sido diseñado para un funcionamiento máximo sin interrupción de 5 minutos. Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
  - ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos.
- 
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
  - ⊙ 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.
  - ⊙ No utilice nunca el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos llenos de agua o sitios similares.
  - ⊙ El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
  - ⊙ Proteja el aparato básico de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
  - ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato básico, 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.
  - ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.  
... antes de montar o desmontar el ro-
- 
- ⊙ Conecte el enchufe solo a una toma de corriente correctamente instalada, 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.
  - ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión nunca suponga un peligro de tropiezo y que nadie se pueda enredar con él o pisarlo.
  - ⊙ Mantenga el cable de conexión alejado de superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
  - ⊙ 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 robot de cocina,  
bot de cocina,

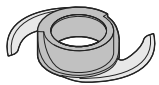
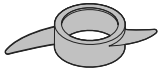
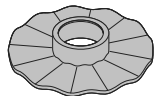
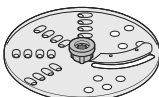

... antes de limpiar el robot de cocina y ... en caso de tormenta.

- ⊙ No utilice el aparato si éste, los accesorios o el cable de conexión presentan daños visibles.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ ¡No obvие en ningún momento las funciones de seguridad!
- ⊙ 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.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas, del vaso mezclador y del disco rallador y de corte 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 para poder ver fácilmente las cuchillas y no herirse, ya que estas están muy afiladas.
- ⊙ 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.
- ⊙ Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición 0 antes de enchufar el aparato en la toma de corriente.
- ⊙ 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.
- ⊙ Coloque el aparato únicamente sobre una superficie lisa, seca, antideslizante e impermeable, de manera que no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.

- ⊙ No coloque el aparato sobre una superficie caliente, como p. ej., placas de cocina.
- ⊙ No cambie de sitio el aparato mientras aún haya alimentos o masa en su interior.
- ⊙ Tenga en cuenta los datos recogidos en este manual de instrucciones sobre las cantidades de llenado máximas, las cantidades máximas de ingredientes, los tiempos de funcionamiento máximos y las velocidades recomendadas.
- ⊙ No llene en exceso el vaso mezclador y el depósito de trabajo, ya que de hacerlo el contenido puede salir disparado. El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.
- ⊙ No ejerza demasiada presión sobre el disco rallador y de corte. Trabaje con una presión homogénea de forma que el motor no se bloquee.
- ⊙ No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato descansa sobre soportes de ventosa 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 ventosa de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No introduzca nunca mezcla caliente ni hirviendo en el vaso mezclador.



## Resumen de las funciones

Herramienta de trabajo	Velocidad	Función	Notas
Accesorio con cuchillas <b>5</b> 	P o 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Triturar, picar, hacer puré de verdura, hierbas, queso duro (p. ej., parmesano), carne</li> <li>- En trozos de aprox. 2 cm</li> <li>- Sin tendones, cartílagos, huesos, cáscaras duras</li> </ul>	<b>Cantidad máx. de carne:</b> 250 g <b>cantidad máx. de queso:</b> 150 g
Accesorio mezclador <b>4</b> 	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amasar masa de levadura (p. ej., masa de pizza)</li> <li>- Remover masa ligera (p. ej., masa de bizcocho, masa de buñuelos)</li> </ul>	<b>Cantidad máx. de harina en la masa:</b> 250 g
Disco emulsificador <b>17</b> 	1 a 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nata para montar (bien refrigerada)</li> <li>- Claras de huevo (temperatura ambiente, depósito de trabajo <b>8</b> y disco emulsificador <b>17</b> sin grasa)</li> <li>- Mayonesa</li> </ul>	<b>Cantidad de nata:</b> mín. 100 ml hasta máx. 300 ml
Disco rallador y de corte <b>16</b> 	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuchillas hacia arriba: cortar rodajas</li> <li>- Cuchillas hacia abajo: rallar</li> </ul>	<b>Cantidad máx.:</b> 300 g
Vaso mezclador <b>13</b> 	P o 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mezclar y triturar (p. ej., pesto, batidos, alimentos para bebé, almendras)</li> <li>- Triturar cubitos de hielo</li> </ul> No apto para alimentos especialmente duros como p. ej. alimentos congelados, huesos, nueces moscadas, cereales o granos de café. No apto tampoco para triturar carne, cebollas, frutos secos y hierbas aromáticas.	<b>Cantidad de llenado máx.:</b> 1.250 ml <b>Cantidad máx. de hielo:</b> 140 g <b>Cantidad máx. de almendras:</b> 200 g

## Funcionamiento básico


### Preparación de los alimentos

- Para el procesamiento con el accesorio con cuchillas **5** y en el vaso mezclador **13** corte los alimentos en trozos pequeños y regulares (aprox. 2 x 2 cm).
- Para el procesamiento con el disco rallador y de corte **16** corte los alimentos en un tamaño que permita introducirlos bien por la boca de llenado **2**. Los alimentos alargados (como p. ej., zanahorias, pepinos, calabacines, etc.) pueden procesarse enteros. Estos se colocan de canto en la boca de llenado. Deberían llenar el ancho de la boca de llenado lo mejor posible para que no se vuelquen.

### Añadir/agregar ingredientes

- Al llenar tenga en cuenta las marcas para los niveles de llenado máximos en los recipientes:

#### Depósito de trabajo **8**:

- para ingredientes líquidos la marca **MAX**  (500 ml)
- para ingredientes sólidos la marca **MAX** (1.200 ml)


#### Vaso mezclador **13**:


- para ingredientes líquidos y sólidos la marca **MAX** (1.250 ml)

### Funciones de seguridad



#### El principio: marca **●** + /


En todos los lugares en los que se vean las marcas de candado y un punto, tiene validez el mismo principio.

1. **Colocar el accesorio superior:**  
Coloque el accesorio superior con la marca **●** en el símbolo del candado abierto .

