For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
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 informacji · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte · Estado das informações:

06/2026 ID: SHSM 1400 A1_26_V1.3

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



PREMIUM-HOCHLEISTUNGSSTANDMIXER
PREMIUM JUG BLENDER
BLENDER PREMIUM / SHSM 1400 A1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung
PREMIUM-HOCHLEISTUNGSSTANDMIXER

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi
BLENDER PREMIUM

(PL) Instrukcja obsługi
MIKSER STOJĄCY O DUŻEJ MOCY

(SK) Návod na obsluhu
VYSOKOVÝKONNÝ STOJANOVÝ MIXÉR PREMIUM

(DK) Betjeningsvejledning
PREMIUM HØJTYDENDE BLENDER

(HU) Kezelési útmutató
PRÉMIUM NAGY TELJESÍTMÉNYŰ TURMIXGÉP

(GB) (IE) (NI) Operating instructions
PREMIUM JUG BLENDER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
KRACHTIGE PREMIUM BLENDER

(CZ) Návod k obsluze
STOLNÍ MIXÉR PREMIUM

(ES) Instrucciones de servicio
BATIDORA DE ALTA POTENCIA PREMIUM

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso
FRULLATORE PREMIUM

(PT) Instruções de manejo
LIQUIDIFICADOR DE ALTA POTÊNCIA PREMIUM

Deutsch 2

English 26

Français 48

Nederlands 74

Polski 96

Česky 118

Slovenčina 140

Español 162

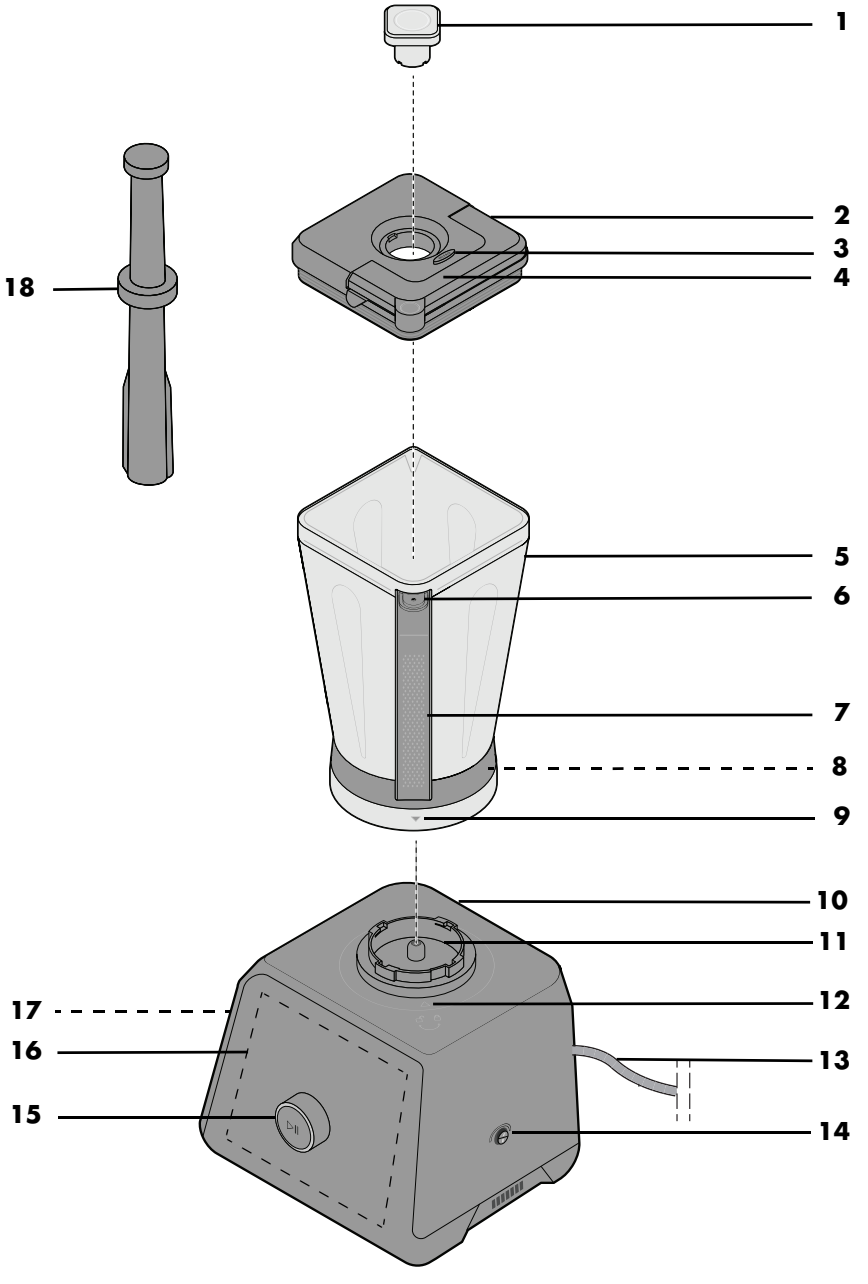
Dansk 184

Italiano 204

Magyar 228

Português 252

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panoramica / Áttekintés / Vista geral



Inhalt

1. Übersicht 3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4
3. Sicherheitshinweise 5
4. Lieferumfang 9
5. Inbetriebnahme 9
6. Montage 9
7. Programme im Überblick 10
8. Verarbeitungstabelle 11
9. Tipps für perfekte Ergebnisse 12
10.Bedienen 13
10.1 Ein- und Ausschalten 13
10.2 Lebensmittel vorbereiten 13
10.3 Arbeiten mit den Automatikprogrammen 14
10.4 Programm MANUAL 14
10.5 Programm PULSE 15
10.6 Verwendung des Stopfers 15
11.Rezepte 16
11.1 Smoothies 16
11.2 Suppen 17
12.Reinigen 18
12.1 Reinigen aller Geräteteile 18
12.2 Sofortreinigen des Mixbehälters 19
13.Aufbewahren 19
14.Problemlösung 20
15.Technische Daten 20
16.Ersatzteile nachbestellen 21
17.Entsorgung 21
18.Garantie der HOYER Handel GmbH 22

1. Übersicht

1		Deckel/Messbehälter (30, 40, 50 ml)
2		Deckel mit Nachfüllöffnung
3	**RELEASE**	Taste zum Entsperren des Bügels
4		Bügel
5	**MAX** 🔥 ❄	Mixbehälter (Füllmenge 250 - 1800ml)
6		Sicherungskontakt des Deckels
7		Griff
8		Messer
9	▼	Markierungspfeil am Mixbehälter
10		Gerätesockel
11		Aufnahme des Mixbehälters
12	▲	Markierungspfeil am Gerätesockel
13		Anschlussleitung mit Netzstecker
14	**O I**	Ein-/Ausschalter
15	**▶II**	Drehregler - Drücken: Start/Stop - Drehen: Im Programm **MANUAL** und **PULSE** Geschwindigkeit einstellen
16		Touch-Display für die Programme und Zeitanzeige
17		Kabelstaufach auf der Rückseite des Gerätes
18		Stopfer (2-teilig)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Standmixer.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Standmixer!

Symbole am Gerät


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


Das Symbol gibt an, dass die Bedienungsanleitung beachtet werden muss.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren und Eiscrushen.
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!

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- ⊙ Das Gerät ist im Programm **MANUAL** für eine Betriebsdauer von maximal 3 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt.

VORSICHT:

- ⊙ Wenn Sie heiße Zutaten im Mixbehälter mixen, beginnen Sie den Mixvorgang auf der geringsten Stufe, um mögliche Verbrennungen durch austretenden Dampf und Spritzer zu vermeiden.
- ⊙ Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zur Markierung **MAX** (ca. 500 – 750 ml) mit heißen Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Zutaten eine Temperatur von 90 °C nicht überschreiten.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.

- Der Messereinsatz dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel des Mixbehälters entriegeln und dann öffnen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Vorsicht ist geboten, wenn heiße Flüssigkeit in den Standmixer gegossen wird, da sie durch plötzliche Dampfbildung wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden könnte.
- **WARNHINWEIS:** Den Mixer nur benutzen, wenn der Deckel oder die Schutzeinrichtung sich in Gebrauchslage befinden, wie in den Anweisungen angegeben.
- Greifen Sie niemals mit der Hand in den Behälter, wenn er auf dem Ständer steht.
- Benutzen Sie immer ein geeignetes Werkzeug, z. B. den Spatel, um Essen nach unten zu schieben.
- Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
  … in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  … in landwirtschaftlichen Anwesen;
  … von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  … in Frühstückspensionen.
- Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.

⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe “Reinigen” auf Seite 18).

⚠ *GEFAHR für Kinder!*

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

⚠ *GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!*

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

⚠ *GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!*

⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
⊙ Schützen Sie den Motorblock vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen (außer in den dafür vorgesehenen Behälter), sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.

⚠ *GEFAHR durch Stromschlag!*

⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, …
  … wenn eine Störung auftritt,
  … wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  … bevor Sie das Gerät reinigen und
  … bei Gewitter.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn die Klingen des Messereinsatzes nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Mixbehälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- Mixen Sie Lebensmittel auf Ölbasis wie z. B. Mohn oder Nüsse (für z. B. Mohn- oder Nussbutter) nicht länger als maximal 60 Sekunden, da ansonsten der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- Das Gerät ist im Programm **MANUAL** für eine Betriebsdauer von maximal 3 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt.
  Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoff-füßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

1 Mixbehälter **5**
(Füllmenge 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 Gerätesockel **10**
1 Deckel **2**
1 Deckel/Messbehälter (30, 40, 50 ml) **1**
1 Stopfer (2-teilig)
1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

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

6. Montage

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

⊙ Das Messer **8** ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um.
⊙ Stecken Sie den Netzstecker **13** erst dann in eine Steckdose, wenn der Standmixer komplett montiert ist.

HINWEISE:

- Das Gerät ist mit zwei Sicherheitsschaltern versehen und muss zweifach verriegelt werden. Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Mixbehälter **5** korrekt eingesetzt und der Deckel **2** korrekt aufgesetzt und verriegelt ist. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Mixbehälter **5** einschalten lassen, nehmen Sie das Gerät nicht weiter in Betrieb.
- Wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, aber der Mixbehälter **5** und der Deckel **2** nicht korrekt montiert sind, erscheint im Display - : - -.

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **11** auf den Gerätesockel **10**. Der Markierungspfeil ▼ **9** unten am Mixbehälter zeigt auf den Markierungspfeil ▲ **12** auf dem Gerätesockel.
2. Drehen Sie den Mixbehälter in Richtung geschlossenes Schlosssymbol 🔒. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbehälter **5**.
3. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Deckel **2**.
4. Drücken Sie den Bügel **4** am Deckel herunter. Der Metallstift am Bügel greift in den Sicherungskontakt **6** oben am Griff **7**. Die Sicherung ist nun geschlossen.
5. Setzen Sie den Messbehälter **1** in den Deckel **2** ein und verriegeln diesen durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
6. Verschrauben Sie die beiden Teile des Stopfers **18** miteinander.
7. Stecken Sie den Netzstecker **13** in eine Steckdose, die den technischen Daten entspricht.

7. Programme im Überblick

Programm	voreingestellte Zeit	Funktion / Geschwindigkeitsstufe
SMOOTHIE	55 Sek.	Herstellen von Smoothies aus Obst oder Gemüse. - Die Geschwindigkeitsstufe ist vorgegeben.
CRUSH ICE	50 Sek.	Herstellen von zerstoßenem Eis. - Die Geschwindigkeitsstufe ist vorgegeben. - Das Gerät arbeitet in kurzen Stößen.
CHOP	29 Sek.	Zerkleinern von z. B. Zwiebeln, Nüssen. - Die Geschwindigkeitsstufe ist vorgegeben. - Das Gerät arbeitet in kurzen Stößen.
SPREAD	2 Min. 20 Sek.	Herstellen von z. B. Hummus, Pesto, Nussmus. - Die Geschwindigkeitsstufe ist vorgegeben.
SOUP	5 Min. 45 Sek.	Herstellen von Suppen aus vorgegarten Zutaten. Die Lebensmittel werden während des Mixens erwärmt. - Die Geschwindigkeitsstufe ist vorgegeben.
FROZEN DESSERT	55 Sek.	Zerkleinern von gefrorenen Früchten oder Milchprodukten. - Die Geschwindigkeitsstufe ist vorgegeben.
MANUAL	Start/Stop durch Drücken auf den Drehregler **▶II 15**	Individuelles Einstellen der Geschwindigkeit. Die Zeit wird hochgezählt. - Geschwindigkeit in 10 Stufen einstellbar durch Drehen des Drehreglers **▶II 15**. - Die Programmlaufzeit beträgt max. 3 Minuten. Danach stoppt das Gerät.
PULSE	Start/Stop durch Drücken auf den Drehregler **▶II 15**	Individuelles Einstellen der Geschwindigkeit. Die Zeit wird hochgezählt. - Geschwindigkeit in 10 Stufen einstellbar durch Drehen des Drehreglers **▶II 15**.

8. Verarbeitungstabelle

HINWEIS: Bei Bedarf starten Sie das jeweilige Automatikprogramm wiederholt.

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Programm	Zeit/Geschwindigkeitsstufe	Einsatz Stopfer
Smoothie aus Obst / Gemüse	1800 ml	**SMOOTHIE**	fest	-
Drink aus Nüssen und Flüssigkeit	1800 ml	**SMOOTHIE**	fest	-
Gemüsesuppe	1500 ml	**SOUP**	fest	-
Obst / Gemüse zerkleinern	1000 g	**CHOP**	fest	-
weichere Zutaten (z. B. Avocado, Tomate, Knoblauch) zerkleinern	600 g	**CHOP**	fest	-
Mittelharte / trockene Zutaten (z. B. Käse, Schokolade)	250 g	**CHOP**	fest	-
Kleine, harte Zutaten zerkleinern (z. B. Nüsse, Bohnen)	200 - 400 g	**CHOP**	fest	-
Hackfleisch herstellen, aus 3 cm großen Stücken	600 g	**CHOP**	fest	✓
Crushed Ice herstellen	12 Eiswürfel	**CHRUSH ICE**	fest	-
kalte Mixgetränke aus Obst, Eiswürfeln und Flüssigkeit	1800 ml	**SMOOTHIE**	fest	-
Speiseeis aus Obst, Eiswürfeln, Milch	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	fest	✓
Mandel-/Erdnussmus herstellen	600 g	**SPREAD**	fest	✓

Mayonnaise herstellen (Temperatur der Zutaten zwischen 15 und 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 Sek. auf Stufe 1 - 3 und 60 Sek. auf Stufe 7	-
Pancaketeig	1800 ml	**MANUAL**	45 - 60 Sek. auf Stufe 1 - 10	-
Zwiebeln/Knoblauch hacken	500 - 1000 g	**PULSE**	10 - 15 x auf Stufe 6	-
Kräuter hacken	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x auf Stufe 10	-
Paniermehl herstellen	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x auf Stufe 6	-

9. Tipps für perfekte Ergebnisse

- **Beim Zerkleinern von Gemüse:** Fügen Sie etwas Wasser hinzu, um die Zirkulation zu verbessern. Bei Bedarf anschließend die zerkleinerten Zutaten passieren.
- **Befüllen des Mixbehälters:** Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge ein: zuerst flüssige, dann trockene Zutaten, anschließend Blattgemüse, weiche Zutaten, harte oder gefrorene Lebensmittel und zuletzt Eiswürfel.
- **Manueller Modus:** Beginnen Sie immer mit der kleinsten Stufe und erhöhen die Geschwindigkeit nach und nach bis zur gewünschten Stufe.
- **Feste Zutaten:** Schneiden Sie harte Zutaten wie Parmesan, Schokolade oder Fleisch vor dem Zerkleinern in kleine Stücke von 1- 2 cm. Schneiden Sie harte und zähe Zutaten wie z. B. Datteln klein und weichen Sie sie zuvor ein.
- **Kleine Mengen:** Nutzen Sie für kleine Lebensmittelmengen eine niedrige Geschwindigkeitsstufe.
- **Nüsse, Käse oder Fleisch:** Lassen Sie das gewählte Programm ggf. zweimal durchlaufen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Wenn sich die Zutaten nicht gut vermischen, schieben Sie sie mit dem Stopfer nach unten.

10. Bedienen

GEFAHR durch drehende Teile!

⊙ Schieben Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem Stopfer **18** durch den Einfüllschacht im Deckel nach unten und nie mit den Fingern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr.

WARNUNG!

⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn die Klingen des Messers **8** nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker **13** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Mixbehälter **5** befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.

VORSICHT:

⊙ Füllen Sie je nach Härte und Konsistenz der Lebensmittel den Mixbehälter **5** nicht bis an das Maximum, da sonst das Messer **8** blockieren kann.

10.1 Ein- und Ausschalten

1. Montieren Sie alle Teile, wie zuvor beschrieben.
2. Verbinden Sie den Netzstecker **13** mit einer Steckdose mit Schutzkontakten.
3. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **14** herunter auf **I**.
   - Es ertönt ein Signalton.
   - Die Programmtasten leuchten und im Display für für die Zeitanzeige erscheint *0:00*.

HINWEIS: Nach ca. 2 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät in den Standby Modus. Im Display für die Zeitanzeige erscheint *- : - -*. „Wecken" Sie das Gerät, indem Sie auf den Drehregler **▶II 15** drücken.

10.2 Lebensmittel vorbereiten

Egal, ob Sie die Mixfunktion oder eines der sechs festen Programme verwenden, die verwendeten Lebensmittel müssen vorbereitet werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

10.3 Arbeiten mit den Automatikprogrammen

Das Gerät ist fertig montiert und eingeschaltet. Die Programmtasten leuchten und im Display für für die Zeitanzeige erscheint *0:00*.

1. Tippen Sie auf eine der Programmtasten im Touch-Display **16** um das gewünschte Programm auszuwählen.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Sie hören einen kurzen Signalton.
   - Das ausgewählte Programm blinkt.
   - Die voreingestellte Zeit erscheint in der Zeitanzeige.

2. Starten Sie das Programm durch Drücken auf den Drehregler **▶II 15**.
   - Die Zeit wird heruntergezählt.

HINWEISE:

- Zutaten und Flüssigkeiten können auch während des Betriebes durch die Nachfüllöffnung des Deckels **2** zugegeben werden.
- Bei Bedarf benutzen Sie den Stopfer **18**, um die Lebensmittel langsam herunterzuschieben.
- Sie können den Vorgang jederzeit durch Drücken auf **▶II 15** pausieren und durch erneutes Drücken fortsetzen.
- Um ein Programm abzubrechen, drücken Sie entweder auf eine andere Programmtaste oder schalten das Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters **14** auf **O** aus.

Wenn ein Programm beendet ist, ertönen Signaltöne und das Gerät stoppt. Das fertige Programm blinkt wieder.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Drehen Sie den Mixbehälter **5** in Richtung des geöffneten Schlosssymbols 🔓 und nehmen ihn vom Gerätesockel **10** ab.
3. Drücken Sie die Taste **RELEASE 3** auf dem Deckel **2**.
   - Der Bügel **4** öffnet sich leicht.
4. Klappen Sie den Bügel ganz auf und nehmen Sie den Deckel **2** am Bügel vorsichtig nach oben ab.
5. Entnehmen Sie die Speise aus dem Mixbehälter **5**.

10.4 Programm MANUAL

In diesem Programm steuern Sie die Geschwindigkeit und Dauer selbst. Der Mixvorgang kann individuell angepasst werden, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Das Gerät ist fertig montiert und eingeschaltet. Die Programmtasten leuchten und im Display für für die Zeitanzeige erscheint *0:00*.

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** auf den Gerätesockel **10**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5** und schließen den Deckel **2** mit dem Messbehälter **1**.

3. Wählen Sie das Programm durch Drücken auf die Schaltfläche **MANUAL**.
   - Die voreingestellte Geschwindigkeit (Stufe 1) leuchtet.
4. Starten Sie das Programm durch Drücken auf den Drehregler **▶II 15**.
   - Die Dauer des Mixvorganges wird in der Zeitanzeige hochgezählt.
   - Sie können die Geschwindigkeit durch Drehen des Drehreglers **15** während des Mixvorganges verändern.
5. Stoppen Sie das Programm durch Drücken auf den Drehregler **▶II 15**.
6. Schalten Sie das Gerät aus.
7. Entnehmen Sie den Mixbehälter.

10.5 Programm PULSE

Mit diesem Programm können Sie Zutaten gezielt und in kurzen Intervallen zerkleinern. Durch die kurzen Drehzeiten wird vermieden, dass sie zu fein oder breiig werden. Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel variiert die Anzahl und Länge der Impulse, die notwendig für die gewünschte Konsistenz sind.

Das Gerät ist fertig montiert und eingeschaltet. Die Programmtasten leuchten und im Display für für die Zeitanzeige erscheint *0:00*.

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** auf den Gerätesockel **10**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **5** und schließen den Deckel **2**.
3. Wählen Sie das Programm durch Drücken auf die Schaltfläche **PULSE**.
   - Die voreingestellte Geschwindigkeit (Stufe 6) leuchtet.
4. Starten Sie das Mixen durch Drücken auf den Drehregler **▶II 15**.
   - Der Mixvorgang läuft nur solange, wie Sie den Drehregler **15** gedrückt halten.
   - Sie können die Geschwindigkeit in den Pausen durch Drehen des Drehreglers **15** jederzeit verändern.
5. Schalten Sie das Gerät am Ende durch Drücken auf den Ein-/Ausschalter **14** auf **O** aus.
6. Entnehmen Sie den Mixbehälter **5**.

10.6 Verwendung des Stopfers

Lebensmittel, die an der Innenwand des Mixbehälters **5** festhängen, können Sie mit Hilfe des Stopfers **18** herunterschieben.

HINWEIS: Benutzen Sie den Stopfer nur durch die Nachfüllöffnung im Deckel **2**, wenn dieser korrekt aufgesetzt ist. Nur dann berührt er die Messer im Mixbehälter nicht.

11. Rezepte

11.1 Smoothies

Beeren-Power-Smoothie

Zutaten
250 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren)
1 Apfel
300 ml Kokoswasser
1 EL Zitronensaft
1 Stück Kurkuma (ca. 1 cm)

Zubereitung
1. Schneiden Sie Apfel und Kurkuma klein.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer.
3. Mixen Sie die Zutaten 30 – 60 Sekunden cremig.

Grüner Energie-Smoothie

Zutaten
200 g Honigmelone
200 g Gurke
50 ml Milch
1 TL Honig
nach Geschmack Basilikum
1 - 2 Eiswürfel

Zubereitung
1. Schneiden Sie Honigmelone und Gurke in kleine Stücke.
2. Geben Sie etwas Basilikum und 1 - 2 Eiswürfel dazu.
3. Pürieren Sie alle Zutaten 45 Sekunden im Mixer.

Hafer-Power-Smoothie

Zutaten
1 Banane
50 g Haferflocken
250 ml Mandelmilch
1 EL Erdnussbutter
1 Prise Zimt

Zubereitung
1. Schneiden Sie die Banane klein.
2. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie sie cremig.

Pfirsich-Beeren-Smoothie

Zutaten
1 Pfirsich
1 Banane
100 g Beeren
170 g griechischer Joghurt
2 EL Orangensaft

Zubereitung
1. Schneiden Sie den Pfirsich und die Banane klein.
2. Pürieren Sie alle Zutaten im Mixer, bis sie glatt sind.

Mokka-Frühstücks-Smoothie

Zutaten
140 ml kalter Espresso
200 ml Hafermilch
1 Banane
2 EL Erdnussbutter
3 EL Kakao

Zubereitung
1. Schneiden Sie die Banane klein.
2. Pürieren Sie alle Zutaten zusammen im Mixer.

11.2 Suppen

Cremige Kürbissuppe

Zutaten
750 g Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 l Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung
1. Schneiden Sie den Kürbis in Stücke und hacken Sie die Zwiebel.
2. Dünsten Sie die Zwiebel.
3. Geben Sie die Brühe dazu und lassen Sie sie aufkochen.
4. Geben Sie nun den Kürbis, Salz und Pfeffer dazu und lassen Sie das Ganze 20 - 30 Minute köcheln.
5. Pürieren Sie alle Zutaten mit der Sahne.

Kartoffel-Cremesuppe

Zutaten
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
60 g Frischkäse

Zubereitung
1. Schälen Sie die Kartoffeln und kochen Sie sie in Salzwasser weich.
2. Hacken Sie die Zwiebel und dünsten Sie sie an.
3. Pürieren Sie anschließend alle Zutaten im Mixer und würzen Sie die Suppe nach Belieben.