2. **Girar en sentido horario:**  
Gire el accesorio superior en sentido horario hasta que se encaje.
3. **Montaje correcto:**  
Si los accesorios se han colocado correctamente, la marca **●** señala hacia el símbolo del candado cerrado .

### Tapa **14** del vaso mezclador **13**

Cuando se coloca la tapa **14** en el vaso mezclador **13** hay una marca de candado  /  en la tapa. El vaso mezclador no tiene ninguna marca en la parte superior.

1. Ponga la tapa **14** ligeramente desplazada.
2. Gire la tapa **14** en sentido horario (en la dirección del símbolo del candado cerrado ) hasta que quede bien fijada.

### Encendido y apagado del aparato y ajuste de la velocidad

Con el interruptor giratorio **11** puede encender y apagar el aparato y seleccionar la velocidad:

Posición del interruptor	Función
<i>P</i>	Función de impulsos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Mantenga el interruptor giratorio <b>11</b> en la posición <i>P</i> para encender el aparato.</li><li>- Suelte el interruptor giratorio <b>11</b> para desconectar el aparato.</li><li>- Permite trabajar con varios impulsos cortos consecutivos, se recomienda, p. ej., para hierbas y cebollas</li></ul>
<i>0</i>	Apagado
<i>1</i>	Velocidad 1 (normal)
<i>2</i>	Velocidad 2 (alta)

## Uso del accesorio con cuchillas



### ¡PELIGRO de lesiones!

- Las cuchillas del accesorio con cuchillas **5** están muy afiladas. No las toque. Ponga el protector de cuchillas **6** al accesorio con cuchillas **5** si no lo está utilizando.

- Retirada del protector de cuchillas:**

Eleve el protector de cuchillas **6** ligeramente del accesorio con cuchillas **5** por el centro y extráigalo hacia arriba.

- Colocación del protector de cuchillas:**

Inserte el accesorio con cuchillas **5** desde arriba en el protector de cuchillas **6**. Procure que ambas cuchillas estén completamente protegidas.

### Utilización:

El accesorio con cuchillas **5** se puede emplear para picar y triturar cebollas, hierbas, verdura, fruta, queso duro (p. ej., parmesano) y carne.

### Tabla de procesamiento para triturar:

Ingredientes	Cantidad máx.	Procesamiento
Carne en trozos (máx. 2 x 2 cm) sin huesos	250 g	Nivel 2 / P aprox. 2 min.

### Accesorios necesarios:

- Eje **9**
- Depósito de trabajo **8**
- Adaptador **7**
- Accesorio con cuchillas **5**
- Tapa **3** con embudidor **1**

### Pasos de trabajo:

- Ilustración B:** coloque el eje **9** en el aparato básico **12**.
- Ilustración C:** coloque el depósito de trabajo **8** en la posición **a** en el aparato básico **12**. Gire el depósito de trabajo un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic en la posición **b**.
- Ilustración D:** coloque el adaptador **7** sobre el eje **9**.
- Coloque el accesorio con cuchillas **5** sobre el adaptador **7**. Haga girar el accesorio con cuchillas **5** de un lado a otro ligeramente hasta que quede correctamente colocado abajo.
- Introduzca los ingredientes en el depósito de trabajo **8**. Más tarde podrá introducir más ingredientes por la boca de llenado **2**.
- Ilustración E:** coloque la tapa **3** en el depósito de trabajo **8**. Gire la tapa un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic.
- Ilustración G:** coloque el embudidor **1** en la boca de llenado **2**.
- Inserte el enchufe **10** en una toma de corriente.
- Elija la velocidad deseada con el interruptor giratorio **11**.
- Si la operación ha concluido, gire el interruptor giratorio **11** hasta el **0** y extraiga el enchufe **10**.
- Haga girar la tapa **3** con el embudidor **1** un poco en sentido antihorario y retírela.
- Haga girar el depósito de trabajo **8** un poco en sentido antihorario y retírela.
- Retire el eje **9** hacia abajo del depósito de trabajo **8** o quítelo del aparato básico **12**.
- Agarre el adaptador **7** por el extremo superior y extráigalo del accesorio con cuchillas **5** elevándolo. Retire los ingredientes adheridos en el accesorio con cuchillas cuidadosamente con una espátula pequeña u otro objeto similar.

- Retire el accesorio con cuchillas **5** con cuidado del adaptador **7**.
- Saque los ingredientes triturados del depósito de trabajo **8**.
- Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.

## Uso del accesorio mezclador

### Utilización:

El accesorio mezclador **4** se puede usar para remover masa ligera (p. ej., masa de bizcocho, masa de buñuelos) y amasar masa de levadura (p. ej. masa de pizza).

### Tabla de procesamiento:

Ingre- dientes	Cantidad máx.	Procesamien- to
Masa de levadura	máx. 250 g de harina	Nivel 7 2 min.
Masa de bizco- cho	máx. 250 g de harina	Nivel 7 máx. 5 min.

### Accesorios necesarios:

- Eje **9**
- Depósito de trabajo **8**
- Adaptador **7**
- Accesorio mezclador **4**
- Tapa **3** con embutidor **1**

### Pasos de trabajo:

- Ilustración B:** coloque el eje **9** en el aparato básico **12**.
- Ilustración C:** coloque el depósito de trabajo **8** en la posición **a** en el aparato básico **12**. Gire el depósito de trabajo un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic en la posición **b**.
- Ilustración D:** coloque el adaptador **7** sobre el eje **9**.

- Coloque el accesorio mezclador **4** sobre el adaptador **7**. Haga girar el accesorio mezclador **4** de un lado a otro ligeramente hasta que quede correctamente colocado abajo.
- Introduzca los ingredientes en el depósito de trabajo **8**. Más tarde podrá introducir más ingredientes por la boca de llenado **2**.
- Ilustración E:** coloque la tapa **3** en el depósito de trabajo **8**. Gire la tapa un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic.
- Ilustración G:** coloque el embutidor **1** en la boca de llenado **2**.
- Inserte el enchufe **10** en una toma de corriente.
- Elija la velocidad deseada con el interruptor giratorio **11**.
- Si la operación ha concluido, gire el interruptor giratorio **11** hasta el **0** y extraiga el enchufe **10**.
- Haga girar la tapa **3** con el embutidor **1** un poco en sentido antihorario y retírela.
- Haga girar el depósito de trabajo **8** un poco en sentido antihorario y retírela.
- Retire el eje **9** hacia abajo del depósito de trabajo **8**.
- Extraiga el adaptador **7** junto con el accesorio mezclador **4** hacia arriba y saque la masa del depósito de trabajo **8**.
- Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.

## Uso del disco emulsificador

### Utilización:

El disco emulsificador **17** se puede usar para montar nata o claras a punto de nieve y emulsionar (p. ej., mayonesa).

### Tabla de procesamiento:

Ingre-dientes	Cantidad	Procesamiento
Nata para montar	mín. 100 hasta máx. 300 ml	Nivel 2 aprox. 1 min. manteniendo el contacto visual
Claras de huevo	mín. 2 claras hasta máx. 3 claras	Nivel 2 aprox. 2 - 5 min.

### Accesorios necesarios:

- Eje **9**
- Depósito de trabajo **8**
- Adaptador **7**
- Disco emulsificador **17**
- Tapa **3** con embutidor **1**

### Pasos de trabajo:

1. **Ilustración B:** coloque el eje **9** en el aparato básico **12**.
2. **Ilustración C:** coloque el depósito de trabajo **8** en la posición **a** en el aparato básico **12**. Gire el depósito de trabajo un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic en la posición **b**.
3. **Ilustración D:** coloque el adaptador **7** sobre el eje **9**.
4. Coloque el disco emulsificador **17** sobre el adaptador **7**. Haga girar el disco emulsificador **17** de un lado a otro ligeramente hasta que quede correctamente colocado abajo.
5. Introduzca los ingredientes en el depósito de trabajo **8**. Más tarde podrá introducir más ingredientes por la boca de llenado **2**.

6. **Ilustración E:** coloque la tapa **3** en el depósito de trabajo **8**. Gire la tapa un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic.
7. **Ilustración G:** coloque el embutidor **1** en la boca de llenado **2**.
8. Inserte el enchufe **10** en una toma de corriente.
9. Elija la velocidad deseada con el interruptor giratorio **11**.
10. Si la operación ha concluido, gire el interruptor giratorio **11** hasta el **0** y extraiga el enchufe **10**.
11. Haga girar la tapa **3** con el embutidor **1** un poco en sentido antihorario y retírela.
12. Haga girar el depósito de trabajo **8** un poco en sentido antihorario y retírelo.
13. Retire el eje **9** hacia abajo del depósito de trabajo **8**.
14. Extraiga el adaptador **7** junto con el disco emulsificador **17** hacia arriba y saque el alimento preparado del depósito de trabajo **8**.
15. Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.

## Uso del disco rallador y de corte

### Utilización:

El disco rallador y de corte **16** se puede usar para rallar y cortar en rodajas verdura, fruta, patatas y queso. Se puede utilizar a ambos lados. Por un lado para rallar y por el otro para cortar en rodajas. La herramienta que desea utilizar debe encontrarse arriba.

## Tabla de procesamiento:

Ingre- dientes	Cantida d máx.	Procesamiento
Zanaho- rias	300 g	Rallar/cortar: nivel 1 máx. 5 min.
Puerros	300 g	Cortar: nivel 1 máx. 5 min.

### Accesorios necesarios:

- Eje **9**
- Depósito de trabajo **8**
- Disco rallador y de corte **16**
- Tapa **3** con embutidor **1**

### Pasos de trabajo:

1. **Ilustración B:** coloque el eje **9** en el aparato básico **12**.
2. **Ilustración C:** coloque el depósito de trabajo **8** en la posición **a** en el aparato básico **12**. Gire el depósito de trabajo un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic en la posición **b**.
3. Inserte el disco rallador y de corte **16** en el eje **9** de forma que la herramienta con la que desee trabajar se encuentre arriba.
4. **Ilustración F:** coloque la tapa **3** en el depósito de trabajo **8**. Gire la tapa un poco en sentido horario hasta que encaje con un clic.
5. Inserte el enchufe **10** en una toma de corriente.
6. Vierta los ingredientes preparados en la boca de llenado **2**.
7. Gire el interruptor giratorio **11** hasta la posición **1** y presione los ingredientes hacia abajo ejerciendo una presión ligera y uniforme con el embutidor **1**. Los ingredientes largos como zanahorias, calabacines o pepinos se pueden presionar hacia abajo sin embutidor siempre y cuando sobresalgan por la boca de llenado **2**.
8. Pare el aparato (interruptor giratorio **11** en la posición **0**) antes de que

todos los ingredientes se hayan procesado en la boca de llenado **2** para añadir más ingredientes.

9. Procese todos los ingredientes poco a poco. Vacíe de vez en cuando el depósito de trabajo **8**, cuando se llene hasta la marca **MAX**.
10. Si la operación ha concluido, gire el interruptor giratorio **11** hasta el **0** y extraiga el enchufe **10**.
11. Haga girar la tapa **3** con el embutidor **1** un poco en sentido antihorario y retírela.
12. Toque el disco rallador y de corte **16** por el centro y sáquelo del depósito de trabajo **8**.
13. Haga girar el depósito de trabajo **8** un poco en sentido antihorario y retírela.
14. Retire el eje **9** hacia abajo del depósito de trabajo **8** o quítelo del aparato básico **12**.
15. Saque los ingredientes procesados del depósito de trabajo **8**.
16. Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.