Pilz-Cremesuppe

Zutaten
500 g Pilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
750 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne

Zubereitung
1. Putzen Sie die Pilze und schneiden Sie sie klein.
2. Braten Sie die Pilze und die Zwiebel an.
3. Geben Sie die Brühe dazu.
4. Lassen Sie das Ganze 15 Minuten köcheln.
5. Pürieren Sie anschließend alle Zutaten im Mixer.

Süßkartoffel-Karotten-Suppe

Zutaten
300 g Süßkartoffeln
300 g Karotten
1 Apfel
750 ml Gemüsebrühe
Ingwer nach Geschmack

Zubereitung
1. Schälen Sie die Kartoffeln und Karotten und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
2. Schneiden Sie den Apfel in Stücke.
3. Kochen Sie alle Zutaten weich.
4. Pürieren Sie alle Zutaten, bis sie cremig sind.

Brokkoli-Cremesuppe

Zutaten
350 g Brokkoli
150 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 l Brühe
150 ml Sahne

Zubereitung
1. Putzen Sie den Brokkoli und schälen Sie die Kartoffeln.
2. Schneiden Sie beide Zutaten in Stücke.
3. Kochen Sie das Gemüse.
4. Dünsten Sie die Zwiebel.
5. Pürieren Sie alle Zutaten, bis sie cremig sind.

12. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

12.1 Reinigen aller Geräteteile

GEFAHR durch Stromschlag!
- ⊙ Der Gerätesockel **10**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **13** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!
- ⊙ Die Klingen des Messers **8** sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.
- ⊙ Beim Reinigen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie das Messer **8** gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden!
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Mixbehälter **5** vom Gerätesockel **10**.
3. Nehmen Sie den Deckel **2** vom Mixbehälter **5**.
4. Wischen Sie den Gerätesockel **10** und die Anschlussleitung **13** bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der nächsten Verwendung der Gerätesockel **10** vollständig trocken ist.
5. Reinigen Sie die anderen Geräteteile mit Spülmittel und warmem Wasser.

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:
- Mixbehälter **5**
- Deckel **2**
- Deckel/Messbehälter **1**
- Stopfer **18**

Folgende Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden:
- Gerätesockel **10** mit Anschlussleitung und Netzstecker **13**

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

Einige Reinigungstipps

- Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch, damit Speisereste nicht antrocknen.
- Nach der Verarbeitung von sehr salzigen oder säurehaltigen Lebensmitteln sollten Sie den Mixbehälter **5** sofort gründlich spülen.
- Den Stopfer können Sie für die Reinigung auseinanderschrauben.

12.2 Sofortreinigen des Mixbehälters

1. Füllen Sie 1 Liter Wasser und 3 Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter **5**.
2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** in die Aufnahme **11** auf den Gerätesockel **10**. Der Markierungspfeil ▼ **9** unten am Mixbehälter zeigt auf den Markierungspfeil ▲ **12** auf dem Gerätesockel.
3. Drehen Sie den Mixbehälter in Richtung geschlossenes Schlosssymbol 🔒.
4. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Deckel **2**.
5. Drücken Sie den Bügel **4** am Deckel herunter. Der Metallstift am Bügel greift in den Sicherungskontakt **6** oben am Griff **7**. Die Sicherung ist nun geschlossen.
6. Setzen Sie den Messbehälter **1** in den Deckel **2** ein und verriegeln diesen durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
7. Stecken Sie den Netzstecker **13** in eine Steckdose, die den technischen Daten entspricht.
8. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **14** auf **I**.
   - Es ertönt ein Signalton.
   - Die Programmtasten leuchten und im Display für für die Zeitanzeige erscheint *0:00*.
9. Lassen Sie das Programm **SMOOTHIE** einmal durchlaufen.
10. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **14** auf **O**.
11. Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose.
12. Nehmen Sie den Mixbehälter **5** vom Gerätesockel **10**.
13. Nehmen Sie den Deckel **2** vom Mixbehälter ab.
14. Entleeren Sie den Mixbehälter **5** und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

13. Aufbewahren

⚠ **GEFAHR!**

⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **13** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.

- Schieben Sie die Anschlussleitung **13** in das Kabelstaufach **17** auf der Rückseite des Gerätesockels **10**.
- Setzen Sie den Standmixer für die Aufbewahrung zusammen.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

14. Problemlösung

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

GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Ist der Mixbehälter **5** richtig aufgesetzt? • Ist der Deckel **2** richtig geschlossen?
Messer **8** dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker **13** ziehen und überprüfen: - Hindernis im Mixbehälter **5**? - Speise zu zäh oder zu hart?

15. Technische Daten

Modell:	SHSM 1400 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Max. Dauerbetrieb (KB): (gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)	3 Minuten im Programm **MANUAL** 5 Min. 45 Sek. im Programm **SOUP**
Leistung:	1400 W
Füllmengen:	kalte Zutaten: 250 ml – 1800 ml
	heiße Zutaten: 250 ml – 650 ml
Leistungsaufnahme im Standby Zustand:	≤ 0,8 W

16. Ersatzteile nachbestellen

Damit Sie möglichst lange Freude an Ihrem Artikel haben, bieten wir Ihnen in unserem Webshop eine Auswahl an Ersatzteilen an.

Alle verfügbaren Ersatzteile finden:

1. Rufen Sie **https://shop.hoyerhandel.com/** auf.
2. Suchen Sie die IAN des Artikels in der Suchleiste.

oder

Scannen Sie den folgenden QR-Code mit Ihrem Smartphone / Tablet.

17. Entsorgung



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



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

Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

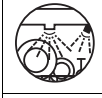
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

18. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem

Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 539393_2601** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **539393_2601** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

☎ *Service-Center*

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

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 539393_2601

Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview 27
2. Intended purpose 28
3. Safety information 29
4. Items supplied 32
5. How to use 33
6. Assembly 33
7. Programs at a glance 34
8. Processing table 35
9. Tips for perfect results 36
10. Operation 37
10.1 Switching on and off 37
10.2 Preparing food 37
10.3 Working with the automatic programs 38
10.4 MANUAL program 38
10.5 PULSE program 39
10.6 How to use the food pusher 39
11. Recipes 39
11.1 Smoothies 39
11.2 Soups 40
12. Cleaning 41
12.1 Cleaning all parts of the device 41
12.2 Instant cleaning of the blender jug 42
13. Storage 42
14. Trouble-shooting 43
15. Technical specifications 43
16. Reordering spare parts 44
17. Disposal 44
18. Warranty of the HOYER Handel GmbH 45

1. Overview

1		Lid/measuring jug (30, 40, 50 ml)
2		Lid with refill opening
3	**RELEASE**	Button to release the fold-down handle
4		Fold-down handle
5	**MAX** 🔥 ❄	Blender jug (filling volume 250 - 1800 ml)
6		Safety latch on the lid
7		Handle
8		Blade assembly
9	▼	Arrow marking on the blender jug
10		Device base
11		Blender jug holder
12	▲	Arrow marking on the device base
13		Power cable with mains plug
14	**O I**	On/off switch
15	▶**II**	Control dial - Press: Start/Stop - Turn: set the speed in the **MANUAL** and **PULSE** programs
16		Touch display for selecting programs and displaying the time
17		Cable compartment on the back of the device
18		Food pusher (2-piece)

Thank you for your trust!

Congratulations on your new jug blender.

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

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

We hope you enjoy your new jug blender!

Symbols on the device


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


This symbol indicates that the operating instructions must be followed.

2. Intended purpose

This device is designed for blending, whisking, whipping, stirring, chopping, puréeing, and crushing ice.
The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.
- ⊙ The device is designed for a maximum continuous operating time of 3 minutes when using the **MANUAL** program.

CAUTION:

- ⊙ If you are blending hot ingredients in the blender jug, start the blending process on the lowest setting to avoid any burns from escaping steam or splashes.
- ⊙ Only fill the blender jug with hot ingredients up to the **MAX** marking (approx. 500 – 750 ml). Make sure that the ingredients do not exceed a temperature of 90 °C.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ Children must not use this device.
- ⊙ This device with its power cable must be stored out of the reach of children.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ The device must be disconnected from the power supply if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp:
  - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
  - When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
  - When emptying the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
- ⊙ The blade assembly continues to rotate after the device is switched off. Wait until all parts have come to a complete standstill before unlocking and opening the lid of the blender jug.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

- If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.
- Make sure that no liquid overflows onto the device plug connection.
- The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- Caution is advised when pouring hot liquids into the jug blender, as they may be forced back out of the device due to sudden steam build-up.
- **WARNING:** use the blender only when the lid or safety lock is in the proper position, as indicated in the instructions.
- Never reach into the container with your hand whilst it is on the stand.
- Always use a suitable utensil, such as a spatula, to push the food down.
- This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example …
  … in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
  … on agricultural properties;
  … by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  … in bed-and-breakfast establishments.
- Misuse may result in injuries.
- Please take note of the chapter on cleaning (see “Cleaning” on page 41).

DANGER for children!

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

DANGER to and from pets and livestock!

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

DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- Protect the motor block against moisture, water drops and water splashes.
- If liquid gets into the device (except in the container provided for this purpose), remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- Never touch the device with wet hands.
- If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.

DANGER! Risk of electric shock!

- Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket with earthing contact whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- Disconnect the mains plug from the wall socket …
  … if there is a fault,
  … when you are not using the device,
  … before you clean the device and
  … during thunderstorms.
- Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.

DANGER! Risk of injury from cutting!

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

WARNING! Risk of material damage!

- Thick or firm peels, (e.g. of citrus fruits, pineapple), stems and pips of stone fruits (e.g. cherries, peaches, apricots) must be removed before blending.
- In order to avoid damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blades of the blade assembly do not turn at all or do so only with difficulty. Pull out the mains plug and investigate whether there is an obstruction in the blender jug or whether the contents are too tough. Also check that the device is assembled correctly.
- Never blend oil-based food such as poppy seed or nuts (for instance for poppy seed or nut butter) for more than 60 seconds, since otherwise the motor may overheat and can be damaged.
- Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- The device is designed for a maximum continuous operating time of 3 minutes when using the **MANUAL** program. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- Only use the original accessories.
- Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

1 blender jug **5**
(filling volume 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 device base **10**
1 lid **2**
1 lid/measuring jug (30, 40, 50 ml) **1**
1 food pusher (2-piece)
1 copy of the operating instructions

5. How to use

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

6. Assembly



DANGER! Risk of injury from cutting!

⊙ The blade assembly **8** is sharp. Handle it with care.

⊙ Do not insert the mains plug **13** into a wall socket until the jug blender is completely assembled.

NOTES:

- The device is equipped with two safety switches and must be locked twice. The device can only be started if the blender jug **5** is properly mounted and the lid **2** is properly placed and locked in place. If it ever becomes possible to switch on the device without the blender jug **5** in position, stop using the device.
- If the device is connected to the mains power supply but the blender jug **5** and lid **2** are not assembled correctly, the display will show - : - -.

1. Place the blender jug **5** into the holder **11** on the device base **10**. The arrow marking ▼ **9** at the bottom of the blender jug points to the arrow marking ▲ **12** on the device base.
2. Turn the blender jug towards the closed lock symbol 🔒. Place the prepared food into the blender jug **5**.
3. Close the blender jug with the lid **2**.
4. Fold down the fold-down handle **4** on the lid. The metal pin on the fold-down handle engages with the safety latch **6** at the top of the handle **7**. The safety mechanism is now closed.
5. Insert the measuring jug **1** into the lid **2** and lock it by turning it clockwise a short way.
6. Screw the two parts of the food pusher **18** together.
7. Insert the mains plug **13** into a wall socket corresponding to the technical specifications.

7. Programs at a glance

Program	Preset time	Function / speed setting
SMOOTHIE	55 sec.	Making smoothies from fruit or vegetables. - The speed setting is fixed.
CRUSH ICE	50 sec.	Making crushed ice. - The speed setting is preset. - The device operates in short bursts.
CHOP	29 sec.	Chopping ingredients such as onions and nuts. - The speed setting is preset. - The device operates in short bursts.
SPREAD	2 min. 20 sec.	Making things like hummus, pesto and nut butter. - The speed setting is preset.
SOUP	5 min. 45 sec.	Making soups from pre-cooked ingredients. The food is heated during blending. - The speed setting is preset.
FROZEN DESSERT	55 sec.	Blending frozen fruit or dairy products. - The speed setting is preset.
MANUAL	Start/Stop by pressing control dial **▶II 15**	Customisable speed settings. The time is being counted up. - Speed can be adjusted in 10 steps by turning the control dial **▶II 15**. - The maximum program runtime is 3 minutes. Then, the device will be stopped automatically.
PULSE	Start/Stop by pressing control dial **▶II 15**	Customisable setting speed settings. The time is being counted up. - Speed can be adjusted in 10 steps by turning the control dial **▶II 15**.

8. Processing table

NOTE: if necessary, run the relevant automatic program again.

Food	Max. filling volume	Program	Time/speed setting	Using the food pusher
Fruit/vegetable smoothie	1800 ml	**SMOOTHIE**	firm	–
A drink made from nuts and liquid	1800 ml	**SMOOTHIE**	firm	–
Vegetable soup	1500 ml	**SOUP**	firm	–
Chop fruit / vegetables	1000 g	**CHOP**	firm	–
Chop softer ingredients (e.g., avocado, tomato, garlic)	600 g	**CHOP**	firm	–
Medium-hard / dry ingredients (e.g. cheese, chocolate)	250 g	**CHOP**	firm	–
Chop small, hard ingredients (e.g. nuts, beans)	200 - 400 g	**CHOP**	firm	–
Make minced meat from 3 cm chunks	600 g	**CHOP**	firm	✓
Making crushed ice	12 ice cubes	**CRUSH ICE**	firm	–
Cold mixed drinks made from fruit, ice cubes and liquid	1800 ml	**SMOOTHIE**	firm	–
Ice cream made from fruit, ice cubes and milk	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	firm	✓
Making almond/peanut butter	600 g	**SPREAD**	firm	✓
Making mayonnaise (ingredients should be between 15 and 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 sec. on speed 1 - 3 and 60 sec. on speed *7*	–

Pancake batter	1800 ml	**MANUAL**	45 - 60 sec. on speed 1 - 10	-
Chop onions and garlic	500 - 1000 g	**PULSE**	10 - 15 x on speed 6	-
Chop herbs	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x on speed 10	-
Making breadcrumbs	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x on speed 6	-

9. Tips for perfect results

- **When chopping vegetables:** add a little water to improve circulation. If necessary, strain the chopped ingredients afterwards.
- **Filling the blender jug:** add the ingredients in the following order: first the liquid ingredients, then the dry ingredients, followed by leafy vegetables, soft ingredients, hard or frozen foods, and finally ice cubes.
- **Manual mode:** always start at the lowest setting and gradually increase the speed until you reach the desired speed.
- **Solid ingredients:** cut hard ingredients such as Parmesan, chocolate or meat into small pieces of 1 - 2 cm before chopping.
  Cut hard and chewy ingredients, such as dates, into small pieces and soak them beforehand.
- **Small quantities:** use a low speed setting for small quantities of food.
- **Nuts, cheese or meat:** if necessary, run the selected program twice to achieve an even result.
- If the ingredients aren't mixing properly, push them down with the food pusher.

10. Operation

DANGER from rotating parts!

⊙ Only push the food down through the food chute in the lid using the food pusher **18**; never use your fingers. There is a significant risk of injury.

WARNING!

⊙ In order to avoid damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blades of the blade assembly **8** do not turn at all or do so only with difficulty. If this happens, pull out the mains plug **13** and check whether there is something in the blender jug **5** blocking movement, or whether the food is too tough. Also check that the device is assembled correctly.

CAUTION:

⊙ Depending on the hardness and consistency of the food, do not fill the blender jug **5** up to the maximum level, as this can cause the blade assembly **8** to become blocked.

10.1 Switching on and off

1. Assemble all the parts as described above.
2. Connect the mains plug **13** to a wall socket with earthing contacts.
3. Press the on/off switch **14** down to the **I** position.
   - An acoustic signal sounds.
   - The program buttons light up and *0:00* appears on the display of the time indicator.

NOTE: after approx. 2 minutes of inactivity, the device switches to standby mode. The display for the time indicator shows *- : - -*. "Wake up" the device by pressing the control dial **▶II 15**.

10.2 Preparing food

Regardless of whether you are using the blend function or one of the six preset programs, the food used needs to be prepared.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

10.3 Working with the automatic programs

The device is fully assembled and switched on. The program buttons light up and *0:00* appears on the display of the time indicator.

1. Tap one of the program buttons on the touch display **16** to select the program you want.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - You will hear a short acoustic signal.
   - The selected program is flashing.
   - The preset time appears in the time indicator.
2. Start the program by pressing the control dial **▶II 15**.
   - The time is counted down.

NOTES:

- Ingredients and liquids can also be added during operation via the refill opening of the lid **2**.
- If necessary, use the food pusher **18** to slowly push the food down.
- You can pause the process at any time by pressing **▶II 15** and resume it by pressing it again.
- To cancel a program, either press another program button or switch the device off by setting the on/off switch **14** to **O.**

When a program has finished, acoustic signals will sound and the device will stop. The finished program flashes again.

1. Switch off the device.
2. Turn the blender jug **5** towards the open lock symbol 🔓 and remove it from the device base **10**.
3. Press the **RELEASE** button **3** on the lid **2**.
   - The fold-down handle **4** opens slightly.
4. Open the fold-down handle fully and carefully lift the lid **2** off the handle upwards using the fold-down handle.
5. Remove the food from the blender jug **5**.

10.4 MANUAL program

In this program, you control the speed and duration yourself. The blending process can be customised to achieve the best possible results.

The device is fully assembled and switched on. The program buttons light up and *0:00* appears on the display of the time indicator.

1. Place the blender jug **5** on the device base **10**.
2. Place the ingredients in the blender jug **5** and close the lid **2** with the measuring jug **1**.
3. Select the program by pressing the **MANUAL** button.
   - The preset speed (speed 1) is lit.
4. Start the program by pressing the control dial **▶II 15**.
   - The duration of the blending process is counted up in the time indicator.
   - You can adjust the speed by turning the control dial **15** whilst blending.
5. Stop the program by pressing the control dial **▶II 15**.
6. Switch off the device.
7. Remove the blender jug.

10.5 PULSE program

This program allows you to chop ingredients precisely and in short intervals. The short processing times prevent them from becoming too fine or mushy. The number and length of the pulses required to achieve the desired consistency will depend on the quantity and consistency of the food.

The device is fully assembled and switched on. The program buttons light up and *0:00* appears on the display of the time indicator.

1. Place the blender jug **5** on the device base **10**.
2. Place food into the blender jug **5** and close the lid **2**.
3. Select the program by pressing the **PULSE** button.
   - The preset speed (speed 6) is lit.
4. Start blending by pressing the control dial **▶II 15**.
   - The blending process will only continue as long as you keep the control dial **15** pressed down.
   - You can adjust the speed during the pauses at any time by turning the control dial **15**.
5. When you have finished, switch the device off by pressing the on/off switch **14** to set it to **O**.
6. Remove the blender jug **5**.

10.6 How to use the food pusher

You can use the food pusher **18** to push down any food that is stuck to the inside of the blender jug **5**.

NOTE: only use the food pusher through the refill opening in the lid **2** when it is correctly in place. This is the only way to prevent it from touching the blades in the blender jug.

11. Recipes

11.1 Smoothies

Berry Power Smoothie

Ingredients
250 g mixed berries (raspberries, blackberries, strawberries)
1 apple
300 ml coconut water
1 tbs lemon juice
1 piece of turmeric (approx. 1 cm)

Preparation
1. Cut the apple and turmeric into small pieces.
2. Put all the ingredients into the blender.
3. Blend the ingredients for 30 – 60 seconds until smooth.

Green Energy Smoothie

Ingredients
200 g honeydew melon
200 g cucumber
50 ml milk
1 tsp honey
Basil to taste
1 - 2 ice cubes

Preparation
1. Cut the honeydew melon and cucumber into small pieces.
2. Add some basil and 1 - 2 ice cubes.
3. Purée all the ingredients in the blender for 45 seconds.

Oat Power Smoothie

Ingredients
1 banana
50 g oat flakes
250 ml almond milk
1 tbs peanut butter
1 pinch of cinnamon

Preparation
1. Cut the banana into small pieces.
2. Put all the ingredients in the blender and blend until smooth.

Peach and Berry Smoothie

Ingredients
1 peach
1 banana
100 g berries
170 g Greek yoghurt
2 tbs orange juice

Preparation
1. Cut the peach and banana into small pieces.
2. Purée all the ingredients in the blender until smooth.

Mocha breakfast smoothie

Ingredients
140 ml cold espresso
200 ml oat milk
1 banana
2 tbs peanut butter
3 tbs cocoa powder

Preparation
1. Cut the banana into small pieces.
2. Purée all the ingredients together in the blender.

11.2 Soups

Creamy pumpkin soup

Ingredients
750 g Hokkaido pumpkin
1 onion
1 litre vegetable stock
150 ml cream
Salt, pepper

Preparation
1. Cut the pumpkin into pieces and chop the onion.
2. Sauté the onion.
3. Add the stock and bring it to the boil.
4. Now add the pumpkin, salt and pepper, and leave the mixture to simmer for 20 - 30 minutes.
5. Purée all the ingredients with the cream.

Creamy potato soup

Ingredients
500 g potatoes
1 onion
500 ml vegetable stock
100 ml milk
60 g cream cheese

Preparation
1. Peel the potatoes and boil them in salted water until tender.
2. Chop the onion and sauté it gently.
3. Next, purée all the ingredients in the blender and season the soup to taste.

Creamy mushroom soup

Ingredients
500 g mushrooms
1 onion
2 cloves of garlic
750 ml vegetable stock
150 ml cream

Preparation
1. Clean the mushrooms and chop them into small pieces.
2. Fry the mushrooms and the onion.
3. Add the stock.
4. Leave it to simmer for 15 minutes.
5. Then purée all the ingredients in the blender.

Sweet potato and carrot soup

Ingredients
300 g sweet potatoes
300 g carrots
1 apple
750 ml vegetable stock
Ginger to taste

Preparation
1. Peel the potatoes and carrots and cut them into small pieces.
2. Cut the apple into pieces.
3. Cook all the ingredients until tender.
4. Purée all the ingredients until smooth.

Creamy broccoli soup

Ingredients
350 g broccoli
150 g potatoes
1 onion
1 litre stock
150 ml cream

Preparation
1. Wash the broccoli and peel the potatoes.
2. Cut both ingredients into pieces.
3. Cook the vegetables.
4. Sauté the onion.
5. Purée all the ingredients until smooth.

12. Cleaning

Clean the device prior to its first use!

12.1 Cleaning all parts of the device

DANGER! Risk of electric shock!
- The device base **10**, the power cable and the mains plug **13** must not be submerged in water or other liquids.

DANGER! Risk of injury from cutting!
- The blade assembly **8** are sharp. Please be very careful when handling them.
- When cleaning manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly **8** easily.

WARNING! Risk of material damage!
- Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

1. Pull the mains plug **13** out of the wall socket.
2. Remove the blender jug **5** from the device base **10**.
3. Remove the lid **2** from the blender jug **5**.
4. If necessary, wipe down the device base **10** and the power cable **13** with a damp cloth. Ensure that the device base **10** is completely dry before the next time it is used.
5. Clean the other parts of the device with washing-up liquid and warm water.

The following parts are dishwasher-safe:

- Blender jug **5**
- Lid **2**
- Lid/measuring jug **1**
- Food pusher **18**

The following parts must not be washed in the dishwasher:

- Device base **10** with power cable and mains plug **13**

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

Some cleaning tips

- Clean the device as soon as possible after use in order to prevent food remnants from drying on.
- After processing very salty or acidic types of food, you should immediately rinse the blender jug **5** thoroughly.
- You can unscrew the food pusher to clean it.

12.2 Instant cleaning of the blender jug

1. Pour 1 litre of water and 3 drops of dishwashing detergent into the blender jug **5**.
2. Place the blender jug **5** into the holder **11** on the device base **10**. The arrow marking ▼ **9** at the bottom of the blender jug points to the arrow marking ▲ **12** on the device base.
3. Turn the blender jug towards the closed lock symbol 🔒.
4. Close the blender jug with the lid **2**.
5. Fold down the fold-down handle **4** on the lid. The metal pin on the fold-down handle engages with the safety latch **6** at the top of the handle **7**. The safety mechanism is now closed.
6. Insert the measuring jug **1** into the lid **2** and lock it by turning it clockwise a short way.
7. Insert the mains plug **13** into a wall socket corresponding to the technical specifications.
8. Turn the on/off switch **14** to set it to **I**.
   - An acoustic signal sounds.
   - The program buttons light up and *0:00* appears on the display of the time indicator.
9. Run the **SMOOTHIE** program once.
10. Press the on/off switch **14** to set it to **O**.
11. Pull the mains plug **13** out of the wall socket.
12. Remove the blender jug **5** from the device base **10**.
13. Remove the lid **2** from the blender jug.
14. Empty the blender jug **5** and rinse it with clear water.

13. Storage

DANGER!

⊙ In order to avoid accidents, the mains plug **13** must never be connected to a wall socket while in storage.

- Slide the power cable **13** into the cable compartment **17** on the back of the device base **10**.
- Assemble the jug blender for storage purposes.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

14. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Has the blender jug **5** been positioned correctly? • Has the lid **2** been closed correctly?
Blade assembly **8** not turning or turning with difficulty.	• Switch off immediately, remove the mains plug **13** and check the following: - Blockage in the blender jug **5**? - Food too tough or too hard?

15. Technical specifications

Model:	SHSM 1400 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Max. continuous operation (short cycle) (Indicates how long the device is permitted to run continuously)	3 minutes in the **MANUAL** program 5 min. 45 sec. in the **SOUP** program
Power:	1400 W
Filling volumes:	Cold ingredients: 250 ml – 1800 ml
	Hot ingredients: 250 ml – 650 ml
Power consumption in standby mode:	≤ 0.8 W

16. Reordering spare parts

To ensure that you can enjoy your product for a long time, we offer a variety of spare parts in our online shop.

Finding all available spare parts:

1. Call up **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Search for the IAN of the product in the search bar.

or

Scan the following QR code with your smartphone/tablet.

17. Disposal

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

This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling can generally help to reduce the consumption of raw materials.

Packaging

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

Symbols used

	Geprüfte **S**icherheit (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 accordance with the applicable disposal regulations.
21 PAP	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).
~	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
UK CA	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

18. Warranty of the HOYER Handel GmbH

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

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.
If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.
The warranty applies to material or factory defects.

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

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.
The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 539393_2601** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

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



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **539393_2601** to open your user instructions.

Service Centre

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

(IE) Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

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

IAN: 539393_2601

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil 49
2. Utilisation conforme 50
3. Consignes de sécurité 51
4. Éléments livrés 54
5. Mise en service 55
6. Montage 55
7. Vue d'ensemble des programmes 56
8. Tableau de préparation 57
9. Astuces pour un résultat parfait 58
10. Commande 59
10.1 Mise en marche et arrêt 59
10.2 Préparation des aliments 59
10.3 Utilisation des programmes automatiques 60
10.4 Programme MANUAL 60
10.5 Programme PULSE 61
10.6 Utilisation du poussoir 61
11. Recettes 61
11.1 Smoothies 61
11.2 Soupes 62
12. Nettoyage 64
12.1 Nettoyage de toutes les pièces de l'appareil 64
12.2 Nettoyage immédiat du bol mixeur 64
13. Rangement 65
14. Dépannage 65
15. Caractéristiques techniques 66
16. Commander des pièces de rechange 66
17. Élimination 66
18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France 67
19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse 70

1. Aperçu de l'appareil

1		Couvercle/verre doseur (30, 40, 50 ml)
2		Couvercle avec ouverture pour l'appoint
3	**RELEASE**	Bouton pour déverrouiller l'anse
4		Anse
5	**MAX** 🔥 ❄	Bol mixeur (contenance 250–1800 ml)
6		Dispositif de verrouillage du couvercle
7		Poignée
8		Couteau hachoir
9	▼	Flèche repère sur le bol mixeur
10		Socle
11		Logement du bol mixeur
12	▲	Flèche repère sur le socle
13		Câble de raccordement avec fiche secteur
14	**O/I**	Interrupteur Marche/Arrêt
15	**▶II**	Bouton rotatif - Appuyer : Marche/Arrêt - Tourner : régler la vitesse du programme **MANUAL** et **PULSE**
16		Écran tactile pour les programmes et l'affichage de la durée
17		Compartiment de rangement du câble à l'arrière de l'appareil
18		Poussoir (2 pièces)

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil


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


Ce symbole indique que le mode d'emploi doit être impérativement respecté.

2. Utilisation conforme

L'appareil sert à mixer, fouetter, battre, remuer, broyer, réduire en purée, émulsionner et piler la glace.
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 !

- Les peaux épaisses ou dures (par ex. d'agrumes, d'ananas), les tiges et les noyaux des fruits à noyau (par ex. de cerises, de pêches ou d'abricots) doivent être retirés avant le mixage.
- En programme **MANUAL**, l'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 3 minutes maximum sans interruption.

ATTENTION :

- Si vous mixez des ingrédients chauds dans le bol mixeur, commencez à la vitesse la plus basse afin d'éviter tout risque de brûlure dû à la vapeur ou aux projections.
- Ne remplissez le bol mixeur avec des ingrédients chauds que jusqu'au repère **MAX** (env. 500–750 ml). Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas une température de 90 °C.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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

- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne déborde sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- 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.
- Faites preuve de prudence en versant un liquide brûlant dans le robot mixeur, car il pourrait être projeté hors de l'appareil à cause de la formation soudaine de vapeur.
- **AVERTISSEMENT :** utiliser uniquement le mixeur lorsque le couvercle ou le dispositif de sécurité est en position d'utilisation, comme indiqué dans le mode d'emploi.
- Ne mettez jamais la main dans le bol mixeur lorsqu'il est posé sur son support.
- Utilisez toujours un outil adapté, comme une spatule, pour pousser les ingrédients vers le fond.
- Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
  … dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
  … dans des propriétés agricoles ;
  … par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
  … dans des pensions offrant le petit-déjeuner.
- Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre « Nettoyage »(voir « Nettoyage » à la page 64).

DANGER pour les enfants !

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

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

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

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

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

- Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant …
  … lorsqu'une panne survient,
  … quand vous n'utilisez pas l'appareil,
  … avant de nettoyer l'appareil et
  … en cas d'orage.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.

DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- Les lames du couteau hachoir sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune 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.
- Attention : les lames continuent de tourner brièvement après l'arrêt. Ceci est valable en particulier à des vitesses de rotation élevées. N'introduisez la main dans le bol qu'une fois que la lame est immobile.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- Les peaux épaisses ou dures (par ex. d'agrumes, d'ananas), les tiges et les noyaux des fruits à noyau (par ex. de cerises, de pêches ou d'abricots) doivent être retirés avant le mixage.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le processus de mixage si les lames du couteau hachoir ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez qu'aucun obstacle n'encombre le bol mixeur et que l'aliment n'est pas trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- Ne mixez pas les aliments à base d'huile, comme le pavot ou les noix (pour faire p. ex. du beurre de pavot ou de noix) pendant plus de 60 secondes maximum sinon le moteur peut surchauffer et être endommagé.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- En programme **MANUAL**, l'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement de 3 minutes maximum sans interruption.
  L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

1 bol mixeur **5**
(contenance 250–1 800 ml **MAX** ❄)
1 socle **10**
1 couvercle **2**
1 couvercle/verre doseur (30, 40, 50 ml) **1**
1 poussoir (2 pièces)
1 mode d'emploi

5. Mise en service

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

6. Montage



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

⊙ Le couteau hachoir **8** est tranchant. Manipulez-le avec précaution.

⊙ Ne branchez la fiche secteur **13** sur une prise de courant que si le robot mixeur est complètement monté.

REMARQUES :

- L'appareil est équipé de deux interrupteurs de sécurité et doit être verrouillé deux fois. L'appareil ne peut démarrer qu'une fois que le bol mixeur **5** est en place et que le couvercle **2** est bien posé et verrouillé. Si l'appareil peut être mis en marche une fois sans que le bol mixeur **5** soit en place, ne faites plus marcher l'appareil.
- Si l'appareil est branché sur le réseau électrique, mais que le bol mixeur **5** et le couvercle **2** ne sont pas bien en place, l'écran affiche - : - -.

1. Placez le bol mixeur **5** dans le logement du bol mixeur **11** sur le socle **10**. La flèche repère ▼ **9** en bas du bol mixeur est en face de la flèche repère ▲ **12** sur le socle.
2. Tournez le bol mixeur en direction du symbole représentant un cadenas fermé 🔒. Mettez les aliments préparés dans le bol mixeur **5**.
3. Fermez le bol mixeur à l'aide du couvercle **2**.
4. Abaissez l'anse **4** sur le couvercle. La tige métallique de l'anse s'enclenche dans le dispositif de verrouillage du couvercle **6** situé en haut de la poignée **7**. À présent, le dispositif de sécurité est fermé.
5. Mettez le verre doseur **1** dans le couvercle **2** et verrouillez celui-ci d'une courte rotation dans le sens horaire.
6. Vissez les deux parties du poussoir **18**.
7. Branchez la fiche secteur **13** sur une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques.

7. Vue d'ensemble des programmes

Programme	Temps préréglé	Fonction/vitesse recommandée
SMOOTHIE	55 s	Préparation de smoothies de fruits ou de légumes. - Le niveau de vitesse est préréglé.
CRUSH ICE	50 s	Préparation de glace pilée. - Le niveau de vitesse est préréglé. - L'appareil mixe par à-coups.
CHOP	29 s	Hachage d'oignons, fruits à coques, etc. - Le niveau de vitesse est préréglé. - L'appareil mixe par à-coups.
SPREAD	2 min 20 s	Préparation de houmous, de pesto, de tartinades. - Le niveau de vitesse est préréglé.
SOUP	5 min 45 s	Préparation de soupes à base d'ingrédients précuits. Les aliments sont réchauffés pendant le mixage. - Le niveau de vitesse est préréglé.
FROZEN DESSERT	55 s	Hachage de fruits ou de produits laitiers congelés. - Le niveau de vitesse est préréglé.
MANUAL	Marche/Arrêt en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**	Réglage individuel de la vitesse. L'écran affiche le temps écoulé. - Vitesse réglable sur 10 niveaux en tournant le bouton rotatif **▶II 15**. - La durée de fonctionnement max. du programme s'élève à 3 minutes. Puis l'appareil s'arrête.
PULSE	Marche/Arrêt en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**	Réglage individuel de la vitesse. L'écran affiche le temps écoulé. - Vitesse réglable sur 10 niveaux en tournant le bouton rotatif **▶II 15**.

8. Tableau de préparation

REMARQUE : si nécessaire, relancez le programme automatique en question.

Aliments	Contenance max.	Programme	Durée/niveau de vitesse recommandé	Insert pousoir
Smoothie de fruits/légumes	1 800 ml	**SMOOTHIE**	fermes	–
Boisson à base de fruits à coques et de liquide	1 800 ml	**SMOOTHIE**	fermes	–
Soupe de légumes	1 500 ml	**SOUP**	fermes	–
Hacher des fruits/légumes	1 000 g	**CHOP**	fermes	–
Hacher des ingrédients mous (avocats, tomates, ail)	600 g	**CHOP**	fermes	–
Ingrédients durs/secs (fromage, chocolat)	250 g	**CHOP**	fermes	–
Hacher de petits ingrédients durs (fruits à coques, grains)	200–400 g	**CHOP**	fermes	–
Préparer de la viande hachée à partir de morceaux de 3 cm	600 g	**CHOP**	fermes	✓
Préparer de la glace pilée	12 glaçons	**CRUSH ICE**	fermes	–
Boissons glacées à base de fruits, de glaçons et de liquide	1 800 ml	**SMOOTHIE**	fermes	–
Crème glacée à base de fruits, de glaçons, de lait	400–800 g	**FROZEN DESSERT**	fermes	✓
Purée d'amandes/de cacahuètes	600 g	**SPREAD**	fermes	✓
Mayonnaise (température des ingrédients comprise entre 15 et 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 s à niveau 1–3 et 60 s à niveau *7*	–

Pâte à pancakes	1 800 ml	**MANUAL**	45–60 s à niveau 1–10	-
Hacher de l'oignon/de l'ail	500– 1 000 g	**PULSE**	10–15 x à niveau 6	-
Hacher des herbes	15–30 g	**PULSE**	5–10 x à niveau 10	-
Préparation de chapelure	100–300 g	**PULSE**	5–10 x à niveau 6	-

9. Astuces pour un résultat parfait

- **Pour le hachage de légumes :** ajouter un peu d'eau pour améliorer la circulation. Si nécessaire, passer les ingrédients hachés au tamis.
- **Remplissage du bol mixeur :** ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant : ingrédients liquides, ingrédients secs, légumes à feuilles, ingrédients mous, aliments durs ou surgelés, et enfin les glaçons.
- **Mode manuel :** commencez toujours à la vitesse la plus basse et augmentez progressivement jusqu'au niveau souhaité.
- **Ingrédients fermes :** découpez les ingrédients fermes comme le parmesan, le chocolat ou la viande en petits morceaux de 1–2 cm avant de les mixer.
  Découpez les ingrédients durs et fibreux, comme les dates, en petits morceaux et faites-les tremper.
- **Petites quantités :** utilisez toujours un niveau de vitesse bas pour les petites quantités d'aliments.
- **Fruits à coques, fromage ou viande :** si nécessaire, exécutez le programme sélectionné deux fois pour obtenir un résultat homogène.
- Si les ingrédients ne se mélangent pas bien, poussez-les à l'aide du poussoir.

10. Commande

DANGER dû à des pièces en rotation !

⊙ Poussez les aliments dans la trémie de remplissage du couvercle uniquement à l'aide du poussoir **18** et jamais avec les doigts. Risque de blessures importantes.

AVERTISSEMENT !

⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le processus de mixage si les lames du couteau hachoir **8** ne tournent pas ou ne tournent plus que difficilement. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur **13** et vérifiez si un obstacle encombre le bol mixeur **5** ou si l'aliment est trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.

ATTENTION :

⊙ Selon la dureté et la consistance des aliments, ne remplissez pas le bol mixeur **5** au maximum, sinon le couteau hachoir **8** risque de se bloquer.

10.1 Mise en marche et arrêt

1. Assemblez toutes les pièces comme décrit précédemment.
2. Branchez la fiche secteur **13** sur une prise de courant dotée de contacts de protection.
3. Abaissez l'interrupteur Marche/Arrêt **14** sur **I**.
   - Un signal sonore retentit.
   - Les boutons de programmes sont allumés et l'écran pour l'affichage de la durée indique *0:00*.

REMARQUE : après environ 2 minutes d'inutilisation, l'appareil se met en mode veille. L'écran de l'affichage de la durée indique *- : - -*. « Réveillez » l'appareil en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**.

10.2 Préparation des aliments

Peu importe que vous utilisiez la fonction mixage ou l'un des six programmes définis, il faut préparer les aliments utilisés.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

10.3 Utilisation des programmes automatiques

L'appareil est entièrement assemblé et allumé. Les boutons de programmes sont allumés et l'écran pour l'affichage de la durée indique *0:00*.

1. Appuyez sur l'un des boutons de programmes sur l'écran tactile **16** pour sélectionner le programme souhaité.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Vous entendez un bref signal sonore.
   - Le programme sélectionné clignote.
   - La durée préréglée apparaît sur l'affichage de la durée.
2. Démarrez le programme en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**.
   - La durée diminue progressivement.

REMARQUES :

- Pendant la marche de l'appareil, il est aussi possible d'ajouter des ingrédients et des liquides par l'ouverture pour l'appoint dans le couvercle **2**.
- Si nécessaire, utilisez le poussoir **18** pour pousser lentement les aliments vers le fond.
- Vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur **▶II 15** et le relancer en appuyant une nouvelle fois.
- Pour interrompre un programme, appuyez sur un autre bouton de programme ou éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur Marche/Arrêt **14** sur **O**.

À la fin d'un programme, des signaux sonores retentissent et l'appareil s'arrête. Le programme terminé clignote de nouveau.

1. Éteignez l'appareil.
2. Tournez le bol mixeur **5** vers le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓 et retirez-le du socle **10**.
3. Appuyez sur le bouton **RELEASE 3** sur le couvercle **2**.
   - L'anse **4** s'ouvre légèrement.
4. Dépliez complètement l'anse et retirez délicatement le couvercle **2** en tenant l'anse.
5. Retirez les ingrédients du bol mixeur **5**.

10.4 Programme MANUAL

Dans ce programme, vous gérez vous-même la vitesse et la durée. Vous pouvez adapter le processus de mixage au cas par cas pour obtenir un résultat optimal.

L'appareil est entièrement assemblé et allumé. Les boutons de programmes sont allumés et l'écran pour l'affichage de la durée indique *0:00*.

1. Placez le bol mixeur **5** sur le socle **10**.
2. Mettez les aliments dans le bol mixeur **5** et fermez le couvercle **2** avec le verre doseur **1**.
3. Choisissez le programme en appuyant sur le bouton **MANUAL**.
   - La vitesse préréglée (niveau 1) s'allume.
4. Démarrez le programme en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**.
   - L'affichage de la durée indique le temps déjà écoulé lors du processus de mixage.
   - Vous pouvez modifier la vitesse en tournant le bouton rotatif **15** pendant le processus de mixage.
5. Interrompez le programme en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**.
6. Éteignez l'appareil.
7. Retirez le bol mixeur.

10.5 Programme PULSE

Ce programme permet de hacher des ingrédients de manière précise et à intervalles réguliers. Les temps de rotation courts évitent la formation d'une masse trop fine ou pâteuse. Le nombre et la durée des impulsions nécessaires à la consistance souhaitée varient en fonction de la quantité et de la consistance des aliments.

L'appareil est entièrement assemblé et allumé. Les boutons de programmes sont allumés et l'écran pour l'affichage de la durée indique *0:00*.

1. Placez le bol mixeur **5** sur le socle **10**.
2. Mettez les aliments dans le bol mixeur **5** et fermez le couvercle **2**.
3. Choisissez le programme en appuyant sur le bouton **PULSE**.
   - La vitesse préréglée (niveau 6) s'allume.
4. Démarrez le mixage en appuyant sur le bouton rotatif **▶II 15**.
   - Le processus de mixage se poursuit tant que vous appuyez sur le bouton rotatif **15**.
   - Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment pendant les pauses en tournant le bouton rotatif **15**.
5. Éteignez l'appareil à la fin en plaçant l'interrupteur Marche/Arrêt **14** sur **O**.
6. Retirez le bol mixeur **5**.

10.6 Utilisation du poussoir

Vous pouvez faire glisser les aliments collés à la paroi intérieure du bol mixeur **5** à l'aide du poussoir **18**.

REMARQUE : n'utilisez le poussoir qu'à travers l'ouverture pour l'appoint du couvercle **2** lorsque celui-ci est bien en place. C'est la seule façon d'empêcher qu'il entre en contact avec les lames du bol mixeur.

11. Recettes

11.1 Smoothies

Power smoothie aux fruits rouges

Ingrédients
250 g de fruits rouges mélangés (framboises, mûres, fraises)
1 pomme
300 ml d'eau de coco
1 cs de jus de citron
1 morceau de curcuma (env. 1 cm)

Préparation
1. Découpez la pomme et le curcuma en petits morceaux.
2. Placez tous les ingrédients dans le mixeur.
3. Mixez les ingrédients 30 à 60 secondes pour obtenir une consistance onctueuse.

Smoothie énergie vert

Ingrédients
200 g de melon miel
200 g de concombre
50 ml de lait
1 cc de miel
Basilic à volonté
1 à 2 glaçons

Préparation
1. Coupez le melon miel et le concombre en petits morceaux.
2. Ajoutez un peu de basilic et 1 à 2 glaçons.
3. Réduisez tous les ingrédients en purée pendant 45 secondes.

Power smoothie à l'avoine

Ingrédients
1 banane
50 g de flocons d'avoine
250 ml de lait d'amande
1 cs de beurre de cacahuètes
1 pincée de cannelle

Préparation
1. Coupez la banane en petits morceaux.
2. Placez tous les ingrédients dans le mixeur et mixez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

Smoothie pêche-fruits rouges

Ingrédients
1 pêche
1 banane
100 g de fruits rouges
170 g de yaourt grec
2 cs de jus d'orange

Préparation
1. Coupez la banane et la pêche en petits morceaux.
2. Réduisez tous les ingrédients en purée dans le mixeur jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Smoothie petit-déjeuner moka

Ingrédients
140 ml d'expresso froid
200 ml de lait d'avoine
1 banane
2 cs de beurre de cacahuètes
3 cs de cacao

Préparation
1. Coupez la banane en petits morceaux.
2. Réduisez tous les ingrédients en purée dans le mixeur.

11.2 Soupes

Soupe onctueuse de potimarron

Ingrédients
750 g potimarron
1 oignon
1 L de bouillon de légumes
150 ml de crème
Sel, poivre

Préparation
1. Découpez le potimarron en morceaux et coupez l'oignon en deux.
2. Faites revenir l'oignon.
3. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition.
4. Ajoutez le potimarron, du sel et du poivre ; faites mijoter le tout 20 à 30 minutes.
5. Réduisez tous les ingrédients en purée avec la crème.

Soupe onctueuse de pommes de terre

Ingrédients
500 g de pommes de terre
1 oignon
500 ml de bouillon de légumes
100 ml de lait
60 g de fromage frais

Préparation
1. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée.
2. Hachez l'oignon et faites-le revenir.
3. Réduisez tous les ingrédients en purée dans le mixeur et assaisonnez la soupe à votre goût.

Soupe onctueuse de champignons

Ingrédients
500 g champignons
1 oignon
2 gousses d'ail
750 ml de bouillon de légumes
150 ml de crème

Préparation
1. Nettoyez les champignons et coupez-les en petits morceaux.
2. Faites revenir les champignons et l'oignon.
3. Ajoutez le bouillon.
4. Faites mijoter le tout pendant 15 minutes.
5. Réduisez tous les ingrédients en purée dans le mixeur.

Soupes patates douces et carottes

Ingrédients
300 g de patates douces
300 g de carottes
1 pomme
750 ml de bouillon de légumes
Gingembre à volonté

Préparation
1. Pelez les pommes de terre et les carottes, coupez-les en petits morceaux.
2. Coupez la pomme en morceaux.
3. Faites cuire tous les ingrédients.
4. Réduisez tous les ingrédients en purée jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Soupe onctueuse au brocoli

Ingrédients
350 g de brocoli
150 g de pommes de terre
1 oignon
1 L de bouillon
150 ml de crème

Préparation
1. Lavez le brocoli et pelez les pommes de terre.
2. Coupez les ingrédients en morceaux.
3. Cuisez les légumes.
4. Faites revenir l'oignon.
5. Réduisez tous les ingrédients en purée jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

12. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !

12.1 Nettoyage de toutes les pièces de l'appareil

DANGER ! Risque d'électrocution !

⊙ Le socle **10**, le câble de raccordement et la fiche secteur **13** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

DANGER ! Risque de blessures par coupure !

⊙ Les lames du couteau hachoir **8** sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.

⊙ Si vous nettoyez l'appareil à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que le couteau hachoir **8** reste parfaitement visible.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

1. Débranchez la fiche secteur **13** de la prise de courant.
2. Retirez le bol mixeur **5** du socle **10**.
3. Retirez le couvercle **2** du bol mixeur **5**.
4. Au besoin, nettoyez le socle **10** et le câble de raccordement **13** avec un chiffon légèrement humide. Veillez à ce que le socle **10** soit complètement sec avant la prochaine utilisation.
5. Nettoyez tous les autres éléments de l'appareil au produit vaisselle et à l'eau chaude.

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mixeur **5**
- Couvercle **2**
- Couvercle/verre doseur **1**
- Poussoir **18**

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

- Socle **10** avec câble de raccordement et fiche secteur **13**

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

Quelques astuces de nettoyage

- Nettoyez l'appareil le plus rapidement possible après l'utilisation afin que les résidus d'aliment ne collent pas en séchant.
- Après avoir préparé des aliments très salés ou acides, lavez immédiatement et soigneusement le bol mixeur **5**.
- Le poussoir peut être désassemblé pour le nettoyage.

12.2 Nettoyage immédiat du bol mixeur

1. Versez 1 litre d'eau et 3 gouttes de produit vaisselle dans le bol mixeur **5**.
2. Placez le bol mixeur **5** dans le logement du bol mixeur **11** sur le socle **10**. La flèche repère ▼ **9** en bas du bol mixeur est en face de la flèche repère ▲ **12** sur le socle.
3. Tournez le bol mixeur en direction du symbole représentant un cadenas fermé 🔒.
4. Fermez le bol mixeur à l'aide du couvercle **2**.
5. Abaissez l'anse **4** sur le couvercle. La tige métallique de l'anse s'enclenche dans le dispositif de verrouillage du couvercle **6** situé en haut de la poi-

gnée **7**. À présent, le dispositif de sécurité est fermé.

6. Mettez le verre doseur **1** dans le couvercle **2** et verrouillez celui-ci d'une courte rotation dans le sens horaire.
7. Branchez la fiche secteur **13** sur une prise de courant correspondant aux caractéristiques techniques.
8. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **14** sur **I**.
   - Un signal sonore retentit.
   - Les boutons de programmes sont allumés et l'écran pour l'affichage de la durée indique *0:00*.
9. Lancez le programme **SMOOTHIE** une fois.
10. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt **14** sur **O**.
11. Débranchez la fiche secteur **13** de la prise de courant.
12. Retirez le bol mixeur **5** du socle **10**.
13. Retirez le couvercle **2** du bol mixeur.
14. Videz le bol mixeur **5** et rincez-le à l'eau claire.