## Uso del vaso mezclador

### Utilización:

El vaso mezclador **13** se puede usar p. ej., para mezclar líquidos, hacer batidos, triturar cubitos de hielo y frutos secos, triturar fruta y verdura cocinada o blanda. Con el minivaso medidor **15** puede dosificar pequeñas cantidades de ingredientes. Girado se ajusta perfectamente en la abertura en la tapa **14**.

## Tabla de procesamiento:

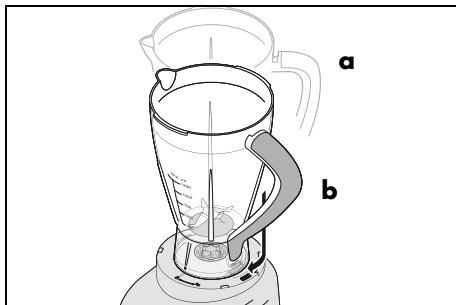
Ingre- dientes	Cantidad máx.	Procesamiento
Cubitos de hielo	máx. 140 g	P aprox. 10 - 15 veces 1 seg.
Almen- dras	máx. 200 g	P aprox. 15 - 20 veces 1 seg.
Ver- dura cocida	600 g con 400 ml de agua	Nivel 2 90 seg.


### Accesorios necesarios:

- Vaso mezclador **13**
- Tapa **14**
- Minivaso medidor **15**

### Pasos de trabajo:

1. Coloque el vaso mezclador **13** en la posición **a** en el aparato básico **12**. Haga girar el vaso mezclador un poco en sentido horario hasta que se note que encaja en la posición **b**.



2. Añada primero los ingredientes líquidos y a continuación los sólidos en el vaso mezclador **13**.
3. Ponga la tapa **14** ligeramente desplazada.
4. Gire la tapa **14** en sentido horario (en la dirección del símbolo del candado cerrado ) hasta que encaje.

5. Coloque el minivaso medidor **15** en el orificio de rellenado.
6. Inserte el enchufe **10** en una toma de corriente.
7. Elija la velocidad deseada con el interruptor giratorio **11**.

Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes por el orificio de rellenado de la tapa **14**.

8. Reduzca la velocidad a 1.
9. Extraiga cuidadosamente el minivaso medidor **15** hacia arriba. Si es difícil sacarlo, hágalo girar un poco de un lado a otro mientras lo saca.
10. Añada los ingredientes.
11. Vuelva a colocar el minivaso medidor **15**.
12. Si la operación ha concluido, gire el interruptor giratorio **11** hasta el 0 y extraiga el enchufe **10**.
13. Haga girar la tapa **14** un poco en sentido antihorario y retírela.
14. Haga girar el vaso mezclador **13** un poco en sentido antihorario y retírela.
15. Saque los ingredientes procesados con precaución del vaso mezclador **13**.
16. Limpie todos los accesorios si es posible inmediatamente.

## Limpieza

Antes de cada limpieza desconecte el enchufe **10** de la toma de corriente.

**Encontrará información adicional sobre la limpieza y el cuidado del aparato y los accesorios en el manual de instrucciones en línea.**








## Eliminación

El embalaje y el aparato deben eliminarse conforme a las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

## Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, lea el capítulo correspondiente en el manual de instrucciones en línea.

## Símbolos empleados

	Aislamiento de protección
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	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.

## Servicio técnico

Si necesita asistencia, póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica:

**ES** Servicio España  
Tel.: 900 984 989 (gratuito)  
E-Mail: [hoyer@lidl.es](mailto:hoyer@lidl.es)

**IAN: 373069\_2104**





## Kort vejledning



Ved dette dokument drejer det sig om en forkortet printversion af den fuldstændige betjeningsvejledning. Med denne QR-koden kommer du direkte ind på Lidl-service-siden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **373069\_2104** se og downloade den fuldstændige betjeningsvejledning.

**ADVARSEL!** Følg den fuldstændige betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne for at undgå person- og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger inden brugen af dette produkt. Opbevar denne korte vejledning godt og udlever alle dokumenter til tredjepart, hvis produktet videregives.

### Symboler på apparatet



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

## Oversigt


- 1** Nedstopper
  - 2** Påfyldningsrør
  - 3** Låg (til arbejdsbeholder)
  - 4** Omrøringsindsats
  - 5** Knivindsats
  - 6** Klingebeskyttelse (til knivindsats)
  - 7** Adapter
  - 8** Arbejdsbeholder (kapacitet 250 ml - MAX 500 ml / 1.200 ml)
  - 9** Aksel
  - 10** Tilslutningsledning med netstik
  - 11** Drejeknap (P / 0 / 1 / 2)
  - 12** Motorapparat
  - 13** Blandebeholder (kapacitet 250 ml - MAX 1.250 ml)
  - 14** Låg (på blandebeholderen)
  - 15** Minimålebæger (kapacitet 20 ml - 60 ml)
  - 16** Rive- og snitteskive (tosidig anvendelse)
  - 17** Emulgeringsskive
- Fig. A:** apparatets underside
- 18** Sugefødder
  - 19** Kabelklemme
  - 20** Kabeloprulning

### Bagerste foldeside: figur B - G

## Leveringsomfang

- 1 multifunktionskøkkenmaskine, motorapparat **12**
- 1 aksel **9**
- 1 adapter **7**
- 1 arbejdsbeholder **8** med
  - Låg **3**
  - Nedstopper **1**
- 1 emulgeringsskive **17**
- 1 omrøringsindsats **4**
- 1 knivindsats **5** med klingebeskyttelse **6**
- 1 rive- og snitteskive **16**
- 1 blandebeholder **13** med
  - Låg **14**
  - Minimålebæger **15**
- 1 kort vejledning