13. Rangement

DANGER !

⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur **13** ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque l'appareil est rangé.

- Rangez le câble de raccordement **13** dans le compartiment de rangement du câble **17** à l'arrière du socle **10**.
- Assemblez le robot mixeur avant de le ranger.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

14. Dépannage

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

DANGER ! Risque d'électrocution !

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Le bol mixeur **5** est-il correctement mis en place ? • Le couvercle **2** est-il correctement fermé ?
Le couteau hachoir **8** ne tourne plus ou tourne difficilement.	• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur **13** et vérifier : - Un obstacle encombre-t-il le bol mixeur **5** ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ?

15. Caractéristiques techniques

Modèle :	SHSM 1400 A1
Tension secteur :	220–240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Durée de fonctionnement continu max. (KB) : (indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)	3 minutes en programme **MANUAL** 5 min 45 s en programme **SOUP**
Puissance :	1 400 W
Contenances :	ingrédients froids : 250–1 800 ml
	ingrédients chauds : 250–650 ml
Puissance absorbée en mode veille :	≤ 0,8 W

16. Commander des pièces de rechange

Nous proposons sur notre boutique en ligne une sélection de pièces de rechange pour vous permettre de profiter longtemps de votre produit.

Vous trouverez ici toutes les pièces de rechange disponibles :

1. Consultez **https://shop.hoyerhandel.com/**.
2. Recherchez le numéro IAN de l'article dans la barre de recherche.

ou

Scannez le code QR ci-dessous avec votre smartphone/tablette.

17. Élimination



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



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. De manière générale, le recyclage peut contribuer à réduire la consommation de matières premières.

Emballage

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







Symboles utilisés

	Geprüfte **S**icherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Ne s'applique pas à la Suisse.
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la règlementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant les réglementations en vigueur en matière d'élimination des déchets.
21 PAP	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).
~	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
UK CA	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 539393_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **539393_2601**.

Centre de service

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

IAN : 539393_2601



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

19. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

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

Conditions de garantie

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.
La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.
Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 539393_2601** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **539393_2601**.

Centre de service

(BE) Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 539393_2601



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht 75
2. Correct gebruik 76
3. Veiligheidsinstructies 77
4. Levering 80
5. Ingebruikname 81
6. Montage 81
7. Een overzicht van de programma's 82
8. Verwerkingstabel 83
9. Tips voor de perfecte resultaten 84
10. Bedienen 85
10.1 In- en uitschakelen 85
10.2 Levensmiddelen voorbereiden 85
10.3 Met de automatische programma's werken 86
10.4 Programma MANUAL 86
10.5 Programma PULSE 87
10.6 De stopper gebruiken 87
11. Recepten 87
11.1 Smoothies 87
11.2 Soepen 88
12. Reinigen 89
12.1 Alle apparaatonderdelen reinigen 89
12.2 Mixkom direct reinigen 90
13. Bewaren 90
14. Problemen oplossen 91
15. Technische gegevens 91
16. Vervangingsonderdelen nabestellen 92
17. Weggooien 92
18. Garantie van HOYER Handel GmbH 93

1. Overzicht

1		Deksel/maatbeker (30, 40, 50 ml)
2		Deksel met bijvulopening
3	**RELEASE**	Toets voor het ontgrendelen van de beugel
4		Beugel
5	**MAX**	Mixkom (vulhoeveelheid 250 - 1800 ml)
6		Beveiligingscontact van het deksel
7		Greep
8		Mesinzetstuk
9	▼	Markeringspijl aan de mixkom
10		Apparaatvoet
11		Houder van de mixkom
12	▲	Markeringspijl aan de apparaatvoet
13		Aansluitsnoer met stekker
14	**O I**	In-/uitschakelaar
15	▶**II**	Draairegelaar - Drukken: Start/Stop - Draaien: in het programma **MANUAL** en **PULSE** de snelheid instellen
16		Touchdisplay voor de programma's en de tijdweergave
17		Kabelvak aan de achterzijde van het apparaat
18		Stopper (2-delig)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe blender.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe blender!

Symbolen op het apparaat


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


Het symbool geeft aan dat de gebruiksaanwijzing in acht moet worden genomen.

2. Correct gebruik

Het apparaat is bestemd voor mixen, klutsen, kloppen, roeren, fijnmaken, pureren en ijs crushen.
Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.
- ⊙ Het apparaat is in het programma **MANUAL** ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 3 minuten zonder onderbreking.

LET OP:

- ⊙ Wanneer u hete ingrediënten in de mixkom mixt, begint u op de laagste stand met het mixproces om mogelijke brandwonden door naar buiten komende stoom en spatten te vermijden.
- ⊙ Vul de mixkom alleen tot aan de markering **MAX** 🔥 (ca. 500 – 750 ml) met hete ingrediënten. Let erop dat de ingrediënten niet warmer zijn dan 90 °C.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk zeer scherp zijn:
  - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
  - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
  - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.

- Het mesinzetstuk draait nog na, nadat het apparaat uitgeschakeld is. Wacht totdat ze stilstaan, voordat u het deksel van de mixkom ontgrendelt en dan opent.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alvorens accessoires of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding van het apparaat loopt.
- Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- Let op wanneer er hete vloeistof in de blender is gegoten, omdat deze door plotselinge stoomvorming weer uit het apparaat naar buiten kan komen.
- **WAARSCHUWING:** gebruik de mixer alleen wanneer het deksel of het beschermingsmechanisme in de gebruiksstand staat, zoals in de aanwijzingen is aangegeven.
- Grijp nooit met de hand in het reservoir wanneer het op de standaard staat.
- Gebruik altijd geschikt keukengerei, bijv. de spatel om eten naar onder te schuiven.
- Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals …
  … in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
  … in landbouwbedrijven;
  … door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
  … in ontbijtpensions.
- Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.
- Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie “Reinigen” op pagina 89) in acht.

GEVAAR voor kinderen!

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

GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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

GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

- Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- Trek de stekker uit het stopcontact, …
  … wanneer er zich een storing voordoet,
  … wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  … voordat u het apparaat reinigt en
  … bij onweer.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

GEVAAR van verwondingen door snijden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- Dikke of stevige schillen (bijv. van citrusvruchten, ananas), stelen en pitten van steenvruchten (bijv. kersen, perziken, abrikozen) moeten vóór het mixen worden verwijderd.
- Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer de messen van het mesinzetstuk niet of maar moeilijk rondraaien. Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de mixkom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- Mix levensmiddelen op oliebasis zoals bijv. maanzaad of noten (voor bijv. maanzaadboter of pindakaas) niet langer dan maximaal 60 seconden, omdat de motor anders heet kan worden en beschadigd kan raken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- Het apparaat is in het programma **MANUAL** ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 3 minuten zonder onderbreking.
  Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en behandeld worden met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Levering

1 mixkom **5**
(vulhoeveelheid 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 apparaatvoet **10**
1 deksel **2**
1 deksel/maatbeker (30, 40, 50 ml) **1**
1 stopper (2-delig)
1 gebruiksaanwijzing

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje.

6. Montage



GEVAAR van verwondingen door snijden!

⊙ Het mesinzetstuk **8** is scherp. Ga er voorzichtig mee om.

⊙ Steek de stekker **13** pas in een stopcontact wanneer de blender volledig gemonteerd is.

AANWIJZINGEN:

- Het apparaat is voorzien van twee veiligheidsschakelaars en moet twee keer worden vergrendeld. Het apparaat kan alleen in gebruik worden genomen, wanneer de mixkom **5** correct is geplaatst en het deksel **2** correct erop is gezet en is vergrendeld. Wanneer het apparaat ooit ook kan worden ingeschakeld zonder dat de mixkom **5** is geplaatst, dan dient u het apparaat niet verder te gebruiken.
- Wanneer het apparaat met het elektriciteitsnet is verbonden, maar de mixkom **5** en het deksel **2** niet correct zijn gemonteerd, verschijnt - : - - op het display.

1. Plaats de mixkom **5** in de houder **11** op de apparaatvoet **10**. De markeringspijl ▼ **9** onder aan de mixkom wijst naar de markeringspijl ▲ **12** op de apparaatvoet.
2. Draai de mixkom in de richting van het gesloten slotsymbool 🔒. Doe de voorbereide levensmiddelen in de mixkom **5**.
3. Sluit de mixkom met het deksel **2**.
4. Druk de beugel **4** aan het deksel omlaag. De metalen pen aan de beugel klikt in het beveiligingscontact **6** boven aan de greep **7**. De beveiliging is nu gesloten.
5. Plaats de maatbeker **1** in het deksel **2** en vergrendel deze door kort met de wijzers van de klok mee te draaien.
6. Draai de beide onderdelen van de stopper **18** aan elkaar vast.
7. Steek de stekker **13** in een stopcontact dat voldoet aan de technische gegevens.

7. Een overzicht van de programma's

Programma	Vooraf ingestelde tijd	Functie/snelheidsstand
SMOOTHIE	55 sec	Smoothies van fruit of groente maken. - De snelheidsstand is voorgeschreven.
CRUSH ICE	50 sec	Fijngemaakt ijs maken. - De snelheidsstand is voorgeschreven. - Het apparaat werkt met korte stoten.
CHOP	29 sec	Fijnmaken van bijv. uien, noten. - De snelheidsstand is voorgeschreven. - Het apparaat werkt met korte stoten.
SPREAD	2 min 20 sec	Bijv. humus, pesto, notenmoes maken. - De snelheidsstand is voorgeschreven.
SOUP	5 min 45 sec	Soepen uit voorgegaarde ingrediënten maken. De levensmiddelen worden tijdens het mixen opgewarmd. - De snelheidsstand is voorgeschreven.
FROZEN DESSERT	55 sec	Fijnmaken van bevroren vruchten of zuivelproducten. - De snelheidsstand is voorgeschreven.
MANUAL	Start/Stop door op de draairegelaar **▶II 15** te drukken	Afzonderlijk instellen van de snelheid. De tijd wordt opgeteld. - De snelheid kan in 10 standen worden ingesteld door aan draairegelaar **▶II 15** te draaien. - De looptijd van het programma bedraagt max. 3 minuten. Daarna stopt het apparaat.
PULSE	Start/Stop door op de draairegelaar **▶II 15** te drukken	Afzonderlijk instellen van de snelheid. De tijd wordt opgeteld. - De snelheid kan in 10 standen worden ingesteld door aan draairegelaar **▶II 15** te draaien.

8. Verwerkingstabel

AANWIJZING: indien gewenst, start u het betreffende automatische programma herhaaldelijk.

Levensmiddel	Max. vulhoeveelheid	Programma	Tijd/snelheidsstand	Inzetstuk stopper
Smoothie van fruit/groente	1800 ml	**SMOOTHIE**	stevig	–
Drank van noten en vloeistof	1800 ml	**SMOOTHIE**	stevig	–
Groentesoep	1500 ml	**SOUP**	stevig	–
Fruit/groente fijnmaken	1000 g	**CHOP**	stevig	–
Zachtere ingrediënten (bijv. avocado, tomaat, knoflook) fijnmaken	600 g	**CHOP**	stevig	–
Middelharde/droge ingrediënten (bijv. kaas, chocolade)	250 g	**CHOP**	stevig	–
Kleine, harde ingrediënten fijnmaken (bijv. noten, koffiebonen)	200 - 400 g	**CHOP**	stevig	–
Gehakt maken, uit stukken van 3 cm	600 g	**CHOP**	stevig	✓
Crushed ice maken	12 ijsklontjes	**CRUSH ICE**	stevig	–
Koude, gemixte drankjes uit fruit, ijsklontjes en vloeistof	1800 ml	**SMOOTHIE**	stevig	–
IJs uit fruit, ijsklontjes, melk	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	stevig	✓
Amandel-/pindamoes maken	600 g	**SPREAD**	stevig	✓
Mayonaise maken (temperatuur van de ingrediënten tussen 15 en 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 sec op stand 1 - 3 en 60 sec op stand 7	–

Pancakedeeg	1800 ml	**MANUAL**	45 - 60 sec op stand 1 - 10	-
Uien/knoflook hakken	500 - 1000 g	**PULSE**	10 - 15 x op stand 6	-
Kruiden hakken	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x op stand 10	-
Paneermeel maken	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x op stand 6	-

9. Tips voor de perfecte resultaten

- **Bij het fijnmaken van groente:** voeg een beetje water toe om de circulatie te verbeteren. Zeef de fijngemaakte ingrediënten daarna, indien gewenst.
- **Mixkom vullen:** voeg de ingrediënten in deze volgorde toe: eerst vloeibare, dan droge ingrediënten, vervolgens bladgroente, zachte ingrediënten, harde of bevroren levensmiddelen en als laatste de ijsklontjes.
- **Handmatige modus:** begin altijd met de laagste stand en verhoog de snelheid geleidelijk tot aan de gewenste stand.
- **Stevige ingrediënten:** snijd harde ingrediënten, zoals Parmezaanse kaas, chocolade of vlees vóór het fijnmaken in stukjes van 1 - 2 cm.
  Snijd harde en taaie ingrediënten, zoals dadels, klein en week deze eerst.
- **Kleine hoeveelheden:** gebruik een lage snelheidsstand voor een kleine hoeveelheid levensmiddelen.
- **Noten, kaas of vlees:** voer het gekozen programma evt. tweemaal uit om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
- Wanneer de ingrediënten niet goed mengen, schuift u deze met de stopper naar onder.

10. Bedienen

GEVAAR door draaiende onderdelen!

⊙ Schuif de levensmiddelen uitsluitend met de stopper **18** door de vulschacht in het deksel naar onder en nooit met de vingers. Er bestaat een aanzienlijke kans op letsel.

WAARSCHUWING!

⊙ Om schade aan het apparaat te vermijden, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer de messen van het mesinzetstuk **8** niet of maar moeilijk ronddraaien. Trek in dat geval de stekker **13** uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de mixkom **5** bevindt of, of het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.

LET OP:

⊙ Vul de mixkom **5** al naargelang hardheid en consistentie van de levensmiddelen niet tot het maximum, omdat het mesinzetstuk **8** anders kan blokkeren.

10.1 In- en uitschakelen

1. Monteer alle onderdelen, zoals eerder werd beschreven.
2. Stop de stekker **13** in het stopcontact met randaarde.
3. Druk de in-/uitschakelaar **14** omlaag naar **I**.
   - Er weerklinkt een geluidssignaal.
   - De programmatoetsen branden en op het display voor de tijdweergave verschijnt *0:00*.

AANWIJZING: na ca. 2 minuten zonder bediening schakelt het apparaat naar de stand-bymodus. Op het display voor de tijdweergave verschijnt - : - -. "Maak het apparaat wakker" door op de draairegelaar **▶II 15** te drukken.

10.2 Levensmiddelen voorbereiden

Ongeacht of u de mixfunctie of één van de zes vaste programma's gebruikt, moeten de gebruikte levensmiddelen worden voorbereid.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

10.3 Met de automatische programma's werken

Het apparaat is gemonteerd en is ingeschakeld. De programmatoetsen branden en op het display voor de tijdweergave verschijnt *0:00*.

1. Tik op één van de programmatoetsen op het touchdisplay **16** om het gewenste programma te selecteren.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - U hoort een kort geluidssignaal.
   - Het geselecteerde programma knippert.
   - De vooraf ingestelde tijd verschijnt in de tijdweergave.
2. Start het programma door op de draairegelaar **▶II 15** te drukken.
   - De tijd wordt afgeteld.

AANWIJZINGEN:

- Ingrediënten en vloeistoffen kunnen ook tijdens de werking via de bijvulopening van het deksel **2** worden toegevoegd.
- Indien nodig, gebruikt u de stopper **18** om de levensmiddelen langzaam omlaag te schuiven.
- U kunt het proces op elk moment door te drukken op **▶II 15** pauzeren en door opnieuw te drukken weer voortzetten.
- Om een programma af te breken, drukt u op een andere programmatoets of schakelt u het apparaat door de in-/uitschakelaar **14** naar **O** te drukken, uit.

Wanneer een programma is beëindigd, hoort u geluidssignalen en stopt het apparaat. Het programma dat is beëindigd, knippert weer.

1. Schakel het apparaat uit.
2. Draai de mixkom **5** in de richting van het geopend slotsymbool 🔓 en neem deze van de apparaatvoet **10** af.
3. Druk op de toets **RELEASE 3** op het deksel **2**.
   - De beugel **4** kan gemakkelijk worden geopend.
4. Klap de beugel volledig omhoog en neem het deksel **2** aan de beugel voorzichtig naar boven eraf.
5. Verwijder het voedsel uit de mixkom **5**.

10.4 Programma MANUAL

In dit programma regelt u de snelheid en de duur zelf. Het mixproces kan specifiek worden aangepast om optimale resultaten te krijgen.

Het apparaat is gemonteerd en is ingeschakeld. De programmatoetsen branden en op het display voor de tijdweergave verschijnt *0:00*.

1. Zet de mixkom **5** op de apparaatvoet **10**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **5** en sluit het deksel **2** met de maatbeker **1**.
3. Kies het programma door op de knop **MANUAL** te drukken.
   - De vooraf ingestelde snelheid (stand 1) brandt.
4. Start het programma door op draairegelaar **▶II 15** te drukken.
   - De duur van het mixproces wordt in de tijdweergave opgeteld.
   - U kunt de snelheid door te draaien aan de draairegelaar **15** tijdens het mixproces wijzigen.
5. Stop het programma door op de draairegelaar **▶II 15** te drukken.
6. Schakel het apparaat uit.
7. Verwijder de mixkom.

10.5 Programma PULSE

Met dit programma kunt u de ingrediënten gericht en in korte intervallen fijnmaken. Door de korte draaitijden wordt vermeden dat deze te fijn of te smeuïg worden. Afhankelijk van de hoeveelheid en de consistentie van de levensmiddelen variëren het aantal en de lengte van de pulsen die noodzakelijk zijn voor de gewenste consistentie.

Het apparaat is gemonteerd en is ingeschakeld. De programmatoetsen branden en op het display voor de tijdweergave verschijnt *0:00*.

1. Zet de mixkom **5** op de apparaatvoet **10**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **5** en sluit het deksel **2**.
3. Kies het programma door op de knop **PULSE** te drukken.
   - De vooraf ingestelde snelheid (stand 6) brandt.
4. Start het mixen door op draairegelaar **▶II 15** te drukken.
   - Het mixproces werkt alleen zolang u de draairegelaar **15** houdt ingedrukt.
   - U kunt de snelheid in de pauzes door te draaien aan de draairegelaar **15** te allen tijde wijzigen.
5. Schakel het apparaat aan het einde door te drukken op de in-/uitschakelaar **14** naar **O** uit.
6. Verwijder de mixkom **5**.

10.6 De stopper gebruiken

Levensmiddelen die aan de binnenwand van de mixkom **5** kleven, kunt u met behulp van de stopper **18** omlaag schuiven.

AANWIJZING: gebruik de stopper alleen door de bijvulopening in het deksel **2** wanneer dit correct is geplaatst. Alleen raakt deze de messen in de mixkom niet aan.

11. Recepten

11.1 Smoothies

Bessen-Power-Smoothie

Ingrediënten
250 g gemengde bessen (frambozen, bramen, aardbeien)
1 appel
300 ml kokoswater
1 el citroensap
1 stuk kurkuma (ca. 1 cm)

Bereiding
1. Snijd de appel en de kurkuma klein.
2. Doe alle ingrediënten in de mixer.
3. Mix de ingrediënten 30 – 60 seconden totdat ze romig zijn.

Groene energie-smoothie

Ingrediënten
200 g honingmeloen
200 g komkommer
50 ml melk
1 tl honing
Basilicum naar smaak
1 - 2 ijsklontjes

Bereiding
1. Snijd de honingmeloen en de komkommer in stukjes.
2. Voeg een beetje basilicum en 1 - 2 ijsklontjes toe.
3. Pureer alle ingrediënten gedurende 45 seconden in de mixer.

Haver-Power-Smoothie

Ingrediënten
1 banaan
50 g havermout
250 ml amandelmelk
1 el pindakaas
1 snufje kaneel

Bereiding
1. Snijd de banaan in stukjes.
2. Doe alle ingrediënten in de mixer en mix deze romig.

Perzik-bessen-smoothie

Ingrediënten
1 perzik
1 banaan
100 g bessen
170 g Griekse yoghurt
2 el sinaasappelsap

Bereiding
1. Snijd de perzik en de banaan in stukjes.
2. Pureer alle ingrediënten in de mixer totdat u een gladde emulsie krijgt.

Mokka-ontbijt-smoothie

Ingrediënten
140 ml koude espresso
200 ml havermelk
1 banaan
2 el pindakaas
3 el cacao

Bereiding
1. Snijd de banaan in stukjes.
2. Pureer alle ingrediënten in de mixer.

11.2 Soepen

Romige pompoensoep

Ingrediënten
750 g Hokkaido-pompoen
1 ui
1 l groentebouillon
150 ml slagroom
Zout, peper

Bereiding
1. Snijd de pompoen in stukjes en hak de ui.
2. Smoor de ui.
3. Voeg de bouillon toe en laat alles opkoken.
4. Voeg nu de pompoen, zout en peper toe en laat het geheel gedurende 20 - 30 minuten sudderen.
5. Pureer alle ingrediënten samen met de slagroom.

Romige aardappelsoep

Ingrediënten
500 g aardappels
1 ui
500 ml groentebouillon
100 ml melk
60 g roomkaas

Bereiding
1. Schil de aardappels en kook deze zacht in water met een snufje zout.
2. Hak de ui en braad deze een beetje aan.
3. Pureer aansluitend alle ingrediënten in de mixer en kruid de soep naar wens.

Champignon-crèmesoep

Ingrediënten
500 g champignons
1 ui
2 teentjes knoflook
750 ml groentebouillon
150 ml slagroom

Bereiding
1. Maak de champignons schoon en snijd ze klein.
2. Braad de champignons en de ui aan.
3. Voeg de bouillon toe.
4. Laat het geheel 15 minuten sudderen.
5. Pureer vervolgens alle ingrediënten in de mixer.

Zoete aardappel-wortelensoep

Ingrediënten
300 g zoete aardappelen
300 g wortelen
1 appel
750 ml groentebouillon
Gember naar smaak

Bereiding
1. Schil de aardappelen en wortelen en snijd ze in stukjes.
2. Snijd de appel in stukken.
3. Kook alle ingrediënten zacht.
4. Pureer alle ingrediënten totdat ze romig zijn.

Broccoli-crèmesoep

Ingrediënten
350 g broccoli
150 g aardappelen
1 ui
1 l bouillon
150 ml slagroom

Bereiding
1. Maak de broccoli schoon en schil de aardappelen.
2. Snijd beide ingrediënten in stukken.
3. Kook de groente.
4. Smoor de ui.
5. Pureer alle ingrediënten totdat ze romig zijn.

12. Reinigen

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

12.1 Alle apparaatonderdelen reinigen

GEVAAR voor een elektrische schok!
- De apparaatvoet **10**, het aansluitsnoer en de stekker **13** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

GEVAAR van verwondingen door snijden!
- De messen van het mesinzetstuk **8** zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- Bij het afwassen met de hand dient het water zo helder te zijn, dat u het mesinzetstuk **8** goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade!
- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

1. Trek de stekker **13** uit het stopcontact.
2. Neem de mixkom **5** van de apparaatvoet **10** af.
3. Verwijder het deksel **2** van de mixkom **5**.
4. Veeg de apparaatvoet **10** en het aansluitsnoer **13**, indien nodig, af met een licht vochtige doek. Let erop dat de apparaatvoet **10** vóór het volgende gebruik helemaal droog is.
5. Reinig de andere apparaatonderdelen met afwasmiddel en warm water.

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Mixkom **5**
- Deksel **2**
- Deksel/maatbeker **1**
- Stopper **18**

De volgende onderdelen mogen niet in de vaatwasmachine worden gereinigd:

- Apparaatvoet **10** met aansluitsnoer en stekker **13**

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

Enkele reinigingstips

- Reinig het apparaat, indien mogelijk, direct na gebruik, zodat voedselresten niet opdrogen.
- Na het verwerken van zeer zoute of zuurhoudende levensmiddelen dient u de mixkom **5** direct grondig om te spoelen.
- De stopper kunt u voor de reiniging uit elkaar schroeven.

12.2 Mixkom direct reinigen

1. Vul de mixkom **5** met 1 liter water en 3 druppels afwasmiddel.
2. Plaats de mixkom **5** in de houder **11** op de apparaatvoet **10**. De markeringspijl ▼ **9** onder aan de mixkom wijst naar de markeringspijl ▲ **12** op de apparaatvoet.
3. Draai de mixkom in de richting van het gesloten slotsymbool 🔒.
4. Sluit de mixkom met het deksel **2**.
5. Druk de beugel **4** aan het deksel omlaag. De metalen pen aan de beugel klikt in het beveiligingscontact **6** boven aan de greep **7**. De beveiliging is nu gesloten.
6. Plaats de maatbeker **1** in het deksel **2** en vergrendel deze door kort met de wijzers van de klok mee te draaien.
7. Steek de stekker **13** in een stopcontact dat voldoet aan de technische gegevens.
8. Druk de in-/uitschakelaar **14** naar **I**.
   - Er weerklinkt een geluidssignaal.
   - De programmatoetsen branden en op het display voor de tijdweergave verschijnt *0:00*.
9. Voer het programma **SMOOTHIE** eenmaal uit.
10. Druk de in-/uitschakelaar **14** naar **O**.
11. Trek de stekker **13** uit het stopcontact.
12. Neem de mixkom **5** van de apparaatvoet **10** af.
13. Verwijder het deksel **2** van de mixkom.
14. Giet de mixkom **5** leeg en spoel deze om met schoon water.

13. Bewaren

⚠ **GEVAAR!**

⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker **13** tijdens de opslag niet met een stopcontact verbonden zijn.

- Schuif het aansluitsnoer **13** in het kabelvak **17** aan de achterzijde van de apparaatvoet **10**.
- Zet de blender in elkaar voordat u deze opbergt.
- Kies een plaats waar hitte en vocht geen invloed op het apparaat kunnen hebben.

14. Problemen oplossen

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

GEVAAR voor een elektrische schok!

⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Is de mixkom **5** correct geplaatst? • Is het deksel **2** correct gesloten?
Mesinzetstuk **8** draait niet of maar erg moeilijk rond.	• Direct uitschakelen, stekker **13** uit het stopcontact trekken en controleren: - Obstakel in de mixkom **5**? - Voedsel te taai of te hard?

15. Technische gegevens

Model:	SHSM 1400 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Max. continugebruik (KB): (geeft aan hoe lang het apparaat ononderbroken mag werken)	3 minuten in het programma **MANUAL** 5 min 45 sec in het programma **SOUP**
Vermogen:	1400 W
Vulhoeveelheden:	koude ingrediënten: 250 ml – 1800 ml
	hete ingrediënten: 250 ml – 650 ml
Verbruik in stand-bystand:	≤ 0,8 W

16. Vervangingsonderdelen nabestellen

In onze webshop bieden wij u een grote selectie vervangingsonderdelen aan, zodat u zo lang mogelijk plezier van uw artikel hebt.

Alle beschikbare vervangingsonderdelen vinden:

1. Ga naar **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Zoek het IAN van het artikel in de zoekbalk.

of

Scan de volgende QR-code met uw smartphone/tablet.

17. Weggooien



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



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling kan in het algemeen ertoe bijdragen om het verbruik van grondstoffen te verminderen.

Verpakking

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

18. Garantie van HOYER Handel GmbH

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

Garantievoorwaarden

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.
De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 539393_2601** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **539393_2601** uw handleiding openen.

Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 539393_2601



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Budowa urządzenia 97
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 98
3. Instrukcje bezpieczeństwa 99
4. Zakres dostawy 102
5. Uruchomienie 103
6. Montaż 103
7. Przegląd programów 104
8. Tabela obróbki produktów spożywczych 105
9. Wskazówki, jak uzyskać idealny rezultat 106
10. Obsługa 107
10.1 Włączanie i wyłączanie 107
10.2 Przygotowanie produktów spożywczych 107
10.3 Praca z programami automatycznymi 108
10.4 Program MANUAL 108
10.5 Program PULSE 109
10.6 Użycie popychacza 109
11. Przepisy 109
11.1 Smoothie 109
11.2 Zupy 110
12. Czyszczenie 111
12.1 Czyszczenie wszystkich elementów urządzenia 111
12.2 Natychmiastowe czyszczenia pojemnika miksującego 112
13. Przechowywanie 113
14. Rozwiązywanie problemów 113
15. Dane techniczne 114
16. Zamawianie części zamiennych 114
17. Utylizacja 115
18. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH 116

1. Budowa urządzenia

1		Pokrywa / pojemnik do odmierzania (30, 40, 50 ml)
2		Pokrywa z otworem
3	**RELEASE**	Przycisk do odblokowywania pałąka
4		Pałąk
5	**MAX** 🔥 ❄	Pojemnik miksujący (pojemność 250–1800 ml)
6		Styk zabezpieczający pokrywy
7		Uchwyt
8		Nóż
9	▼	Strzałka na pojemniku miksującym
10		Cokół urządzenia
11		Gniazdo pojemnika miksującego
12	▲	Strzałka na cokole urządzenia
13		Przewód zasilający z wtyczką sieciową
14	**O I**	Włącznik/wyłącznik
15	**▶II**	Pokrętło – naciśnięcie: Start/Stop – obrócenie: ustawienie prędkości w programie **MANUAL** i **PULSE**
16		Wyświetlacz dotykowy do wyboru programów i wyświetlania czasu
17		Schowek na przewód z tyłu urządzenia
18		Popychacz (dwuczęściowy)

Dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego miksera stojącego.

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

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

Życzymy Państwu dużo radości z nowego miksera stojącego!

Symbole na urządzeniu


Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.


Symbol wskazuje, że należy przestrzegać instrukcji obsługi.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy do miksowania, roztrzepywania, ubijania, mieszania, rozdrabniania, przecierania i kruszenia lodu.
Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenia można używać wyłącznie w pomieszczeniach.
Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Grube lub twarde skórki (np. owoców cytrusowych, ananasów), szypułki i pestki owoców pestkowych (np. wiśni, brzoskwini, moreli) należy usunąć przed miksowaniem.
- ⊙ Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej w programie **MANUAL** przez maksymalnie 3 minuty.

UWAGA:

- ⊙ W przypadku miksowania gorących składników w pojemniku miksującym należy rozpocząć proces od najniższej prędkości, aby uniknąć ewentualnych poparzeń spowodowanych wydostającą się parą i rozpryskami.
- ⊙ Napełnić pojemnik miksujący gorącymi składnikami najwyżej do oznaczenia **MAX** 🔥 (ok. 500–750 ml). Upewnić się, że temperatura składników nie przekracza 90°C.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:



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

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

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

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- ⊙ Nieużywane urządzenie oraz przewód zasilający należy zabezpieczyć przed dostępem dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ⊙ Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz wynikających z tego zagrożeń.
- ⊙ Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci.
- ⊙ Uwaga: ostrza wkładu nożowegosą bardzo ostre.
  - Nie należy dotykać ostrzy gołymi rękoma; grozi to skaleczeniem.
  - Aby się nie skaleczyć, do zmywania należy używać czystej wody, aby wkład nożowy był dobrze widoczny.
  - Podczas opróżniania pojemnika miksującego nie dotykać ostrzy wkładu nożowego.
- ⊙ Po wyłączeniu wkład nożowy obraca się siłą bezwładności. Przed odblokowaniem i otwarciem pokrywy pojemnika miksującego należy odczekać do momentu całkowitego zatrzymania wkładu nożowego.

- Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym systemem zdalnego sterowania.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi producenta lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć zagrożeń.
- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- Należy uważać, aby do złączy urządzenia nie przedostały się żadne ciecze.
- Urządzenia głównego, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- Podczas wlewania gorącego płynu do miksera stojącego należy zachować ostrożność, ponieważ w wyniku nagłego powstania pary płyn może wytrysnąć z urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Miksera należy używać wyłącznie wtedy, gdy pokrywa lub osłona znajdują się w pozycji roboczej wskazanej w instrukcją obsługi.
- Nigdy nie należy sięgać ręką do wnętrza pojemnika miksującego, gdy ten jest ustawiony na podstawie.
- Należy zawsze używać odpowiedniego narzędzia do dociskania poszczególnych składników dania, np. szpatułki.
- Urządzenie jest również przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, np.
  … w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
  … w gospodarstwach rolnych;
  … przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
  … w pensjonatach.
- Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia.
- Należy stosować się do instrukcji zamieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 111).

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- Wtyczkę sieciową można włożyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- Wtyczkę sieciową podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka ze stykami ochronnymi, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu nawet po wyłączeniu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- Podczas używania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- Przy wyjmowaniu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę; w żadnym wypadku nie ciągnąć za przewód.
- Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
  … w przypadku wystąpienia usterki,
  … gdy urządzenie nie jest używane,
  … przed czyszczeniem urządzenia,
  … podczas burzy.
- Nie używać urządzenia w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych przecięciem!

- Ostrza wkładu nożowego są ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
- Przed wymianą elementów wyposażenia lub dodatkowych części, które się obracają podczas pracy, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie należy wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Nie zbliżać długich włosów lub luźnych ubrań do obracających się części.
- Należy pamiętać o tym, że nóż kręci się jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia. Ma to szczególne znaczenie przy wysokich prędkościach obrotowych. Dopiero gdy nóż całkowicie się zatrzyma, można włożyć ręce do pojemnika.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Grube lub twarde skórki (np. owoców cytrusowych, ananasów), szypułki i pestki owoców pestkowych (np. wiśni, brzoskwini, moreli) należy usunąć przed miksowaniem.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, proces miksowania należy przerwać natychmiast, gdy ostrza wkładu nożowego nie obracają się lub obracają się z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku miksującym nie ma jakiejś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt ciągliwa. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane.
- Potrawy oleiste, np. mak lub orzechy (np. na masło makowe lub orzechowe) nie powinny być miksowane przez dłużej niż 60 sekund, ponieważ dłuższe miksowanie mogłoby spowodować nadmierne nagrzanie i uszkodzenie silnika.
- Nigdy nie używać pustego urządzenia, ponieważ może dojść do przegrzania i uszkodzenia silnika.
- Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej w programie **MANUAL** przez maksymalnie 3 minuty. Później należy wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej.
- Używać wyłącznie oryginalnych części.
- Nie stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
- Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

1 pojemnik miksujący **5**
(pojemność 250–1800 ml **MAX** ❄)
1 cokół urządzenia **10**
1 pokrywa **2**
1 pokrywa / pojemnik do odmierzania (30, 40, 50 ml) **1**
1 popychacz (dwuczęściowy)
1 instrukcja obsługi

5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie!**
- Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce.

6. Montaż

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych przecięciem!

⊙ Nóż **8** jest bardzo ostry. Należy obchodzić się z nim bardzo ostrożnie.

⊙ Wtyczkę sieciową **13** wolno włożyć do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu miksera.

WSKAZÓWKI:

- Urządzenie wyposażone jest w dwa wyłączniki bezpieczeństwa i musi zostać dwukrotnie zablokowane. Urządzenie można uruchamiać wyłącznie po prawidłowym zamocowaniu pojemnika miksującego **5** i prawidłowym założeniu oraz zablokowaniu pokrywy **2**. Jeśli urządzenie można włączyć nawet bez zamocowanego pojemnika miksującego **5**, nie należy kontynuować uruchamiania.
- Jeśli urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej, ale pojemnik miksujący **5** i pokrywa **2** nie są prawidłowo zamontowane, na wyświetlaczu pojawi się - : - -.

1. Włożyć pojemnik miksujący **5** do gniazda **11** na cokole urządzenia **10**. Strzałka ▼ **9** na dole pojemnika miksującego wskazuje strzałkę ▲ **12** na cokole urządzenia.
2. Obrócić pojemnik miksujący w kierunku symbolu zamkniętej kłódki 🔒. Włożyć przygotowane produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5**.
3. Zamknąć pojemnik miksujący pokrywą **2**.
4. Wcisnąć pałąk **4** na pokrywie. Metalowy trzpień na pałąku wsunie się w styk zabezpieczający **6** znajdujący się u góry uchwytu **7**. Zabezpieczenie jest teraz zamknięte.
5. Włożyć pojemnik do odmierzania **1** do pokrywy **2** i zablokować go, obracając nim krótko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
6. Skręcić ze sobą obie części popychacza **18**.
7. Włożyć wtyczkę sieciową **13** do gniazdka odpowiadającego parametrom technicznym urządzenia.

7. Przegląd programów

Program	Domyślnie ustawiony czas	Funkcja / poziom prędkości
SMOOTHIE	55 sek.	Przygotowywanie smoothie z owoców lub warzyw. - Poziom prędkości jest ustawiony domyślnie.
CRUSH ICE	50 sek.	Kruszenie lodu. - Poziom prędkości jest ustawiony domyślnie. - Urządzenie działa w krótkich impulsach.
CHOP	29 sek.	Siekanie np. cebuli, orzechów. - Poziom prędkości jest ustawiony domyślnie. - Urządzenie działa w krótkich impulsach.
SPREAD	2 min 20 sek.	Przygotowywanie np. humusu, pesto, pasty orzechowej. - Poziom prędkości jest ustawiony domyślnie.
SOUP	5 min 45 sek.	Przygotowywanie zup z wstępnie ugotowanych składników. W trakcie miksowania składniki są podgrzewane. - Poziom prędkości jest ustawiony domyślnie.
FROZEN DESSERT	55 sek.	Rozdrabnianie mrożonych owoców lub produktów mlecznych. - Poziom prędkości jest ustawiony domyślnie.
MANUAL	Start/stop poprzez naciśnięcie pokrętła **▶II 15**	Indywidualne ustawienie prędkości. Czas jest odliczany. - Prędkość można ustawić na jeden z 10 poziomów, obracając pokrętłem **▶II 15**. - Czas trwania programu wynosi maks. 3 minuty. Następnie urządzenie zatrzymuje się.
PULSE	Start/stop poprzez naciśnięcie pokrętła **▶II 15**	Indywidualne ustawienie prędkości. Czas jest odliczany. - Prędkość można ustawić na jeden z 10 poziomów, obracając pokrętłem **▶II 15**.

8. Tabela obróbki produktów spożywczych

WSKAZÓWKA: W razie potrzeby odpowiedni program automatyczny należy uruchomić ponownie.

Produkt spożywczy	Maks. pojemność	Program	Czas / poziom prędkości	Użycie popychacza
Smoothie z owoców/warzyw	1800 ml	**SMOOTHIE**	stały	–
Napój z orzechów i płynu	1800 ml	**SMOOTHIE**	stały	–
Zupa warzywna	1500 ml	**SOUP**	stały	–
Rozdrabnianie owoców/warzyw	1000 g	**CHOP**	stały	–
Rozdrabnianie miękkich składników (np. awokado, pomidorów, czosnku)	600 g	**CHOP**	stały	–
Składniki o średniej twardości / suche (np. ser, czekolada)	250 g	**CHOP**	stały	–
Rozdrabnianie niewielkich, twardych składników (np. orzechów, fasoli)	200–400 g	**CHOP**	stały	–
Przygotowanie mielonego mięsa, z kawałków o wielkości 3 cm	600 g	**CHOP**	stały	✓
Kruszenie lodu	12 kostek lodu	**CRUSH ICE**	stały	–
zimne napoje miksowane z owoców, kostek lodu i płynów	1800 ml	**SMOOTHIE**	stały	–
Lody z owoców, kostek lodu, mleka	400–800 g	**FROZEN DESSERT**	stały	✓
Przygotowanie masła migdałowego/orzechowego	600 g	**SPREAD**	stały	✓

Przygotowanie majonezu (ze składników o temperaturze od 15°C do 24°C)	500 ml	**MANUAL**	60 sek. na poziomie 1–3 i 60 sek. na poziomie 7	-
Ciasto na naleśniki	1800 ml	**MANUAL**	45–60 sek. na poziomie 1–10	-
Siekanie cebuli/ czosnku	500–1000 g	**PULSE**	10–15 x na poziomie 6	-
Siekanie ziół	15–30 g	**PULSE**	5–10 x na poziomie 10	-
Przygotowanie panierki	100–300 g	**PULSE**	5–10 x na poziomie 6	-

9. Wskazówki, jak uzyskać idealny rezultat

- **Rozdrabnianie warzyw:** Dodać nieco wody, aby poprawić cyrkulację. W razie potrzeby następnie przecedzić rozdrobnione składniki.
- **Napełnianie pojemnika miksującego:** Dodawać składniki w następującej kolejności: najpierw składniki płynne, potem suche, następnie warzywa liściaste, składniki miękkie, produkty twarde lub mrożone, a na końcu kostki lodu.
- **Tryb ręczny:** Zaczynać zawsze od najniższego poziomu i stopniowo zwiększać prędkość aż do pożądanego poziomu.
- **Twarde składniki:** Twarde składniki, takie jak parmezan, czekolada czy mięso, przed rozdrobnieniem pokroić na małe kawałki o wielkości 1–2 cm.
  Twarde i trudne do zmiksowania składniki, takie jak daktyle, pokroić na małe kawałki i przed zmiksowaniem namoczyć.
- **Małe ilości:** W przypadku niewielkich ilości produktów spożywczych ustawić niski poziom prędkości.
- **Orzechy, ser lub mięso:** W razie potrzeby uruchomić wybrany program dwukrotnie, aby uzyskać jednolity rezultat.
- Jeśli składniki nie zmieszały się dobrze, docisnąć je popychaczem.

10. Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO ze strony obracających się części!

⊙ Produkty spożywcze należy popychać w dół przez otwór w pokrywie wyłącznie za pomocą popychacza **18**, nigdy palcami. Istnieje ryzyko odniesienia poważnych obrażeń.

OSTRZEŻENIE!

⊙ Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, proces miksowania należy przerwać natychmiast, gdy ostrza noża **8** nie obracają się lub obracają się z trudem. W takim przypadku wyciągnąć wtyczkę sieciową **13** z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku miksującym **5** nie ma jakiejś przeszkody lub zbyt ciągliwej potrawy. Należy również sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane.

UWAGA:

⊙ W zależności od twardości i konsystencji produktów spożywczych pojemnika miksującego **5** nie należy napełniać do poziomu maksymalnego, ponieważ w przeciwnym wypadku może nastąpić zablokowanie noża **8**.

10.1 Włączanie i wyłączanie

1. Zamontować wszystkie części w sposób opisany powyżej.
2. Podłączyć wtyczkę sieciową **13** do gniazdka ze stykami ochronnymi.
3. Wcisnąć włącznik/wyłącznik **14** na **I**.
   - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
   - Przyciski programowe zaświecą się, a na wyświetlaczu czasu pojawi się *0:00*.

WSKAZÓWKA: Po około 2 minutach bezczynności urządzenie przełączy się w tryb czuwania. Na wyświetlaczu czasu pojawi się *-:--*. Urządzenie można „wybudzić" poprzez naciśnięcie pokrętła **▶II 15**.

10.2 Przygotowanie produktów spożywczych

Niezależnie od tego, czy używana jest funkcja miksowania czy z jeden z sześciu stałych programów, produkty spożywcze muszą zostać odpowiednio przygotowane.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

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

- Produkty spożywcze należy umyć lub oczyścić.
- Większe produkty spożywcze (np. jabłka, gruszki) należy pokroić. Pozwoli to skrócić czas miksowania.
- W przypadku dodawania produktów spożywczych przez otwór w pokrywie podczas pracy urządzenia należy je rozdrobnić na tyle, aby bez problemu przechodziły przez otwór w pokrywie **2**.
- W przypadku ziół należy usunąć łodygi.
- Do sporządzania napojów typu smoothie należy użyć odpowiedniej ilości płynu (wody mineralnej, soku owocowego, mleka, jogurtu).

10.3 Praca z programami automatycznymi

Urządzenie jest zmontowane i włączone. Przyciski programowe zaświecą się, a na wyświetlaczu czasu pojawi się *0:00*.

1. Dotknąć jednego z przycisków programowych na wyświetlaczu dotykowym **16**, aby wybrać żądany program.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
   - Symbol wybranego programu zamiga.
   - Na wyświetlaczu czasu pojawi się domyślnie ustawiony czas.
2. Uruchomić program poprzez naciśnięcie pokrętła **▶II 15**.
   - Rozpocznie się odliczanie czasu.

WSKAZÓWKI:

- Składniki i płyny można dodawać również podczas pracy urządzenia przez otwór w pokrywie **2**.
- W razie potrzeby należy użyć popychacza **18**, aby powoli przesuwać produkty w dół.
- Proces można zatrzymać w dowolnym momencie, naciskając **▶II 15**, oraz wznowić poprzez ponowne naciśnięcie.
- Aby przerwać program, należy nacisnąć inny przycisk programu lub wyłączyć urządzenie, przełączając włącznik/wyłącznik **14** na **O**.

Po zakończeniu programu rozlegają się sygnały dźwiękowe i urządzenie przerywa pracę. Symbol zakończonego programu nadal miga.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Obrócić pojemnik miksujący **5** w kierunku symbolu otwartej kłódki 🔓 i zdjąć pojemnik z cokołu urządzenia **10**.
3. Nacisnąć przycisk **RELEASE 3** na pokrywie **2**.
   - Pałąk **4** odchyli się lekko.
4. Rozłożyć pałąk do końca i ostrożnie podnieść pokrywę **2** za pałąk.
5. Wyjąć potrawę z pojemnika do miksowania **5**.

10.4 Program MANUAL

W tym programie można samodzielnie ustawić prędkość i czas trwania programu. Proces miksowania można dostosować do indywidualnych potrzeb, aby uzyskać optymalne rezultaty.

Urządzenie jest zmontowane i włączone. Przyciski programowe zaświecą się, a na wyświetlaczu czasu pojawi się *0:00*.

1. Umieścić pojemnik miksujący **5** na cokole urządzenia **10**.
2. Włożyć produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5** i zamknąć pokrywę **2** z pojemnikiem do odmierzania **1**.
3. Uruchomić program, naciskając przycisk **MANUAL**.
   - Zaświeci się domyślna prędkość (poziom 1).
4. Uruchomić program poprzez naciśnięcie pokrętła **▶II 15**.
   - Czas trwania procesu miksowania jest odliczany na wyświetlaczu czasu.
   - Podczas miksowania można regulować prędkość, obracając pokrętło **15**.

5. Zatrzymać program poprzez naciśnięcie pokrętła ▶II **15**.
6. Wyłączyć urządzenie.
7. Zdjąć pojemnik miksujący.

10.5 Program PULSE

Program służy do precyzyjnego rozdrabniania składników w krótkich cyklach. Dzięki krótkiemu czasowi miksowania składniki nie stają się zbyt miękkie lub papkowate. W zależności od ilości i konsystencji produktów spożywczych zmienia się liczba i długość impulsów, które są potrzebne dla uzyskania żądanej konsystencji.

Urządzenie jest zmontowane i włączone. Przyciski programowe zaświecą się, a na wyświetlaczu czasu pojawi się *0:00*.

1. Umieścić pojemnik miksujący **5** na cokole urządzenia **10**.
2. Włożyć produkty spożywcze do pojemnika miksującego **5** i zamknąć pokrywę **2**.
3. Uruchomić program, naciskając przycisk **PULSE**.
   - Zaświeci się domyślna prędkość (poziom 6).
4. Uruchomić miksowanie poprzez naciśnięcie pokrętła ▶II **15**.
   - Miksowanie trwa, dopóki pokrętło **15** jest wciśnięte.
   - Podczas przerw w miksowaniu można zmieniać prędkość, obracając pokrętło **15**.
5. Po zakończeniu miksowania wyłączyć urządzenie, ustawiając włącznik/wyłącznik **14** na **O**.
6. Zdjąć pojemnik miksujący **5**.

10.6 Użycie popychacza

Produkty spożywcze, które przywarły do wewnętrznej ścianki pojemnika miksującego **5**, można zepchnąć za pomocą popychacza **18**.

WSKAZÓWKA: Popychacz należy wkładać wyłącznie przez otwór w pokrywie **2**, gdy jest ona prawidłowo założona. Tylko wtedy popychacz nie dotknie noży w pojemniku miksującym.

11. Przepisy

11.1 Smoothie

Owocowe smoothie mocy

Składniki

250 g mieszanki owoców jagodowych (malin, jeżyn, truskawek)
1 jabłko
300 ml wody kokosowej
1 łyżka soku z cytryny
1 kawałek kurkumy (ok. 1 cm)

Przygotowanie

1. Jabłko i kurkumę pokroić na małe kawałki.
2. Wszystkie składniki umieścić w mikserze.
3. Miksować składniki przez 30–60 sekund do uzyskania kremowej konsystencji.

Zielone smoothie energetyczne

Składniki
200 g melona miodowego
200 g ogórka
50 ml mleka
1 łyżeczka miodu
bazylia do smaku
1–2 kostki lodu

Przygotowanie
1. Melona i ogórka pokroić na małe kawałki.
2. Dodać odrobinę bazylii i 1–2 kostki lodu.
3. Wszystkie składniki miksować przez 45 sekund.