## Tekniske data

Model:	SFPM 600 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	II 
Effekt:	600 watt
Blandebeholders kapacitet:	maks. 1.250 ml
Arbejdsbeholders kapacitet:	maks. 1.200 ml Væske: maks. 500 ml
Maksimal belastning ved bearbejdning af dej:	Dej må maks. indeholde 250 g mel
Maks. kontinuerlig køretid (KB): (angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt)	5 minutter

## Tiltænkt anvendelse

Denne køkkenmaskine er beregnet til blanding, omrøring, hakning, emulgering, skæring og rivning af føde- og madvarer. Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes i endørs. Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

## Forudseeligt misbrug

### ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Køkkenmaskinen må uden afbrydelse kun benyttes i maksimalt 5 min. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Benyt ikke blandebeholderen og knivindsatsen til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner.
- ⊙ Til isterninger og nødder skal du bruge blandebeholderen i stedet for knivindsatsen. Vær opmærksom på de maksimale mængder, der er angivet!

## 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.

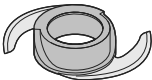
## **Anvisninger til sikker brug**

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Apparatet må ikke dyppes i vand.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ 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 klingerne i blandebeholderen, på knivindsatsen og på rive- og snitteskiven er meget skarpe:
  - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
  - Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se arbejdsværktøjerne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
  - Pas på ikke at røre arbejdsredskabets klinger ved udtagning og isætning af knivindsatsen.
  - Hvis knivindsatsen ikke er i brug, skal klingebeskyttelsen sættes på.
  - Pas på ikke at røre ved klingerne på rive- og snitteskiven, når du fjerner tilstopninger og uforarbejdede ingredienser.
  - Pas på ikke at røre ved klingerne i blandebeholderens knivindsats, når du tømmer og rengør den.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller af reservedele, som er i bevægelse under driften, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Arbejdsværktøjerne (f.eks. knivindsatsen, rive- og snitteskiven) drejer fortsat, når apparatet slukkes. Vent, til disse standser helt, før du låser låget op og åbner det.
- ⊙ Misbrug af apparatet kan forårsage kvæstelser.

- ⊙ Apparatet er beregnet til en maksimal brugstid uden pause på 5 minutter. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang.
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ 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.
- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaske-kumme o.l.
- ⊙ Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorapparatet mod fugt og stænkvand.
- ⊙ Træk netstikket med det samme, hvis der trænger væske ind i motorapparatet. 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.
- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet monteret.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ 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 forsyningsnet-  
tet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på ikke lade tilslutningsledningen udgøre en faldrisiko, og sørg for, at ingen kan vikle sig ind i eller træde på den.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen væk fra varme flader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ 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,  
... hvis du ikke bruger køkkenmaskinen,  
... inden du monterer eller demonterer køkkenmaskinen,  
... inden du rengør køkkenmaskinen samt  
... i tordenvej.
- ⊙ Benyt ikke apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet, tilbehørsdelene eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Forsøg aldrig at omgå disse sikkerhedsfunktioner!
- ⊙ 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.
- ⊙ Vær opmærksom på, at klingerne på knivindsatsen, i blandebeholderen samt

- på rive- og snitteskiven er meget skarpe. Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
- ⊙ Ved håndopvask skal du bruge så klart vand, at du kan se klingerne godt under vandet, så du ikke skærer dig på de meget skarpe knive.
  - ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
  - ⊙ Sørg altid for, at hastighedsregulatoren står på 0, før du sætter netstikket ind i stikkontakten.
  - ⊙ Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
  - ⊙ Stil apparatet på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
  - ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader).
  - ⊙ Flyt ikke rundt på apparatet, så længe der er madvarer eller dej i den.
  - ⊙ Vær opmærksom på anvisningerne i betjeningsvejledningen vedrørende maksimal kapacitet, maksimale ingrediensmængder, maksimal brugstid og anbefalede hastighedstrin.
  - ⊙ Overfyld ikke blandebeholderen og arbejdsbeholderen, fordi indholdet da kan blive slynget ud. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor apparatet på et vandfast underlag.
  - ⊙ Tryk ikke for hårdt på rive- og snitteskiven. Anvend et afmålt tryk, så motoren ikke blokeres.
  - ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
  - ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
  - ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
  - ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastsugefødder. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder komponenter, der angriber og opbløder plastsugefødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
  - ⊙ Fyld aldrig varme eller kogende blandinger i blandebeholderen.

## Hurtigt overblik over funktioner

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Knivindsats 5 	P eller 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Finthakning, hakning, purering af grøntsager, krydderurter, fast ost (f.eks. Parmesan), kød</li> <li>- 1 stykker med ca. 2 cm kantlængde</li> <li>- Uden sener, brusk, ben, hårde skaller</li> </ul>	<b>Maks. mængde kød:</b> 250 g <b>Maks. mængde ost:</b> 150 g

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Anvisninger
Omrøringsindsats <b>4</b> 	1	- Æltning af gærdej (f.eks. pizzadej) - Røring af let dej (f.eks. rørt dej, pandekagedej)	<b>Maks. mængde mel i dej:</b> 250 g
Emulgeringsskive <b>17</b> 	1 til 2	- Piskefløde (godt afkølet) - Æggehvite (stuetemperatur, arbejdsbeholder <b>8</b> og emulgeringsskive <b>17</b> fedtfri) - Mayonnaise	<b>Mængde fløde:</b> min. 100 ml til maks. 300 ml
Rive- og snitteskive <b>16</b> 	1	- Kniven opad: skære i skiver - Kniven nedad: riv	<b>Maks. mængde:</b> 300 g
Blandebeholder <b>13</b> 	P eller 2	- Blande og hakke (f.eks. pesto, smoothie, babymad, mandler) - Hakning af isterninger Ikke egnet til hakning af særligt hårde fødevarer som f.eks. frosne fødevarer, ben, muskatnødder, korn eller kaffebønner. Endvidere ikke egnet til hakning af kød, løg, nødder og krydderurter.	<b>Maks. kapacitet:</b> 1.250 ml <b>Maks. mængde is:</b> 140 g <b>Maks. mængde mandler:</b> 200 g