Owsiane smoothie mocy

Składniki
1 banan
50 g płatków owsianych
250 ml mleka migdałowego
1 łyżka masła z orzeszków ziemnych
1 szczypta cynamonu

Przygotowanie
1. Banana pokroić na małe kawałki.
2. Wszystkie składniki umieścić w mikserze i miksować do uzyskania kremowej konsystencji.

Smoothie brzoskwiniowo-jagodowe

Składniki
1 brzoskwinia
1 banan
100 g jagód
170 g jogurtu greckiego
2 łyżki soku z pomarańczy

Przygotowanie
1. Brzoskwinię i banana pokroić na małe kawałki.
2. Wszystkie składniki miksować do uzyskania gładkiej konsystencji.

Śniadaniowe smoothie mokka

Składniki
140 ml zimnego espresso
200 ml mleka owsianego
1 banan
2 łyżki masła z orzeszków ziemnych
3 łyżki kakao

Przygotowanie
1. Banana pokroić na małe kawałki.
2. Wszystkie składniki zmiksować.

11.2 Zupy

Zupa krem z dyni

Składniki
750 g dyni Hokkaido
1 cebula
1 l bulionu warzywnego
150 g śmietany
sól, pieprz

Przygotowanie
1. Dynię pokroić na kawałki, cebulę posiekać.
2. Cebulę podsmażyć.
3. Dolać bulion i zagotować.
4. Dodać dynię, sól i pieprz, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 20–30 minut.
5. Wszystkie składniki zmiksować ze śmietaną.

Ziemniaczana zupa krem

Składniki
500 g ziemniaków
1 cebula
500 ml bulionu warzywnego
100 ml mleka
60 g serka śmietankowego

Przygotowanie
1. Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie na miękko.
2. Cebulę posiekać i podsmażyć.
3. Następnie wszystkie składniki zmiksować i doprawić zupę według uznania.

Grzybowa zupa krem

Składniki
500 g grzybów
1 cebula
2 ząbki czosnku
750 ml bulionu warzywnego
150 g śmietany

Przygotowanie
1. Grzyby oczyścić i pokroić na małe kawałki.
2. Grzyby i cebulę podsmażyć.
3. Dolać bulion.
4. Gotować na wolnym ogniu przez 15 minut.
5. Następnie wszystkie składniki zmiksować.

Zupa z batatów i marchwi

Składniki
300 g batatów
300 g marchwi
1 jabłko
750 ml bulionu warzywnego
imbir do smaku

Przygotowanie
1. Ziemniaki i marchew obrać i pokroić na małe kawałki.
2. Jabłko pokroić na cząstki.
3. Wszystkie składniki ugotować na miękko.
4. Zmiksować wszystkie składniki do uzyskania gładkiej konsystencji.

Brokułowa zupa krem

Składniki
350 g brokułów
150 g ziemniaków
1 cebula
1 l bulionu
150 g śmietany

Przygotowanie
1. Brokuły oczyścić, obrać ziemniaki.
2. Pokroić na kawałki.
3. Ugotować warzywa.
4. Cebulę podsmażyć.
5. Zmiksować wszystkie składniki do uzyskania gładkiej konsystencji.

12. Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie!

12.1 Czyszczenie wszystkich elementów urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- Cokół urządzenia **10**, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa **13** nie powinny być zanurzane w wodzie ani w innych cieczach.

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych przecięciem!

- Ostrza noża **8** są bardzo ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie.
- Podczas mycia ręcznego woda powinna być na tyle czysta, aby nóż **8** był dobrze widoczny.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- Nie stosować ostrych ani szorujących środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **13** z gniazdka.
2. Zdjąć pojemnik miksujący **5** z cokołu urządzenia **10**.
3. Zdjąć pokrywę **2** z pojemnika miksującego **5**.
4. W razie potrzeby cokół urządzenia **10** oraz przewód zasilający **13** można przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką. Należy pamiętać o tym, aby przed kolejnym użyciem cokół urządzenia **10** był całkowicie suchy.
5. Pozostałe elementy urządzenia myć płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.

Następujące elementy można myć w zmywarce:

- pojemnik miksujący **5**
- pokrywa **2**
- pokrywa / pojemnik do odmierzania **1**
- popychacz **18**

Następujących części nie wolno myć w zmywarce:

- Cokół urządzenia **10** z przewodem zasilającym i wtyczką sieciową **13**

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

Kilka wskazówek dotyczących właściwego czyszczenia

- Aby zapobiec zasychaniu resztek produktów spożywczych, urządzenie należy wyczyścić zaraz po zakończonej pracy.
- Po przetwarzaniu bardzo słonych lub zawierających kwaśne substancje produktów spożywczych pojemnik miksujący **5** należy dokładnie opłukać natychmiast po zakończeniu pracy.
- Popychacz można rozkręcić w celu wyczyszczenia.

12.2 Natychmiastowe czyszczenia pojemnika miksującego

1. Do pojemnika miksującego **5** wlać 1 litr wody i 3 krople płynu do mycia naczyń.
2. Włożyć pojemnik miksujący **5** do gniazda **11** na cokole urządzenia **10**. Strzałka ▼ **9** na dole pojemnika miksującego wskazuje strzałkę ▲ **12** na cokole urządzenia.
3. Obrócić pojemnik miksujący w kierunku symbolu zamkniętej kłódki 🔒.
4. Zamknąć pojemnik miksujący pokrywą **2**.
5. Wcisnąć pałąk **4** na pokrywie. Metalowy trzpień na pałąku wsunie się w styk zabezpieczający **6** znajdujący się u góry uchwytu **7**. Zabezpieczenie jest teraz zamknięte.
6. Włożyć pojemnik do odmierzania **1** do pokrywy **2** i zablokować go, obracając nim krótko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Włożyć wtyczkę sieciową **13** do gniazdka odpowiadającego parametrom technicznym urządzenia.
8. Wcisnąć włącznik/wyłącznik **14** na **I**.
   - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Przyciski programowe zaświecą się, a na wyświetlaczu czasu pojawi się *0:00*.

9. Uruchomić jeden raz program **SMOOTHIE**.
10. Wcisnąć włącznik/wyłącznik **14** na **O**.
11. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **13** z gniazdka.
12. Zdjąć pojemnik miksujący **5** z cokołu urządzenia **10**.
13. Zdjąć pokrywę **2** z pojemnika miksującego.
14. Opróżnić pojemnik miksujący **5** i wypłukać go czystą wodą.

13. Przechowywanie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

⊙ Aby uniknąć zagrożeń, podczas przechowywania urządzenia wtyczka sieciowa **13** nie może być włączona do gniazdka.

- Przewód zasilający **13** włożyć do schowka **17** z tyłu cokołu urządzenia **10**.
- Na czas przechowywania miksera należy go zmontować.
- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysoką temperaturę ani wilgoć.

14. Rozwiązywanie problemów

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/ działania
Urządzenie nie działa.	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Czy pojemnik miksujący **5** jest prawidłowo nałożony? • Czy pokrywa **2** jest prawidłowo zamknięta?
Nóż **8** nie obraca się lub obraca się z trudem.	• Natychmiast wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę sieciową **13** z gniazda i sprawdzić: - Czy w pojemniku miksującym **5** znajduje się przeszkoda? - Czy potrawa nie jest zbyt ciągliwa lub twarda?

15. Dane techniczne

Model:	SHSM 1400 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochrony:	I
maks. praca ciągła (KB): (wskazuje, jak długo urządzenie może pracować nieprzerwanie)	3 minuty w programie **MANUAL** 5 min 45 sek. w programie **SOUP**
Moc:	1400 W
Pojemności:	składniki zimne: 250–1800 ml
	składniki gorące: 250–650 ml
Pobór mocy w stanie czuwania:	≤0,8 W

16. Zamawianie części zamiennych

Chcąc zapewnić jak najdłuższą żywotność zakupionego artykułu, w naszym sklepie internetowym oferujemy wybór części zamiennych.

Wszystkie dostępne części zamienne można znaleźć tutaj:

1. Wystarczy wejść na stronę **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Należy wpisać numer IAN artykułu w pasku wyszukiwania.

albo

Zeskanować poniższy kod QR przy użyciu smartfona/tabletu.

17. Utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling może ogólnie przyczynić się do zmniejszenia zużycia surowców.

Opakowanie

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

Użyte symbole

GS	**G**eprüfte **S**icherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
CE	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Niniejszy symbol przypomina o konieczności utylizacji opakowania zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami.
21 PAP	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
~	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
UK CA	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

18. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

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

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.
Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.
Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.
Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić natychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.
Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 539393_2601** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **539393_2601**.

Centrum Serwisowe

(PL) Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)
E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 539393_2601

Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled 119
2. Použití k určenému účelu 120
3. Bezpečnostní pokyny 121
4. Obsah balení 124
5. Uvedení do provozu 125
6. Montáž 125
7. Programy v přehledu 126
8. Tabulka přípravy 127
9. Tipy pro dokonalé výsledky 128
10. Ovládání 129
10.1 Zapnutí a vypnutí 129
10.2 Příprava potravin 129
10.3 Práce s automatickými programy 129
10.4 Program MANUAL 130
10.5 Program PULSE 131
10.6 Použití pěchovadla 131
11. Recepty 131
11.1 Smoothie 131
11.2 Polévky 132
12. Čištění 133
12.1 Čištění všech dílů přístroje 133
12.2 Okamžité čištění mixovací nádoby 134
13. Uložení 134
14. Řešení problémů 135
15. Technické údaje 135
16. Doobjednání náhradních dílů 135
17. Likvidace 136
18. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 137

1. Přehled

1		Víčko/odměrka (30, 40, 50 ml)
2		Víko s plnicím otvorem
3	**RELEASE**	Tlačítko k odjištění úchytu
4		Úchyt
5	**MAX** 🔥 ❄	Mixovací nádoba (množství náplně 250 – 1 800 ml)
6		Zajišťovací kontakt víka
7		Rukojeť
8		Nůž
9	▼	Značka šipky na mixovací nádobě
10		Základna přístroje
11		Uchycení mixovací nádoby
12	▲	Značka šipky na základně přístroje
13		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
14	**O I**	Vypínač
15	▶**II**	Otočný regulátor - Stisknutí: start/stop - Otáčení: V programu **MANUAL** a **PULSE** nastavení rychlosti
16		Dotykový displej pro volbu programů a zobrazení času
17		Přihrádka na kabel na zadní straně přístroje
18		Pěchovadlo (dvoudílné)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému stolnímu mixéru.

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

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým stolním mixérem!

Symboly na přístroji


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


Tento symbol označuje, že je nutné dodržovat pokyny v návodu k použití.

2. Použití k určenému účelu

Přístroj slouží k mixování, kvedlání, šlehání, míchání, drcení, přípravě kaše a drcení ledu.
Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorách.
Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Před mixováním musíte odstranit tlusté nebo pevné slupky (např. citrusových plodů, ananasu), stopky a jádra peckovic (např. třešní, broskví, meruněk).
- ⊙ V programu **MANUAL** je přístroj navržen pro maximální dobu provozu 3 minut bez přerušení.

POZOR:

- ⊙ Pokud v mixovací nádobě mixujete horké suroviny, začněte mixovat na nejnižší rychlost, abyste předešli možnému popálení způsobenému unikající párou a rozstřikováním.
- ⊙ Nádobu na mixování plňte horkými surovinami pouze po značku **MAX** (cca 500–750 ml). Dbejte na to, aby teplota surovin nepřesáhla 90 °C.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Přístroj vždy odpojte od elektrické sítě, pokud není pod dohledem, před sestavením, rozložením nebo čištěním.
- ⊙ Berte na vědomí, že čepele nástavce s noži jsou velmi ostré:
  - Nikdy se nedotýkejte čepelí holýma rukama, abyste se vyhnuli pořezání.
  - Při ručním mytí používejte natolik čirou vodu, aby byl nástavec s noži dobře vidět, a vy se nezranili o velmi ostré nože.
  - Při vyprazdňování mixovací nádoby dbejte na to, abyste se nedotýkali čepelí nástavce s noži.
- ⊙ Nástavec s noži se točí i po vypnutí přístroje. Počkejte, dokud se nezastaví, a až potom víko mixovací nádoby odjistěte a poté otevřete.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.

- Před výměnou příslušenství nebo přídavných dílů, které se při provozu pohybují, je nutné přístroj vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- Při nalévání horké kapaliny do mixéru je třeba dbát opatrnosti, protože by mohla být náhlým vznikem páry vytlačena zpět ven z přístroje.
- **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Mixér používejte pouze tehdy, je-li víko nebo ochranný kryt v provozní poloze, jak je uvedeno v návodu.
- Nikdy nesahejte rukou do nádoby, když je na stojanu.
- K zatlačení pokrmu dolů vždy používejte vhodné náčiní, např. špachtli.
- Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
  ... v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších komerčních prostor;
  ... v zemědělských objektech;
  ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
  ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- Při chybném použití může dojít ke zranění.
- Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 133).

NEBEZPEČÍ pro děti!

- Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.

NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Proto vždy udržujte zvířata mimo dosah elektrických spotřebičů.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- V případě, že se do přístroje dostane tekutina (kromě tekutin určených pro příslušné nádoby), 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.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně sestavený.
- Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 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, …
  … v případě poruchy,
  … pokud přístroj nepoužíváte,
  … před čištěním přístroje a
  … při bouřce.
- Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.
- Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

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

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Před mixováním musíte odstranit tlusté nebo pevné slupky (např. citrusových plodů, ananasu), stopky a jádra peckovic (např. třešní, broskví, meruněk).
- Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušte průběh mixování ihned, když se čepele nástavce s noži netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v mixovací nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.
- Potraviny na olejové bázi, např. mák nebo ořechy (např. pro výrobu makového nebo ořechového másla), nemixujte déle než 60 vteřin, jinak by se motor mohl přehřát a poškodit.
- Přístroj nepoužívejte naprázdno, protože by se motor mohl přehřát a poškodit.
- V programu **MANUAL** je přístroj navržen pro maximální dobu provozu 3 minut bez přerušení.
  Poté je nutné přístroj nechat vypnutý, dokud nevychladne na pokojovou teplotu.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Přístroj je vybaven plastovými protiskluzovými nožkami. Vzhledem k tomu, že nábytek je povrchově upravován různými laky a plasty a ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky narušují a změkčují. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Obsah balení

1 mixovací nádoba **5**
(objem náplně 250 – 1 800 ml **MAX** ❄)
1 základna přístroje **10**
1 víko **2**
1 víčko/odměrka (30, 40, 50 ml) **1**
1 pěchovadlo (dvoudílné)
1 návod k použití

5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**
- Postavte přístroj na suchou, rovnou a protiskluzovou podložku.

6. Montáž



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

⊙ Nůž **8** je ostrý. Zacházejte s ním opatrně.

⊙ Síťovou zástrčku **13** zasuňte do zásuvky, teprve když je stolní mixér kompletně sestavený.

UPOZORNĚNÍ:

- Přístroj je vybaven dvěma bezpečnostními spínači a musí být dvakrát zajištěn. Přístroj lze uvést do provozu tehdy, je-li mixovací nádoba **5** správně vložena a víko **2** správně nasazeno a zajištěno. Pokud by se přístroj náhodou dal zapnout i bez nasazené mixovací nádoby **5**, přístroj dále nepoužívejte.
- Pokud je přístroj připojen k elektrické síti, ale mixovací nádoba **5** a víko **2** nejsou správně nasazeny, zobrazí se na displeji - : - -.

1. Umístěte mixovací nádobu **5** do uchycení **11** na základně přístroje **10**. Značka šipky ▼ **9** dole na mixovací nádobě směřuje k značce šipky ▲ **12** na základně přístroje.
2. Otočte mixovací nádobu směrem k symbolu zamčeného zámku 🔒. Naplňte připravené potraviny do mixovací nádoby **5**.
3. Uzavřete mixovací nádobu víkem **2**.
4. Stlačte úchyt **4** na víku dolů. Kovový kolík na úchytu zapadne do zajišťovacího kontaktu **6** v horní části rukojeti **7**. Pojistka je nyní zavřená.
5. Odměrku **1** nasaďte do víka **2** a zajistěte ji krátkým otočením ve směru hodinových ručiček.
6. Sešroubujte obě části pěchovadla **18** k sobě.
7. Zapojte síťovou zástrčku **13** do zásuvky, která odpovídá technickým údajům.

7. Programy v přehledu

Program	Přednastavený čas	Funkce / rychlostní stupeň
SMOOTHIE	55 s	Příprava smoothie z ovoce nebo zeleniny. - Rychlostní stupeň je předvolený.
CRUSH ICE	50 s	Příprava drceného ledu. - Rychlostní stupeň je předvolený. - Přístroj pracuje v krátkých impulzech.
CHOP	29 s	Drcení např. cibule, ořechů. - Rychlostní stupeň je předvolený. - Přístroj pracuje v krátkých impulzech.
SPREAD	2 min. 20 s	Příprava např. hummusu, pesta, ořechové pasty. - Rychlostní stupeň je předvolený.
SOUP	5 min. 45 s	Příprava polévek z předvařených surovin. Potraviny se během mixování zahřívají. - Rychlostní stupeň je předvolený.
FROZEN DESSERT	55 s	Drcení zmraženého ovoce nebo mléčných výrobků. - Rychlostní stupeň je předvolený.
MANUAL	start/stop stisknutím otočného regulátoru **▶II 15**	Individuální nastavení rychlosti. Čas se odpočítává. - Rychlost lze nastavit v 10 stupních otáčením otočného regulátoru **▶II 15**. - Délka programu je maximálně 3 minuty. Poté se přístroj zastaví.
PULSE	start/stop stisknutím otočného regulátoru **▶II 15**	Individuální nastavení rychlosti. Čas se odpočítává. - Rychlost lze nastavit v 10 stupních otáčením otočného regulátoru **▶II 15**.

8. Tabulka přípravy

UPOZORNĚNÍ: V případě potřeby spusťte příslušný automatický program opakovaně.

Potravina	Max. objem náplně	Program	Čas / rychlostní stupeň	Použití pěchovadla
Smoothie z ovoce/zeleniny	1 800 ml	**SMOOTHIE**	pevný	–
Nápoj z ořechů a tekutiny	1 800 ml	**SMOOTHIE**	pevný	–
Zeleninová polévka	1 500 ml	**SOUP**	pevný	–
Drcení ovoce a zeleniny	1 000 g	**CHOP**	pevný	–
Drcení měkčích surovin (např. avokáda, rajčat, česneku)	600 g	**CHOP**	pevný	–
Sekání středně tvrdých / suchých suroviny (např. sýru, čokolády)	250 g	**CHOP**	pevný	–
Drcení malých, tvrdých surovin (např. ořechů, fazolí)	200–400 g	**CHOP**	pevný	–
Příprava mletého masa z kousků o velikosti 3 cm	600 g	**CHOP**	pevný	✓
Příprava drceného ledu	12 kostek ledu	**CHRUSH ICE**	pevný	–
Studené míchané nápoje z ovoce, kostek ledu a tekutiny	1 800 ml	**SMOOTHIE**	pevný	–
Zmrzlina z ovoce, ledových kostek a mléka	400–800 g	**FROZEN DESSERT**	pevný	✓
Příprava mandlové/arašídové pasty	600 g	**SPREAD**	pevný	✓
Příprava majonézy (teplota surovin mezi 15 a 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 s stupeň 1–3 a 60 s stupeň *7*	–

Těsto na palačinky	1 800 ml	**MANUAL**	45–60 s stupeň 1–10	-
Krájení cibule/česneku	500 – 1 000 g	**PULSE**	10–15x stupeň 6	-
Sekání bylinek	15–30 g	**PULSE**	5–10x stupeň 10	-
Příprava strouhanky	100–300 g	**PULSE**	5–10x stupeň 6	-

9. Tipy pro dokonalé výsledky

- **Při drcení zeleniny:** Přidejte trochu vody, aby se zlepšila cirkulace. V případě potřeby rozdrcené suroviny propasírujte.
- **Naplnění mixovací nádoby:** Přidávejte suroviny v tomto pořadí: nejprve tekuté, poté suché suroviny, následně listovou zeleninu, měkké suroviny, tvrdé nebo mražené potraviny a nakonec kostky ledu.
- **Ruční režim:** Vždy začněte na nejnižším rychlostním stupni a postupně zvyšujte rychlost až na požadovaný stupeň.
- **Pevné suroviny:** Tvrdé suroviny, např. parmazán, čokoládu nebo maso, před drcením nakrájejte na kousky o velikosti 1–2 cm.
  Tvrdé a tuhé suroviny, např. datle, nakrájejte na malé kousky a předem je namočte.
- **Malá množství:** Pro malé množství potravin použijte nízký rychlostní stupeň.
- **Ořechy, sýr nebo maso:** V případě potřeby nechte zvolený program proběhnout dvakrát, abyste dosáhli rovnoměrného výsledku.
- Pokud se suroviny dobře nemíchají, zatlačte je dolů pomocí pěchovadla.

10. Ovládání

NEBEZPEČÍ způsobené rotujícími díly!

⊙ Potraviny zatlačujte do nádoby výhradně pomocí pěchovadla **18** přes plnicí otvor ve víku, nikdy prsty. Hrozí vysoké riziko poranění.

VÝSTRAHA!

⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušte průběh mixování ihned, když se čepele nože **8** netočí nebo se točí jen těžce. V tomto případě vytáhněte síťovou zástrčku **13** ze zásuvky a zkontrolujte, zda se v mixovací nádobě **5** nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestavený.

POZOR:

⊙ V závislosti na tvrdosti a konzistenci potravin neplňte mixovací nádobu **5** až po okraj, jinak by mohlo dojít k zablokování nože **8**.

10.1 Zapnutí a vypnutí

1. Namontujte všechny díly podle předchozího popisu.
2. Síťovou zástrčku **13** zapojte do zásuvky s ochrannými kontakty.
3. Přepněte vypínač **14** dolů do polohy **I**.
   - Zazní zvukový signál.
   - Programová tlačítka svítí a na displeji se zobrazuje čas *0:00*.

UPOZORNĚNÍ: Přibližně po 2 minutách nečinnosti se přístroj přepne do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí *- : - -*. „Probuďte“ přístroj stisknutím otočného regulátoru **▶II 15**.

10.2 Příprava potravin

Nezáleží na tom, zda používáte funkci mixování nebo jeden z šesti pevných programů, používané potraviny se musí předem připravit.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!!

⊙ Před mixováním musíte odstranit tlusté nebo pevné slupky (např. citrusových plodů, ananasu), stopky a jádra peckovic (např. třešní, broskví, meruněk).

- Potraviny omyjte nebo očistěte.
- Větší potraviny (např. jablka, hrušky) nakrájejte na malé kusy. Takto zkrátíte dobu mixování.
- Pokud chcete během mixování přidávat potraviny plnicím otvorem, nakrájejte potraviny na tak malé kusy, aby se vešly do plnicího otvoru ve víku **2**.
- Bylinky zbavte stonků.
- Pro smoothie používejte dostatek tekutin (minerální vodu, ovocnou šťávu, mléko, jogurt).

10.3 Práce s automatickými programy

Přístroj je kompletně sestavený a zapnutý. Programová tlačítka svítí a na displeji se zobrazuje čas *0:00*.

1. Klepněte na jedno z programových tlačítek na dotykovém displeji **16** a vyberte požadovaný program.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Uslyšíte krátký zvukový signál.
   - Vybraný program bliká.
   - Na displeji se zobrazí přednastavený čas.

2. Spusťte program stisknutím otočného regulátoru ▶II **15**.
   - Čas se začne odpočítávat.

UPOZORNĚNÍ:
- Přísady a tekutiny mohou být přidány plnicím otvorem ve víku **2** i během provozu.
- V případě potřeby použijte pěchovadlo **18** k pomalému posouvání potravin dolů.
- Proces můžete kdykoli pozastavit stisknutím tlačítka ▶II **15** a dalším stisknutím pokračovat.
- Program můžete přerušit buď stisknutím jiného programového tlačítka, nebo vypnutím přístroje přepnutím vypínače **14** do polohy **O**.

Jakmile program skončí, zazní zvukové signály a přístroj se zastaví. Dokončený program opět bliká.

1. Vypněte přístroj.
2. Otočte mixovací nádobu **5** ve směru symbolu otevřeného zámku 🔓 a sejměte ji ze základny přístroje **10**.
3. Stiskněte tlačítko **RELEASE 3** na víku **2**.
   - Úchyt **4** se snadno vyklopí.
4. Zcela vyklopte úchyt a opatrně vyjměte víko **2** za úchyt směrem nahoru.
5. Vyjměte pokrm z mixovací nádoby **5**.

10.4 Program MANUAL

V tomto programu sami určujete rychlost a dobu trvání. Proces mixování můžete přizpůsobit podle svých potřeb, abyste dosáhli optimálních výsledků.

Přístroj je kompletně sestavený a zapnutý. Programová tlačítka svítí a na displeji se zobrazuje čas *0:00*.

1. Nasaďte mixovací nádobu **5** na základnu přístroje **10**.
2. Vložte suroviny do mixovací nádoby **5** a zavřete víko **2** s odměrkou **1**.
3. Vyberte program stisknutím tlačítka **MANUAL**.
   - Přednastavená rychlost (stupeň 1) svítí.
4. Spusťte program stisknutím otočného regulátoru ▶II **15**.
   - Doba trvání mixování se odpočítává na ukazateli času.
   - Rychlost můžete během mixování měnit otáčením otočného regulátoru **15**.
5. Zastavte program stisknutím otočného regulátoru ▶II **15**.
6. Vypněte přístroj.
7. Vyjměte mixovací nádobu.

10.5 Program PULSE

S tímto programem můžete suroviny rozdrtit přesně podle potřeby a v krátkých intervalech. Díky krátké době mixování se zabrání tomu, aby se směs rozmixovala na příliš jemnou konzistenci nebo se proměnila v kaši. V závislosti na množství a konzistenci potravin se liší počet a délka impulzů, které jsou potřebné pro získání požadované konzistence.

Přístroj je kompletně sestavený a zapnutý. Programová tlačítka svítí a na displeji se zobrazuje čas *0:00*.

1. Nasaďte mixovací nádobu **5** na základnu přístroje **10**.
2. Vložte potraviny do mixovací nádoby **5** a zavřete víko **2**.
3. Vyberte program stisknutím tlačítka **PULSE**.
   - Přednastavená rychlost (stupeň 6) svítí.
4. Spusťte mixování stisknutím otočného regulátoru **▶II 15**.
   - Mixování probíhá pouze tak dlouho, dokud držíte otočný regulátor **15** stisknutý.
   - Rychlost během přestávek můžete kdykoli změnit otočením otočného regulátoru **15**.
5. Nakonec vypněte přístroj přepnutím vypínače **14** do polohy **O**.
6. Vyjměte mixovací nádobu **5**.

10.6 Použití pěchovadla

Potraviny, které se přichytily na vnitřní stěně mixovací nádoby **5** můžete posunout dolů pěchovadlem **18**.

UPOZORNĚNÍ: Pěchovadlo používejte pouze přes plnicí otvor ve víku **2**, pokud je víko správně nasazeno. Jen tak se nedotkne nožů v mixovací nádobě.

11. Recepty

11.1 Smoothie

Energetické smoothie s bobulemi

Suroviny
250 g směsi bobulí (maliny, ostružiny, jahody)
1 jablko
300 ml kokosové vody
1 lžíce citrónové šťávy
1 kousek kořene kurkumy (cca 1 cm)

Příprava
1. Jablko a kurkumu nakrájejte na malé kousky.
2. Všechny suroviny vložte do mixéru.
3. Mixujte 30–60 sekund, dokud nevznikne krémová konzistence.

Zelené energetické smoothie

Suroviny
200 g medového melounu
200 g okurky
50 ml mléka
1 lžička medu
bazalka podle chuti
1–2 kostky ledu

Příprava
1. Nakrájejte medový meloun a okurku na malé kousky.
2. Přidejte trochu bazalky a 1–2 kostky ledu.
3. Všechny suroviny mixujte v mixéru po dobu 45 sekund.

Ovesné energetické smoothie

Suroviny
1 banán
50 g ovesných vloček
250 ml mandlového mléka
1 lžíce arašídového másla
1 špetka skořice

Příprava
1. Nakrájejte banán na malé kousky.
2. Vložte všechny suroviny do mixéru a rozmixujte je do jemné konzistence.

Smoothie z broskví a bobulí

Suroviny
1 broskev
1 banán
100 g bobulí
170 g řeckého jogurtu
2 lžíce pomerančové šťávy

Příprava
1. Nakrájejte broskev a banán na malé kousky.
2. Rozmixujte všechny suroviny v mixéru do jemné konzistence.

Snídaňové smoothie s příchutí moka

Suroviny
140 ml studeného espressa
200 ml ovesného mléka
1 banán
2 lžíce arašídového másla
3 lžíce kakaa

Příprava
1. Nakrájejte banán na malé kousky.
2. Všechny suroviny rozmixujte v mixéru.

11.2 Polévky

Krémová dýňová polévka

Suroviny
750 g dýně hokaido
1 cibule
1 l zeleninového vývaru
150 ml smetany
sůl, pepř

Příprava
1. Nakrájejte dýni na kousky a nasekejte cibuli.
2. Cibuli osmahněte.
3. Přilijte vývar a nechte ho přejít varem.
4. Nyní přidejte dýni, sůl a pepř a nechte vše vařit na mírném ohni 20–30 minut.
5. Všechny suroviny rozmixujte se smetanou.

Krémová bramborová polévka

Suroviny
500 g brambor
1 cibule
500 ml zeleninového vývaru
100 ml mléka
60 g čerstvého sýra

Příprava
1. Brambory oškrábejte a uvařte je ve slané vodě do měkka.
2. Cibuli nakrájejte a osmahněte.
3. Poté všechny suroviny rozmixujte v mixéru a polévku podle chuti dochuťte.

Krémová houbová polévka

Suroviny
500 g hub
1 cibule
2 stroužky česneku
750 ml zeleninového vývaru
150 ml smetany

Příprava
1. Houby očistěte a nakrájejte na malé kousky.
2. Houby a cibuli osmahněte.
3. Přilijte vývar.
4. Nechte vše 15 minut povařit.
5. Nakonec všechny suroviny rozmixujte v mixéru.

Batátovo-mrkvová polévka

Suroviny
300 g batátů
300 g karotky
1 jablko
750 ml zeleninového vývaru
Zázvor podle chuti

Příprava
1. Batáty a mrkev oškrábejte a nakrájejte na malé kousky.
2. Jablko nakrájejte na kousky.
3. Všechny suroviny uvařte do měkka.
4. Rozmixujte všechny suroviny do krémové konzistence.

Krémová brokolicová polévka

Suroviny
350 g brokolice
150 g brambor
1 cibule
1 l vývaru
150 ml smetany

Příprava
1. Očistěte brokolici a oškrábejte brambory.
2. Obě suroviny nakrájejte na kousky.
3. Zeleninu uvařte.
4. Cibuli osmahněte.
5. Rozmixujte všechny suroviny do krémové konzistence.

12. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!

12.1 Čištění všech dílů přístroje

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!
- ⊙ Základna přístroje **10**, napájecí vedení a síťová zástrčka **13** se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!
- ⊙ Čepele nože **8** jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně.
- ⊙ Při ručním mytí by měla být voda natolik čirá, abyste v ní dobře viděli na nůž **8**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku **13** ze zásuvky.
2. Sejměte mixovací nádobu **5** ze základny přístroje **10**.
3. Sejměte víko **2** z mixovací nádoby **5**.
4. Otřete základnu přístroje **10** a napájecí vedení **13** v případě potřeby lehce navlhčenou utěrkou. Dbejte na to, aby byla základna přístroje **10** před dalším použitím zcela suchá.
5. Ostatní díly přístroje umyjte teplou vodou s čisticím prostředkem.

Následující díly jsou vhodné pro mytí v myčce:

- mixovací nádoba **5**
- víko **2**
- víčko/odměrka **1**
- pěchovadlo **18**

Následující díly nelze mýt v myčce:

- základna přístroje **10** s napájecím vedením a síťovou zástrčkou **13**

6. Všechny díly nechejte úplně vyschnout, než je sklidíte nebo než přístroj znovu použijete.

Několik tipů na čištění

- Přístroj vyčistěte pokud možno co nejdříve po použití, aby se zbytky pokrmu nepřilepily.
- Po zpracování velmi slaných nebo kyselých potravin byste měli mixovací nádobu **5** ihned řádně umýt.
- Pěchovadlo lze při čištění rozšroubovat.

12.2 Okamžité čištění mixovací nádoby

1. Do mixovací nádoby **5** nalijte 1 litr vody a 3 kapky prostředku na mytí nádobí.
2. Umístěte mixovací nádobu **5** do uchycení **11** na základně přístroje **10**. Značka šipky ▼ **9** dole na mixovací nádobě směřuje k značce šipky ▲ **12** na základně přístroje.
3. Otočte mixovací nádobu směrem k symbolu zamčeného zámku 🔒.
4. Uzavřete mixovací nádobu víkem **2**.
5. Stlačte úchyt **4** na víku dolů. Kovový kolík na úchytu zapadne do zajišťovacího kontaktu **6** v horní části rukojeti **7**. Pojistka je nyní zavřená.
6. Odměrku **1** nasaďte do víka **2** a zajistěte ji krátkým otočením ve směru hodinových ručiček.
7. Zapojte síťovou zástrčku **13** do zásuvky, která odpovídá technickým údajům.
8. Přepněte vypínač **14** do polohy **I**.
   - Zazní zvukový signál.
   - Programová tlačítka svítí a na displeji se zobrazuje čas *0:00*.
9. Spusťte program **SMOOTHIE**.
10. Přepněte vypínač **14** do polohy **O**.
11. Vytáhněte síťovou zástrčku **13** ze zásuvky.
12. Sejměte mixovací nádobu **5** ze základny přístroje **10**.
13. Sejměte víko **2** z mixovací nádoby.
14. Vyprázdněte mixovací nádobu **5** a vypláchněte ji čirou vodou.

13. Uložení

NEBEZPEČÍ!

⊙ Aby nedošlo k úrazům, nesmí být síťová zástrčka **13** během uskladnění zapojena v zásuvce.

- Zasuňte napájecí vedení **13** do přihrádky na kabel **17** na zadní straně základny přístroje **10**.
- Za účelem uskladnění stolní mixér sestavte.
- Zvolte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.

14. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Je mixovací nádoba **5** správně nasazena? • Je víko **2** správně zavřené?
Nůž **8** se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	• Okamžitě vypněte přístroj, vytáhněte síťovou zástrčku **13** ze zásuvky a zkontrolujte: - Překážka v mixovací nádobě **5**? - Není pokrm příliš tuhý nebo tvrdý?

15. Technické údaje

Model:	SHSM 1400 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Max. nepřetržitý provoz (KB): (udává, jak dlouho smí přístroj běžet bez přerušení)	3 minuty v programu **MANUAL** 5 min. 45 s v programu **SOUP**
Výkon:	1 400 W
Objemy náplně:	studené přísady: 250 ml – 1 800 ml
	horké přísady: 250 ml – 650 ml
Příkon v pohotovostním režimu:	≤ 0,8 W

16. Doobjednání náhradních dílů

Aby vám váš výrobek sloužil co nejdéle, nabízíme vám v našem internetovém obchodě výběr náhradních dílů.

Vyhledávání všech dostupných náhradních dílů:

1. Otevřete stránku **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Do vyhledávacího pole zadejte IAN výrobku.

nebo

Naskenujte následující QR kód pomocí svého chytrého telefonu nebo tabletu.

17. Likvidace



Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace může obecně přispět ke snížení spotřeby surovin.

Obal

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

Použité symboly

	**G**eprüfte **S**icherheit (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 směrnic EU.
	Tento symbol připomíná, že je třeba obal zlikvidovat v souladu s platnými předpisy o nakládání s odpady.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
~	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

18. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.
Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.
Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.
Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 539393_2601** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s přiloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **539393_2601** otevřít váš návod k použití.

Servisní střediska

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

IAN: 539393_2601

Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad 141
2. Účel použitia 142
3. Bezpečnostné pokyny 143
4. Obsah balenia 146
5. Uvedenie do prevádzky 147
6. Montáž 147
7. Prehľad programov 148
8. Tabuľka spracovania 149
9. Tipy pre perfektné výsledky 150
10. Obsluha 151
10.1 Zapnutie a vypnutie 151
10.2 Príprava potravín 151
10.3 Práca s automatickými programami 152
10.4 Program MANUAL 152
10.5 Program PULSE 153
10.6 Použitie zatláčadla 153
11. Recepty 153
11.1 Smoothie 153
11.2 Polievky 154
12. Čistenie 156
12.1 Čistenie všetkých dielov prístroja 156
12.2 Okamžité čistenie mixovacej nádoby 156
13. Skladovanie 157
14. Riešenie problémov 157
15. Technické údaje 158
16. Doobjednanie náhradných dielov 158
17. Likvidácia 158
18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH 159

1. Prehľad

1		Veko/odmerka (30, 40, 50 ml)
2		Veko s plniacim otvorom
3	**RELEASE**	Tlačidlo na odblokovanie držadla
4		Držadlo
5	**MAX** 🔥 ❄	Mixovacia nádoba (objem náplne 250 – 1800 ml)
6		Poistné kontakty veka
7		Rukoväť
8		Nôž
9	▼	Označovacia šípka na mixovacej nádobe
10		Podstavec prístroja
11		Upevnenie mixovacej nádoby
12	▲	Označovacia šípka na podstavci prístroja
13		Pripojovacie vedenie so zástrčkou
14	**O I**	Tlačidlo zapnutia/vypnutia
15	**▶II**	Otočný regulátor - Stlačenie: Štart/Stop - Otočenie: nastavenie rýchlosti v programe **MANUAL** a **PULSE**
16		Dotykový displej pre programy a časový údaj
17		Odkladacia priehradka na kábel na zadnej strane prístroja
18		Zatláčadlo (2-dielne)

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k novému stolnému mixéru.

Na zaistenie bezpečnej manipulácie s prístrojom a na oboznámenie sa s celým rozsahom funkcií:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riaďte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým stolným mixérom!

Symboly na prístroji

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

Symbol označuje, že je potrebné dodržiavať návod na obsluhu.

2. Účel použitia

Tento prístroj slúži na mixovanie, habarkovanie, šľahanie, miešanie, drvenie, mixovanie pyré a drvenie ľadu.
Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.
Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Hrubé alebo tvrdé šupky (napr. citrusových plodov, ananásov), stonky a kôstky z kôstkového ovocia (napr. čerešní, broskýň, marhúľ) musia byť pred odšťavovaním odstránené.
- ⊙ Prístroj je v programe **MANUAL** navrhnutý na maximálnu prevádzkovú dobu 3 minúty bez prerušenia.

POZOR:

- ⊙ Ak mixujete horúce prísady v mixovacej nádobe, začnite mixovať na najnižšom stupni, aby ste predišli možným popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a vystreknutím.
- ⊙ Mixovaciu nádobu naplňte horúcimi prísadami len po značku MAX 🔥 (cca 500 – 750 ml). Dávajte pozor, aby teplota prísad neprekročila 90 °C.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Prístroj a jeho pripájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Keď prístroj nie je pod dohľadom, a tiež pred jeho zložením, rozložením alebo čistením, vždy odpojte od elektrickej siete.
- ⊙ Upozorňujeme, že čepele nožového nadstavca sú veľmi ostré:
  - Nikdy sa nedotýkajte čepelí holými rukami, aby ste sa vyhli rezným poraneniam.
  - Pri ručnom umývaní používajte vodu, ktorá je dostatočne číra, aby ste na nožový nadstavec dobre videli, aby ste sa neporanili o veľmi ostré nože.
  - Pri vyprázdňovaní mixovacej nádoby dbajte na to, aby ste sa nedotkli čepelí nožového nadstavca.
- ⊙ Nožový nadstavec sa po vypnutí ešte chvíľu otáča. Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví, a až potom odistite a otvorte veko mixovacej nádoby.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.

- V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktorá sa počas prevádzky pohybujú, sa prístroj musí vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby do zástrčkového spoja prístroja nepretekala žiadna tekutina.
- Základný prístroj, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- Pri nalievaní horúcej tekutiny do stolného mixéra je potrebná opatrnosť, pretože by mohla byť náhlym vznikom pary vytlačená späť z prístroja.
- **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNENIE:** Mixér používajte len vtedy, ak je veko alebo ochranné zariadenie v prevádzkovej polohe, ako je uvedené v pokynoch.
- Nikdy nesiahajte rukou do mixovacej nádoby, keď stojí na podstavci.
- Na zatlačenie jedla nadol vždy použite vhodný nástroj, napr. špachtľu.
- Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
  … v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných priestoroch;
  … na poľnohospodárskych farmách;
  … hosťami v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach;
  … v penziónoch s raňajkami.
- V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- Prečítajte si kapitolu Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 156).

NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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

NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

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

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

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

NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

- Čepele nožového nadstavca sú ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných častí, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do otáčajúcich sa dielov nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo voľné oblečenie udržujte v bezpečnej vzdialenosti od otáčajúcich sa dielov.
- Myslite na to, že nôž sa aj po vypnutí ešte krátky čas otáča. To platí zvlášť pri vysokých rýchlostiach otáčania. Do nádoby siahajte až keď nôž stojí.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Hrubé alebo tvrdé šupky (napr. citrusových plodov, ananásov), stonky a kôstky z kôstkového ovocia (napr. čerešní, broskýň, marhúľ) musia byť pred odšťavovaním odstránené.
- Keď sa čepele nožového nadstavca neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniu prístroja. Vytiahnite zástrčku a skontrolujte, či sa v mixovacej nádobe nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tuhý. Takisto skontrolujte, či je prístroj správne zostavený.
- Potraviny na olejovej báze, ako sú mak alebo orechy (napr. na výrobu makového alebo orechového masla), nemixujte dlhšie ako maximálne 60 sekúnd, inak by sa motor mohol prehriať a poškodiť.
- Prístroj nepoužívajte naprázdno, pretože sa tým môže prehriať a poškodiť motor.
- Prístroj je v programe **MANUAL** navrhnutý na maximálnu prevádzkovú dobu 3 minúty bez prerušenia.
  Potom musí prístroj zostať vypnutý, kým sa neochladí na izbovú teplotu.
- Používajte iba originálne príslušenstvo.
- Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

1 mixovacia nádoba **5**
(objem náplne 250 – 1800 ml **MAX** ❄)
1 podstavec prístroja **10**
1 veko **2**
1 veko/odmerka (30, 40, 50 ml) **1**
1 zatláčadlo (2-dielne)
1 návod na obsluhu

5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či sú k dispozícii všetky diely a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj vyčistite!**
- Prístroj postavte na suchú, rovnú a protišmykovú podložku.

6. Montáž



NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

⊙ Nôž **8** je ostrý. Zaobchádzajte s ňou opatrne.

⊙ Zástrčku **13** zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je stolný mixér kompletne zmontovaný.

UPOZORNENIA:

- Prístroj je vybavený dvomi bezpečnostnými spínačmi a musí sa dvakrát zaistiť. Prístroj je možné spustiť len vtedy, ak je mixovacia nádoba **5** správne vložená a veko **2** správne nasadené a zaistené. Ak by sa prístroj dal zapnúť aj bez nasadenej mixovacej nádoby **5**, ďalej ho nepoužívajte.
- Ak je prístroj pripojený k elektrickej sieti, ale mixovacia nádoba **5** a veko **2** nie sú správne nasadené, na displeji sa zobrazí - : - -.

1. Vložte mixovaciu nádobu **5** do upevnenia **11** na podstavci prístroja **10**. Označovacia šípka ▼ **9** dole na mixovacej nádobe ukazuje na označovaciu šípku ▲ **12** na podstavci prístroja.
2. Otočte mixovaciu nádobu v smere symbolu zatvoreného zámku 🔒. Naplňte pripravené potraviny do mixovacej nádoby **5**.
3. Zatvorte mixovaciu nádobu vekom **2**.
4. Zatlačte držadlo **4** na veku nadol. Kovový kolík na držadle zapadne do poistného kontaktu **6** hore na rukoväti **7**. Poistka je teraz zatvorená.
5. Vložte odmerku **1** do veka **2** a zaistite ju krátkym otočením v smere hodinových ručičiek.
6. Obe časti zatláčadla **18** k sebe priskrutkujte.
7. Zasuňte zástrčku **13** do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom.

7. Prehľad programov

Program	Prednastavený čas	Funkcia/stupeň rýchlosti
SMOOTHIE	55 s	Príprava smoothie z ovocia alebo zeleniny. - Stupeň rýchlosti je predvolený.
CRUSH ICE	50 s	Príprava drveného ľadu. - Stupeň rýchlosti je predvolený. - Prístroj pracuje pracuje v krátkych impulzoch.
CHOP	29 s	Sekanie, napr. cibule, orechov. - Stupeň rýchlosti je predvolený. - Prístroj pracuje pracuje v krátkych impulzoch.
SPREAD	2 min 20 s	Príprava, napr. humusu, pesta, orechového krému. - Stupeň rýchlosti je predvolený.
SOUP	5 min 45 s	Príprava polievok z predvarených prísad. Potraviny sa počas mixovania zahrievajú. - Stupeň rýchlosti je predvolený.
FROZEN DESSERT	55 s	Sekanie mrazeného ovocia alebo mliečnych výrobkov. - Stupeň rýchlosti je predvolený.
MANUAL	Štart/stop stlačením otočného regulátora **▶II 15**	Individuálne nastavenie rýchlosti. Čas sa pripočítava. - Rýchlosť je možné nastaviť v 10 stupňoch otočením otočného regulátora **▶II 15**. - Dĺžka programu je maximálne 3 minúty. Potom sa prístroj zastaví.
PULSE	Štart/stop stlačením otočného regulátora **▶II 15**	Individuálne nastavenie rýchlosti. Čas sa pripočítava. - Rýchlosť je možné nastaviť v 10 stupňoch otočením otočného regulátora **▶II 15**.

8. Tabuľka spracovania

UPOZORNENIE: V prípade potreby spustite príslušný automatický program opakovane.

Potravina	Max. množstvo náplne	Program	Čas/stupeň rýchlosti	Použitie zatláčadla
Smoothie z ovocia alebo zeleniny	1800 ml	**SMOOTHIE**	fixný	–
Nápoj z orechov a tekutiny	1800 ml	**SMOOTHIE**	fixný	–
Zeleninová polievka	1500 ml	**SOUP**	fixný	–
Sekanie ovocia/zeleniny	1000 g	**CHOP**	fixný	–
Sekanie mäkších prísad (napr. avokádo, paradajky, cesnak)	600 g	**CHOP**	fixný	–
Stredne tvrdé/suché prísady (napr. syr, čokoláda)	250 g	**CHOP**	fixný	–
Malé, tvrdé prísady (napr. orechy, bôby)	200 – 400 g	**CHOP**	fixný	–
Príprava mletého mäsa z kúskov veľkosti 3 cm	600 g	**CHOP**	fixný	✓
Príprava drveného ľadu	12 kociek ľadu	**CHRUSH ICE**	fixný	–
Studené nápoje z ovocia, kociek ľadu a tekutiny	1800 ml	**SMOOTHIE**	fixný	–
Zmrzlina z ovocia, ľadových kociek a mlieka	400 – 800 g	**FROZEN DESSERT**	fixný	✓
Príprava mandľového/arašidového krému	600 g	**SPREAD**	fixný	✓
Príprava majonézy (teplota prísad od 15 do 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 s na stupni 1 – 3 a 60 s na stupni *7*	–

Cesto na palacinky	1800 ml	**MANUAL**	45 – 60 s na stupni 1 – 10	-
Sekanie cibule/cesnaku	500 – 1000 g	**PULSE**	10 – 15x na stupni 6	-
Sekanie byliniek	15 – 30 g	**PULSE**	5 – 10x na stupni 10	-
Príprava strúhanky	100 – 300 g	**PULSE**	5 – 10x na stupni 6	-

9. Tipy pre perfektné výsledky

- **Pri sekaní zeleniny:** Pridajte trochu vody, aby sa zlepšila cirkulácia. V prípade potreby následne prísady prepasírujte.
- **Naplnenie mixovacej nádoby:** Prísady vkladajte v tomto poradí: najskôr tekuté, potom suché prísady, následne listová zelenina, mäkké prísady, tvrdé alebo mrazené potraviny a nakoniec kocky ľadu.
- **Manuálny režim:** Vždy začnite na najnižšom stupni a postupne zvyšujte rýchlosť až na požadovaný stupeň.
- **Pevné prísady:** Tvrdé prísady, ako je parmezán, čokoláda alebo mäso, nakrájajte pred nasekaním na malé kúsky veľkosti 1 – 2 cm.
  Tvrdé a tuhé prísady, ako sú napríklad datle, nakrájajte na malé kúsky a predtým ich namočte.
- **Malé množstvá:** Na malé množstvá potravín použite nízky stupeň rýchlosti.
- **Orechy, syr alebo mäso:** V prípade potreby nechajte zvolený program prebehnúť dvakrát, aby ste dosiahli rovnomerný výsledok.
- Ak sa ingrediencie dobre nemiešajú, zatlačte ich dole pomocou zatláčadla.

10. Obsluha

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku otáčajúcich sa dielov!