## Grundbetjening

### Forberedelse af fødevarer


- Ved forarbejdning med knivindsatsen **5** og i blandebeholderen **13** skal du skære fødevarerne ud i ensartede, mindre stykker (ca. 2 x 2 cm).
- Til forarbejdning med rive- og snitteskiven **16**, skal du snitte fødevarerne i tilstrækkeligt små stykker, så de kan komme ned i påfyldningsrøret **2**. Lange

fødevarer (som f.eks. gulerod, agurk, squash) kan forarbejdes hele. De indføres i påfyldningsrøret på højkant. Du bør udfylde påfyldningsrøret bedst muligt i bredden, så det ikke tipper.

## Påfyldning/tilføjning af ingredienser

- Vær opmærksom på markeringerne for de maksimale påfyldningshøjder på beholderen ved påfyldning:

### Arbejdsbeholder 8:

- Ved flydende ingredienser markeringen **MAX**  (500 ml)
- Ved faste ingredienser markeringen **MAX** (1.200 ml)

### Blandebeholder 13:



- Ved flydende og faste ingredienser markeringen **MAX** (1.250 ml)

## Sikkerhedsfunktioner

### Princippet: markering + /

Overalt, hvor du ser hængelåsen og et punkt, gælder det samme princip.



#### 1. Montering af den øverste tilbehørsdel:

Sæt den øverste tilbehørsdel med markeringen  på det åbne låsesymbol .



#### 2. Drej med uret:


Drej den øverste tilbehørsdel med uret til den går i lås.

#### 3. Korrekt sat sammen:

Når tilbehørsdelene er sat rigtigt sammen, står markeringen  ud for det lukkede låsesymbol .

## Læg 14 på blandebeholderen 13

For at sætte låget **14** på blandebeholderen **13** er der en låsemarkering  /  på låget. Blandebeholderen har ingen markering øverst.

1. Sæt låget **14** let forskudt på.
2. Drej låget **14** med uret (i retning lukket låsesymbol ) , indtil det klikker fast.

## Tænd- og sluk og indstilling af hastigheden

Med drejeknappen **11** tænder og slukker du apparatet og vælger det ønskede hastighedstrin:

Afbryder	Funktion
<i>P</i>	Impulsfunktion: <ul style="list-style-type: none"><li>- Drejeknap <b>11</b> fastholdes i positionen <i>P</i> for at tænde for apparatet.</li><li>- Slip drejeknappen <b>11</b> for at slukke for apparatet.</li><li>- Dette tillader at arbejde med flere korte impulser efter hinanden, anbefalet f.eks. til krydderurter og løb</li></ul>
0	Slukket
1	Hastighedstrin 1 (normal)
2	Hastighedstrin 2 (høj)

## Brug af knivindsats



### FARE for kvæstelser!

- ⊙ Knivindsatsens **5** klinger er meget skarpe. Undgå at røre ved dem. Hvis knivindsatsen **5** ikke er i brug, skal klingebeskyttelsen **6** sættes på.

#### • Aftagning af klingebeskyttelse:

Tag fat i klingebeskyttelsen **6** ca. midt på knivindsatsen **5** og før den opad og væk.

#### • Påsætning af klingebeskyttelse:

Knivindsatses **5** sættes på klingebeskyttelsen **6** ovenfra. Sørg for, at begge klinger her helt beskyttede.



### Anvendelsesområde:

Knivindsatsen **5** er egnet til at hakke og finthakke løg, krydderurter, grøntsager, frugt, fast ost (f.eks. Parmesan) og kød med.

### Forarbejdningstabel findeling:

Ingredienser	Maks. mængde	Forarbejdning
Kød i stykker (maks. 2 x 2 cm) uden ben	250 g	Trin 2 / P ca. 2 min.

### Nødvendigt tilbehør:

- Aksel **9**
- Arbejdsbeholder **8**
- Adapter **7**
- Knivindsats **5**
- Låg **3** med nedstopper **1**

### Arbejdsgange:

1. **Fig. B:** sæt akslen **9** på motorapparatet **12**.
2. **Fig. C:** sæt arbejdsbeholderen **8** i position **a** på motorapparatet **12**. Drej arbejdsbeholderen et lille stykke med uret, indtil du kan høre, at den går i lås i position **b**.
3. **Fig. D:** sæt adapteren **7** på akslen **9**.
4. Sæt knivindsatsen **5** på adapteren **7**. Drej knivindsatsen **5** let frem og tilbage, til den sidder fast i bunden.
5. Kom ingredienserne i arbejdsbeholderen **8**. Senere kan du kan efterfylde med flere ingredienser gennem påfyldningsrøret **2**.
6. **Fig. E:** sæt låget **3** på arbejdsbeholderen **8**. Drej låget et lille stykke med uret, indtil det går i lås.
7. **Fig. G:** sæt nedstopperen **1** i påfyldningsrøret **2**.
8. Sæt netstikket **10** i en stikkontakt.
9. Brug drejeknappen **11** til at vælge det ønskede hastighedstrin.

10. Hvis arbejdsgangen er afsluttet, skiftes drejeknappen **11** til **0**, og træk netstikket **10** ud af stikkontakten.
11. Drej låget **3** med nedstopperen **1** lidt mod uret og tag det af.
12. Drej arbejdsbeholderen **8** en smule mod uret og tag den af.
13. Træk akslen **9** af arbejdsbeholderen **8** nedad eller tag motorapparatet **12** af.
14. Tag fat på toppen af adapteren **7** og løft den sammen med knivindsatsen **5** opad og ud. Ingredienser, der sidder fast på knivindsatsen, skal fjernes forsigtigt med en lille dejskraber el.lign.
15. Fjern forsigtigt knivindsatsen **5** fra adapteren **7**.
16. Tag de findelte ingredienser op af arbejdsbeholderen **8**.
17. Rengør alle anvendte tilbehørsdele snarest muligt.

### Brug af omrøringsindsats

#### Anvendelsesområde:

Omrøringsindsatsen **4** er egnet til at røre let dej med (f.eks. rørt dej, pandekagedej) og æltning af gærdej (f.eks. pizzadej).

#### Forarbejdningstabel:

Ingredienser	Maks. mængde	Forarbejdning
Gærdej	Maks. 250 g mel	Trin 1 2 min.
Rørt dej	Maks. 250 g mel	Trin 1 maks. 5 min.

### Nødvendigt tilbehør:

- Aksel **9**
- Arbejdsbeholder **8**
- Adapter **7**
- Omrøringsindsats **4**
- Låg **3** med nedstopper **1**

## Arbejdsgange:

1. **Fig. B:** sæt akslen **9** på motorapparatet **12**.
2. **Fig. C:** sæt arbejdsbeholderen **8** i position **a** på motorapparatet **12**. Drej arbejdsbeholderen et lille stykke med uret, indtil du kan høre, at den går i lås i position **b**.
3. **Fig. D:** sæt adapteren **7** på akslen **9**.
4. Sæt omrøringsindsatsen **4** på adapteren **7**. Drej omrøringsindsatsen **4** let frem og tilbage, til den sidder fast i bunden.
5. Kom ingredienserne i arbejdsbeholderen **8**. Senere kan du kan efterfylde med flere ingredienser gennem påfyldningsrøret **2**.
6. **Fig. E:** sæt låget **3** på arbejdsbeholderen **8**. Drej låget et lille stykke med uret, indtil det går i lås.
7. **Fig. G:** sæt nedstopperen **1** i påfyldningsrøret **2**.
8. Sæt netstikket **10** i en stikkontakt.
9. Brug drejeknappen **11** til at vælge det ønskede hastighedstrin.
10. Hvis arbejdsgangen er afsluttet, skiftes drejeknappen **11** til **0**, og træk netstikket **10** ud af stikkontakten.
11. Drej låget **3** med nedstopperen **1** lidt mod uret og tag det af.
12. Drej arbejdsbeholderen **8** en smule mod uret og tag den af.
13. Træk akslen **9** nedad og væk fra arbejdsbeholderen **8**.
14. Tag adapteren **7** op for oven sammen med omrøringsindsatsen **4**, og fjern dem fra arbejdsbeholderen **8**.
15. Rengør alle anvendte tilbehørsdele snarest muligt.

## Brug af emulgeringsskiven

### Anvendelsesområde:

Emulgeringsskiven **17** er egnet til at piske fløde eller æggehvider med og til emulgering (f.eks. mayonnaise).

### Forarbejdningstabel:

Ingredienser	Mængde	Forarbejdning
Piskefløde	Min. 100 til Maks. 300 ml	Trin 2 ca. 1 min., mens du holder øje
Æggehvide	Min. 2 æggehvider til Maks. 3 æggehvider	Trin 2 ca. 2 - 5 min.

### Nødvendigt tilbehør:

- Aksel **9**
- Arbejdsbeholder **8**
- Adapter **7**
- Emulgeringsskive **17**
- Låg **3** med nedstopper **1**

### Arbejdsgange:

1. **Fig. B:** sæt akslen **9** på motorapparatet **12**.
2. **Fig. C:** sæt arbejdsbeholderen **8** i position **a** på motorapparatet **12**. Drej arbejdsbeholderen et lille stykke med uret, indtil du kan høre, at den går i lås i position **b**.
3. **Fig. D:** sæt adapteren **7** på akslen **9**.
4. Sæt emulgeringsskiven **17** på adapteren **7**. Drej emulgeringsskiven **17** let frem og tilbage, til den sidder fast i bunden.
5. Kom ingredienserne i arbejdsbeholderen **8**. Senere kan du kan efterfylde med flere ingredienser gennem påfyldningsrøret **2**.

6. **Fig. E:** sæt låget **3** på arbejdsbeholderen **8**. Drej låget et lille stykke med uret, indtil det går i lås.
7. **Fig. G:** sæt nedstopperen **1** i påfyldningsrøret **2**.
8. Sæt netstikket **10** i en stikkontakt.
9. Brug drejknappen **11** til at vælge det ønskede hastighedstrin.
10. Hvis arbejdsgangen er afsluttet, skiftes drejknappen **11** til **0**, og træk netstikket **10** ud af stikkontakten.
11. Drej låget **3** med nedstopperen **1** lidt mod uret og tag det af.
12. Drej arbejdsbeholderen **8** en smule mod uret og tag den af.
13. Træk akslen **9** nedad og væk fra arbejdsbeholderen **8**.
14. Tag adapteren **7** op for oven sammen med emulgeringsskiven **17** og fjern de tilberedte madvarer fra arbejdsbeholderen **8**.
15. Rengør alle anvendte tilbehørsdele snarest muligt.

## Brug af rive- og snitteskive

### Anvendelsesområde:

Rive- og snitteskiven **16** er velegnet til rivning og skæring i skiver af grøntsager, frugt, kartofler og ost. Begge sider kan bruges: på den ene side til rivning og på den anden side til skiveskæring.

Det værktøj, som du ønsker at bruge, skal være øverst.

### Forarbejdningstabel:

Ingredienser	Maks. mængde	Forarbejdning
Gulerødder	300 g	Rive/skære: trin <b>1</b> maks. 5 min.
Porre	300 g	Snitte: trin <b>1</b> maks. 5 min.

### Nødvendigt tilbehør:

- Aksel **9**
- Arbejdsbeholder **8**
- Rive- og snitteskive **16**
- Låg **3** med nedstopper **1**

### Arbejdsgange:

1. **Fig. B:** sæt akslen **9** på motorapparatet **12**.
2. **Fig. C:** sæt arbejdsbeholderen **8** i position **a** på motorapparatet **12**. Drej arbejdsbeholderen et lille stykke med uret, indtil du kan høre, at den går i lås i position **b**.
3. Sæt rive- og snitteskiven **16** således på akslen **9**, at det ønskede værktøj er øverst.
4. **Fig. F:** sæt låget **3** på arbejdsbeholderen **8**. Drej låget et lille stykke med uret, indtil det går i lås.
5. Sæt netstikket **10** i en stikkontakt.
6. Fyld de forberedte ingredienser i påfyldningsrøret **2**.
7. Sæt drejknappen **11** på indstillingen **1**, og brug nedstopperen **1** til at presse ingredienserne nedad med et let, ensartet tryk. Lange ingredienser, såsom gulerødder, squash og agurker, kan trykkes nedad uden nedstopper, så længe de stikker op over påfyldningsrøret **2**.
8. Stop (drejknappen **11** til indstillingen **0**), før alle ingredienser i påfyldningsrøret **2** er forarbejdede, og fyld dernæst flere ingredienser i.
9. Forarbejd alle ingredienser portionsvis. Indimellem tømmes arbejdsbeholderen **8**, når denne bliver fyldt op til mærkeringen **MAX**.
10. Hvis arbejdsgangen er afsluttet, skiftes drejknappen **11** til **0**, og træk netstikket **10** ud af stikkontakten.
11. Drej låget **3** med nedstopperen **1** lidt mod uret og tag det af.
12. Grib fat midt på rive- og snitteskiven **16** og løft den op fra arbejdsbeholderen **8**.

13. Drej arbejdsbeholderen **8** en smule mod uret og tag den af.
14. Træk akslen **9** af arbejdsbeholderen **8** nedad eller tag motorapparatet **12** af.
15. Tag de forarbejdede ingredienser op af arbejdsbeholderen **8**.
16. Rengør alle anvendte tilbehørsdele snarest muligt.

## Brug af blandebeholder

### Anvendelsesområde:

Blandebeholderen **13** egner sig f.eks. til blanding af væsker, til fremstilling af smoothies, til hakning af isterninger og nødder, til purering af kogte eller bløde grøntsager og frugt.

Du kan måle små ingrediensmængder med minimålebægeret **15**. Omvendt passer det nøjagtigt i åbningen på låget **14**.

### Forarbejdningstabel:

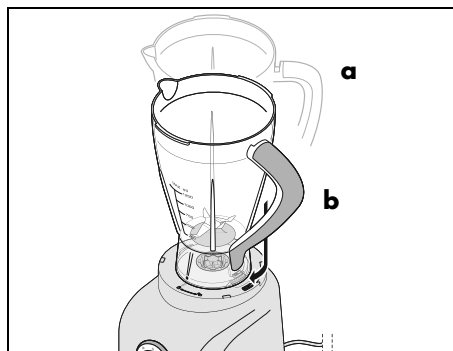
Ingredienser	Maks. mængde	Forarbejdning
Isterninger	Maks. 140 g	P ca. 10 - 15 gange 1 sek.
Mandler	Maks. 200 g	P ca. 15-20 gange 1 sek.
Kogte grøntsager	600 g med 400 ml vand	Trin 2 90 sek.


### Nødvendigt tilbehør:

- Blandebeholder **13**
- Låg **14**
- Minimålebæger **15**

### Arbejdsgange:

1. Sæt blandebeholderen **13** i position **a** på motorapparatet **12**. Drej blandebeholderen en lille smule med uret, til du kan mærke, at den går i lås i position **b**.



2. Hæld først de flydende og derefter de faste ingredienser ned i blandebeholderen **13**.
3. Sæt låget **14** let forskudt på.
4. Drej låget **14** med uret (hen imod symbolet med den lukkede lås ) , til det klikker på plads.
5. Sæt minimålebægeret **15** ned i efterpåfyldningsåbningen.
6. Sæt netstikket **10** i en stikkontakt.
7. Brug drejeknappen **11** til at vælge det ønskede hastighedstrin. Mens blandingen kører, kan du påfylde ingredienser gennem efterpåfyldningsåbningen i låget **14**.
8. Sæt hastigheden ned til **7**.
9. Træk minimålebægeret **15** opad og ud. Hvis det sidder fast, kan du dreje det en smule frem og tilbage, imens du tager det ud.
10. Fyld ingredienserne i.
11. Sæt minimålebægeret **15** ned i igen.
12. Hvis arbejdsgangen er afsluttet, skiftes drejeknappen **11** til **0**, og træk netstikket **10** ud af stikkontakten.
13. Drej låget **14** en smule mod uret og tag det af.

14. Drej blandebeholderen **13** en smule mod uret og tag den af.
15. Fjern forsigtigt de forarbejdede ingredienser fra blandebeholderen **13**.
16. Rengør alle anvendte tilbehørsdele snarest muligt.

## Rengøring

Træk netstikket **10** ud af stikkontakten inden enhver rengøring.

**Yderligere informationer om rengøring og pleje af apparat og tilbehørsdele fremgår af online-betjeningsvejledningen.**

## Bortskaffelse

Emballage og apparat skal bortskaffes i henhold til miljøforskrifterne i dit land.

## Fejlfinding

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, bedes du læse det tilsvarende kapitel i online-betjeningsvejledningen.

## Anvendte symboler

	Beskyttelsesisolering
	<b>Geprüfte Sicherheit</b> (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.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	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.

## Service-center

I et servicetilfælde bedes du kontakte vores servicecenter:

Service Danmark  
 Tel.: 32 71 0005  
 E-Mail: hoyer@idl.dk

**IAN: 373069\_2104**