⊙ Potraviny vtláčajte výlučne pomocou zatláčadla **18** cez plniacu šachtu vo veku a nikdy prstami. Existuje značné riziko zranenia.

VÝSTRAHA!

⊙ Keď sa čepele nože **8** neotáčajú alebo sa otáčajú len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniu prístroja. V takom prípade vytiahnite zástrčku **13** a skontrolujte, či sa v mixovacej nádobe **5** nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tuhý. Takisto skontrolujte, či je prístroj správne zostavený.

POZOR:

⊙ V závislosti od tvrdosti a konzistencie potravín mixovaciu nádobu **5** nenapĺňajte až po maximum, pretože inak sa môže nôž **8** zablokovať.

10.1 Zapnutie a vypnutie

1. Všetky diely namontujte podľa popisu vyššie.
2. Spojte sieťovú zástrčku **13** so zásuvkou s ochrannými kontaktmi.
3. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **14** nadol na **I**.
   - Zaznie zvukový signál.
   - Programové tlačidlá svietia a na displeji pre zobrazenie času sa objaví *0:00*.

UPOZORNENIE: Asi 2 minúty bez ovládania sa prístroj prepne do pohotovostného režimu. Na displeji pre zobrazenie času sa objaví - : - -. „Prebuďte“ prístroj stlačením otočného regulátora **▶II 15**.

10.2 Príprava potravín

Nech už používate funkciu mixovania alebo niektorý zo šiestich fixných programov, suroviny je potrebné najprv pripraviť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Hrubé alebo tvrdé šupky (napr. citrusových plodov, ananásov), stonky a kôstky z kôstkového ovocia (napr. čerešní, broskýň, marhúľ) musia byť pred odšťavovaním odstránené.

- Potraviny umyte alebo očistite.
- Väčšie potraviny (napr. jablká, hrušky) nakrájajte na menšie kúsky. Tento postup skráti dobu mixovania.
- Ak chcete počas prevádzky pridávať potraviny cez plniaci otvor, nakrájajte ich na také malé kúsky, aby prešli plniacim otvorom vo veku **2**.
- Odstráňte z byliniek stonky.
- Na prípravu smoothie použite dostatočné množstvo tekutiny (minerálku, ovocný džús, mlieko, jogurt).

10.3 Práca s automatickými programami

Prístroj je zmontovaný a zapnutý. Programové tlačidlá svietia a na displeji pre zobrazenie času sa objaví *0:00*.

1. Ťuknite na jedno z programových tlačidiel na dotykovom displeji **16**, aby ste vybrali požadovaný program.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Zaznie krátky zvukový signál.
   - Zvolený program bliká.
   - Prednastavený čas sa objaví v zobrazení času.
2. Program spustite stlačením otočného regulátora ▶II **15**.
   - Čas sa odpočítava.

UPOZORNENIA:

- Prísady a tekutiny je možné pridávať aj počas prevádzky cez plniaci otvor vo veku **2**.
- V prípade potreby použite zatlačadlo **18** na pomalé posúvanie potravín nadol.
- Proces môžete kedykoľvek pozastaviť stlačením ▶II **15** a opakovaným stlačením v ňom pokračovať.
- Ak chcete program prerušiť, stlačte buď iné tlačidlo programu, alebo prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia **14** na **O**.

Keď sa program skončí, ozvú sa zvukové signály a prístroj sa zastaví. Hotový program zase bliká.

1. Vypnite prístroj.
2. Otočte mixovaciu nádobu **5** smerom k symbolu otvoreného zámku 🔓 a odoberte ju z podstavca prístroja **10**.
3. Stlačte tlačidlo **RELEASE 3** na veku **2**.
   - Držadlo **4** sa ľahko otvorí.
4. Držadlo úplne vyklopte a veko **2** opatrne vytiahnite nahor za držadlo.
5. Vyberte pokrm z mixovacej nádoby **5**.

10.4 Program MANUAL

V tomto programe si rýchlosť a dĺžku trvania nastavujete samostatne. Proces mixovania je možné prispôsobiť individuálne, aby sa dosiahli optimálne výsledky.

Prístroj je zmontovaný a zapnutý. Programové tlačidlá svietia a na displeji pre zobrazenie času sa objaví *0:00*.

1. Nasaďte mixovaciu nádobu **5** na podstavec prístroja **10**.
2. Dajte potraviny do mixovacej nádoby **5** a zatvorte veko **2** s odmerkou **1**.
3. Program zvoľte stlačením tlačidla **MANUAL**.
   - Prednastavená rýchlosť (stupeň 1) svieti.
4. Program spustite stlačením otočného regulátora ▶II **15**.
   - Doba chodu mixovania sa zobrazuje na displeji.
   - Rýchlosť môžete počas mixovania meniť otočením otočného regulátora **15**.
5. Program zastavte stlačením otočného regulátora ▶II **15**.
6. Vypnite prístroj.
7. Vyberte mixovaciu nádobu.

10.5 Program PULSE

Pomocou tohto programu môžete prísady sekať cielene a v krátkych intervaloch. Vďaka krátkej dobe mixovania sa zabráni tomu, aby boli príliš jemné alebo kašovité. Počet a dĺžka impulzov, ktoré sú potrebné na požadovanú konzistenciu, sa líši v závislosti od množstva a konzistencie potravín.

Prístroj je zmontovaný a zapnutý. Programové tlačidlá svietia a na displeji pre zobrazenie času sa objaví *0:00*.

1. Nasaďte mixovaciu nádobu **5** na podstavec prístroja **10**.
2. Dajte potraviny do mixovacej nádoby **2** a zatvorte veko **5**.
3. Program zvoľte stlačením tlačidla **PULSE**.
   - Prednastavená rýchlosť (stupeň 6) svieti.
4. Mixovanie spustite stlačením otočného regulátora **▶II 15**.
   - Mixovanie prebieha len dovtedy, kým držíte otočný regulátor **15** stlačený.
   - Rýchlosť môžete počas prestávok kedykoľvek meniť otočením otočného regulátora **15**.
5. Na konci prístroj vypnite stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia **14** na **O**.
6. Vyberte mixovaciu nádobu **5**.

10.6 Použitie zatláčadla

Potraviny, ktoré zostali prilepené na vnútornej stene mixovacej nádoby **5**, môžete posunúť pomocou zatláčadla **18**.

UPOZORNENIE: Zatláčadlo používajte výlučne cez plniaci otvor vo veku **2**, ak je správne nasadený. Potom sa nôž nedotýka mixovacej nádoby.

11. Recepty

11.1 Smoothie

Smoothie s bobuľovým ovocím plné energie

Prísady
250 g zmesi rôzneho bobuľového ovocia (maliny, černice, jahody)
1 jablko
300 ml kokosovej vody
1 PL citrónovej šťavy
1 kúsok kurkumy (cca 1 cm)

Príprava
1. Jablko a kurkumu nakrájajte na malé kúsky.
2. Všetky prísady dajte do mixéra.
3. Prísady vymixujte do krémova 30 – 60 sekúnd.

Zelené smoothie plné energie

Prísady
200 g cukrového melóna
200 g uhorky
50 ml mlieka
1 ČL medu
bazalka podľa chuti
1 – 2 kocky ľadu

Príprava
1. Cukrový melón a uhorku nakrájajte na malé kúsky.
2. K tomu pridajte bazalku a 1 – 2 kocky ľadu.
3. Všetky prísady rozmixujte v mixéri na pyré po dobu 45 sekúnd.

Ovsené smoothie plné energie

Prísady
1 banán
50 g ovsených vločiek
250 ml mandľového mlieka
1 PL arašidového masla
1 štipka škorice

Príprava
1. Banán nakrájajte na malé kúsky.
2. Všetky prísady dajte do mixéra a vymixujte do krémova.

Broskyňovo-jahodové smoothie

Prísady
1 broskyňa
1 banán
100 g jahôd
170 g gréckeho jogurtu
2 PL pomarančovej šťavy

Príprava
1. Banán a broskyňu nakrájajte na malé kúsky.
2. Všetky prísady rozmixujte v mixéri na pyré, kým nebudú hladké.

Mokka raňajkové smoothie

Prísady
140 ml studeného espressa
200 ml ovseného mlieka
1 banán
2 PL arašidového masla
3 EL kakaa

Príprava
1. Banán nakrájajte na malé kúsky.
2. Všetky prísady rozmixujte spolu v mixéri na pyré.

11.2 Polievky

Krémová tekvicová polievka

Prísady
750 g tekvice hokkaido
1 cibuľa
1 l zeleninového vývaru
150 ml smotany
Soľ, čierne korenie

Príprava
1. Tekvicu nakrájajte na kúsky a nasekajte cibuľu.
2. Cibuľu poduste.
3. Prilejte vývar a nechajte zovrieť.
4. Pridajte tekvicu, soľ a korenie a nechajte celé 20 – 30 minút variť na miernom ohni.
5. Všetky prísady rozmixujte so šľahačkou na pyré.

Zemiaková krémová polievka

Prísady
500 g zemiakov
1 cibuľa
500 ml zeleninového vývaru
100 ml mlieka
60 g čerstvého syra

Príprava
1. Zemiaky ošúpte a uvarte ich v osolenej vode do mäkka.
2. Cibuľu nasekajte a poduste.
3. Potom všetky prísady vymixujte v mixéri a polievku okoreňte podľa chuti.

Hríbová krémová polievka

Prísady
500 g hríbov
1 cibuľa
2 strúčiky cesnaku
750 ml zeleninového vývaru
150 ml smotany

Príprava
1. Hríby očistite a nakrájajte na malé kúsky.
2. Opečte hríby a cibuľu.
3. Prilejte vývar.
4. Nechajte celé 15 minút variť na miernom ohni.
5. Potom všetky prísady vymixujte v mixéri.

Polievka zo sladkých zemiakov a mrkvy

Prísady
300 g sladkých zemiakov
300 g mrkvy
1 jablko
750 ml zeleninového vývaru
Zázvor podľa chuti

Príprava
1. Ošúpte zemiaky a mrkvu a nakrájajte na malé kúsky.
2. Jablko nakrájajte na kúsky.
3. Všetky prísady uvarte do mäkka.
4. Všetky prísady rozmixujte na pyré, kým nebudú krémové.

Brokolicová krémová polievka

Prísady
350 g brokolice
150 g zemiakov
1 cibuľa
1 l vývaru
150 ml smotany

Príprava
1. Vyčistite brokolicu a ošúpte zemiaky.
2. Nakrájajte prísady na kúsky.
3. Uvarte zeleninu.
4. Cibuľu poduste.
5. Všetky prísady rozmixujte na pyré, kým nebudú krémové.

12. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!

12.1 Čistenie všetkých dielov prístroja

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

⊙ Podstavec prístroja **10**, pripájací kábel a zástrčka **13** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.

NEBEZPEČENSTVO poranení porezaním!

⊙ Čepele noža **8** sú ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne.

⊙ Pri ručnom umývaní by mala byť voda natoľko číra, aby ste mohli dobre vidieť nôž **8**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

⊙ Nepoužívajte ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

1. Zástrčku **13** vytiahnite zo zásuvky.
2. Odoberte mixovaciu nádobu **5** z podstavca prístroja **10**.
3. Zložte veko **2** z mixovacej nádoby **5**.
4. V prípade potreby poutierajte podstavec prístroja **10** a pripojovacie vedenie **13** mierne navlhčenou handrou. Dbajte o to, aby bol podstavec prístroja **10** pred ďalším použitím úplne suchý.
5. Ostatné časti prístroja umyte prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.

Nasledujúce diely sú vhodné do umývačky riadu:

- mixovacia nádoba **5**
- veko **2**
- veko/odmerka **1**
- zatláčadlo **18**

Nasledujúce diely sa nesmú čistiť v umývačke riadu:

- Podstavec prístroja **10** s pripojovacím káblom a zástrčkou **13**

6. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť predtým, ako ich odložíte alebo prístroj znovu použijete.

Niekoľko tipov na čistenie

- Prístroj očistite pokiaľ možno ihneď po použití, aby zvyšky pokrmu nezaschli.
- Po spracovaní veľmi slaných alebo kyslých potravín by ste mali mixovaciu nádobu **5** ihneď dôkladne umyť.
- Zatláčadlo môžete na čistenie rozskrutkovať.

12.2 Okamžité čistenie mixovacej nádoby

1. Mixovaciu nádobu **5** naplňte 1 litrom vody s 3 kvapkami prostriedku na umývanie riadu.
2. Vložte mixovaciu nádobu **5** do upevnenia **11** na podstavci prístroja **10**. Označovacia šípka ▼ **9** dole na mixovacej nádobe ukazuje na označovaciu šípku ▲ **12** na podstavci prístroja.
3. Otočte mixovaciu nádobu v smere symbolu zatvoreného zámku 🔒.
4. Zatvorte mixovaciu nádobu vekom **2**.
5. Zatlačte držadlo **4** na veku nadol. Kovový kolík na držadle zapadne do poistného kontaktu **7** hore na rukoväti **6**. Poistka je teraz zatvorená.
6. Vložte odmerku **1** do veka **2** a zaistite ju krátkym otočením v smere hodinových ručičiek.
7. Zasuňte zástrčku **13** do zásuvky, ktorá zodpovedá technickým údajom.

8. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **14** na **I**.
   - Zaznie zvukový signál.
   - Programové tlačidlá svietia a na displeji pre zobrazenie času sa objaví *0:00*.
9. Raz nechajte prebehnúť program **SMOOTHIE**.
10. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **14** na **O**.
11. Zástrčku **13** vytiahnite zo zásuvky.
12. Odoberte mixovaciu nádobu **5** z podstavca prístroja **10**.
13. Zložte veko **2** z mixovacej nádoby.
14. Mixovaciu nádobu **5** vyprázdnite a viackrát dôkladne opláchnite čistou vodou.

13. Skladovanie

NEBEZPEČENSTVO!

⊙ Aby sa predišlo nehodám, zástrčka **13** nesmie byť počas skladovania zapojená do zásuvky.

- Zasuňte pripojovacie vedenie **13** do priehradky na kábel **17** na zadnej strane podstavca prístroja **10**.
- Zložte stolný mixér na uskladnenie.
- Vyberte miesto, kde na prístroj nebude pôsobiť silné teplo ani vlhkosť.

14. Riešenie problémov

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

NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom!

⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Žiadna funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Je mixovacia nádoba **5** správne nasadená? • Je veko **2** správne zatvorené?
Nôž **8** sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	• Ihneď vypnite, vytiahnite zástrčku **13** a skontrolujte: - Prekážka v mixovacej nádobe **5**? - Nie je jedlo príliš tuhé alebo tvrdé?

15. Technické údaje

Model:	SHSM 1400 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Max. nepretržitá prevádzka (KB): (uvádza, ako dlho môže ísť prístroj bez prerušenia)	3 minúty v programe **MANUAL** 5 min 45 s v programe **SOUP**
Výkon:	1400 W
Množstvá náplne:	Studené prísady: 250 ml – 1800 ml
	Horúce prísady: 250 ml – 650 ml
Príkon v pohotovostnom stave:	≤ 0,8 W

16. Doobjednanie náhradných dielov

Aby ste mali z výrobku čo najdlhšie radosť, ponúkame vám v našom internetovom obchode výber náhradných dielov.

Všetky dostupné náhradné diely nájdete:

1. Choďte na **https://shop.hoyerhandel.com/**
2. Vyhľadajte IAN tohto tovaru v vyhľadávacom riadku.

alebo

Pomocou smartfónu/tabletu naskenujte nasledujúci QR kód.

17. Likvidácia



Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia môže vo všeobecnosti prispieť k zníženiu spotreby surovín.

Obal

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

Použité symboly

	Geprüfte **S**icherheit (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, že obal je potrebné zlikvidovať v súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadu.
21 PAP	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
UK CA	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

18. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.
Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.
Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 539393_2601** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **539393_2601** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

Servisné stredisko

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

IAN: 539393_2601

Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general 163
2. Uso adecuado 164
3. Indicaciones de seguridad 165
4. Volumen de suministro 168
5. Puesta en servicio 169
6. Montaje 169
7. Resumen de los programas 170
8. Tabla de procesamiento 171
9. Consejos para un resultado perfecto 172
10. Uso 173
10.1 Encendido y apagado 173
10.2 Preparación de los alimentos 173
10.3 Uso de los programas automáticos 174
10.4 Programa MANUAL 174
10.5 Programa PULSE 175
10.6 Uso del embutidor 175
11. Recetas 175
11.1 Batidos 175
11.2 Sopas 176
12. Limpieza 178
12.1 Limpieza de todas las piezas del aparato 178
12.2 Limpieza inmediata del vaso mezclador 178
13. Almacenamiento 179
14. Solución de problemas 179
15. Datos técnicos 180
16. Solicitar piezas de repuesto 180
17. Eliminación 180
18. Garantía de HOYER Handel GmbH 181

1. Vista general

1		Tapa/vaso medidor (30, 40, 50 ml)
2		Tapa con orificio de rellenado
3	**RELEASE**	Tecla de desbloqueo del asa
4		Asa
5	**MAX** 🔥 ❄	Vaso mezclador (cantidad de llenado 250 - 1800 ml)
6		Contacto de seguridad de la tapa
7		Asidero
8		Accesorio con cuchillas
9	▼	Flecha indicadora en el vaso mezclador
10		Base
11		Alojamiento del vaso mezclador
12	▲	Flecha indicadora en la base
13		Cable de conexión con enchufe
14	**O I**	Interruptor de encendido/apagado
15	**▶II**	Regulador giratorio - Pulsar: Inicio/Parada - Girar: ajustar la velocidad en el programa **MANUAL** y **PULSE**
16		Pantalla táctil para los programas y el indicador de tiempo
17		Compartimento del cable en la parte posterior del aparato
18		Embutidor (2 piezas)

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta batidora de vaso.

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

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva batidora de vaso!

Símbolos en el aparato


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


Este símbolo indica que se deben tener en cuenta las instrucciones de servicio.

2. Uso adecuado

El aparato sirve para mezclar, batir, montar, remover, triturar, hacer puré y triturar hielo.
El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.
Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).
- ⊙ El aparato ha sido diseñado en el programa **MANUAL** para un tiempo de servicio máximo sin interrupción de 3 minutos.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ Si se mezclan ingredientes calientes en el vaso mezclador, empiece el proceso de mezcla en el nivel más bajo para prevenir posibles quemaduras derivadas del vapor y las salpicaduras que salgan.
- ⊙ Llene el vaso mezclador solo hasta la marca **MAX** (aprox. 500 – 750 ml) con ingredientes calientes. Tenga cuidado de que los ingredientes no sobrepasen una temperatura de 90 °C.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



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

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

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

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ⊙ Guarde el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Desenchufe siempre el aparato de la red cuando no esté bajo supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- ⊙ Tenga en cuenta que las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas:
  - Nunca toque las cuchillas con las manos desnudas para evitar cortes.
  - Al lavar el aparato a mano utilice agua lo suficientemente clara como para poder ver fácilmente el accesorio con cuchillas y no herirse, ya que las cuchillas están muy afiladas.
  - Al vaciar el vaso mezclador procure no tocar las cuchillas del accesorio con cuchillas.
- ⊙ El accesorio con cuchillas marcha en inercia tras la desconexión. Espere a que dejen de girar antes de desbloquear la tapa del vaso mezclador y abrirla a continuación.

- Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.
- Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- Procure que no se derrame ningún líquido sobre la conexión enchufable del aparato.
- El aparato básico, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- Tenga precaución al verter líquido caliente en la batidora de vaso ya que podría salir expulsado de nuevo del aparato debido a la formación repentina de vapor.
- **INDICACIÓN DE ADVERTENCIA:** emplear la batidora únicamente si la tapa o el dispositivo de protección se encuentran en la posición de uso, como se indica en las instrucciones.
- No meta nunca la mano en el depósito cuando se encuentre sobre el soporte.
- Emplee siempre una herramienta adecuada, p. ej., una espátula para empujar la comida hacia abajo.
- Este aparato está concebido para el uso doméstico y también en otros lugares similares, como en …
  … comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  … fincas rústicas;
  … hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
  … y en apartamentos rurales.
- El uso erróneo puede provocar lesiones.
- Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase “Limpieza” en la página 178).

¡PELIGRO para los niños!

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

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

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

¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

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

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del conector, nunca del cable.
- Saque el enchufe de la toma de corriente, …
  … si se produce una avería,
  … cuando no utilice el aparato,
  … antes de limpiar el aparato y
  … en caso de tormenta.
- No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.
- Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.

¡PELIGRO de lesiones por cortes!

- Las cuchillas del accesorio con cuchillas están muy afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento.

- No toque nunca las cuchillas en rotación. No introduzca ninguna cuchara o pieza similar en las partes en rotación. Mantenga también el pelo largo o la ropa holgada lejos de las piezas en rotación.
- Tenga en cuenta que el accesorio con cuchillas continúa girando brevemente después de apagar el aparato. Esto se aplica especialmente con velocidades de giro elevadas. No meta las manos en el vaso hasta que el accesorio con cuchillas se haya parado.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).
- Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso de mezcla si las cuchillas del accesorio con cuchillas no giran o lo hacen con dificultad. Desenchufe el aparato y compruebe si hay algún obstáculo en el vaso mezclador o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.
- No mezcle alimentos de base oleosa, como p. ej., semillas de amapola o frutos secos (p. ej., para mantequilla de semillas de amapola o de nuez) durante más de 60 segundos como máximo, ya que de lo contrario el motor se sobrecalienta y se puede dañar.
- No utilice el aparato en vacío, porque el motor podría sobrecalentarse y estropearse.
- El aparato ha sido diseñado en el programa **MANUAL** para un tiempo de servicio máximo sin interrupción de 3 minutos.
  Seguidamente hay que desconectar el aparato hasta que se enfríe y alcance la temperatura ambiente.
- Utilice solo los accesorios originales.
- No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

1 vaso mezclador **5**
(cantidad de llenado 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 base **10**
1 tapa **2**
1 tapa/vaso medidor (30, 40, 50 ml) **1**
1 embutidor (2 piezas)
1 copia de las instrucciones de servicio

5. Puesta en servicio

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

6. Montaje



¡PELIGRO de lesiones por cortes!

⊙ El accesorio con cuchillas **8** está afilado. Manéjela con cuidado.

⊙ Introduzca el enchufe **13** en una toma de corriente, solo cuando la batidora de vaso esté completamente montada.

NOTAS:

- El aparato cuenta con dos interruptores de seguridad y debe bloquearse por duplicado. El aparato solamente se puede poner en funcionamiento cuando el vaso mezclador **5** esté insertado correctamente y la tapa **2** colocada y bloqueada correctamente. Si el aparato se conecta alguna vez sin haber colocado el vaso mezclador **5**, no siga haciendo funcionar el aparato.
- Si el aparato está conectado con la red eléctrica, pero el vaso mezclador **5** y la tapa **2** no están correctamente montados, aparece en la pantalla - *:* - -.

1. Coloque el vaso mezclador **5** en el alojamiento **11** de la base **10**. La flecha indicadora ▼ **9** en la parte inferior del vaso mezclador señala hacia la flecha indicadora ▲ **12** en la base.
2. Gire el vaso mezclador en la dirección del símbolo del candado cerrado 🔒. Vierta los alimentos preparados en el vaso mezclador **5**.
3. Cierre el vaso mezclador con la tapa **2**.
4. Presione el asa **4** de la tapa hacia abajo. La varilla de metal en el asa encaja en el contacto de seguridad **6** en la parte superior del asidero **7**. De esa forma, el seguro está cerrado.
5. Coloque el vaso medidor **1** en la tapa **2** y bloquéelo dándole una vuelta corta en sentido horario.
6. Atornille las dos piezas del embutidor **18** una con la otra.
7. Introduzca el enchufe **13** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones técnicas.

7. Resumen de los programas

Programa	Tiempo preajustado	Funcionamiento / velocidad
SMOOTHIE	55 s	Elaboración de batidos de fruta o verdura. - La velocidad está preseleccionada.
CRUSH ICE	50 s	Elaboración de hielo picado. - La velocidad está preseleccionada. - El aparato trabaja con sacudidas breves.
CHOP	29 s	Triturar p. ej. cebollas, frutos secos. - La velocidad está preseleccionada. - El aparato trabaja con sacudidas breves.
SPREAD	2 min 20 s	Elaboración de, p. ej., humus, pesto, manteca de frutos secos. - La velocidad está preseleccionada.
SOUP	5 min 45 s	Elaboración de sopas con ingredientes cocidos previamente. Los alimentos se calientan mientras se mezclan. - La velocidad está preseleccionada.
FROZEN DESSERT	55 s	Triturar frutas o productos lácteos congelados. - La velocidad está preseleccionada.
MANUAL	Inicio/Parada pulsando el regulador giratorio **▶II 15**	Ajuste individual de la velocidad. El tiempo se cuenta de forma progresiva. - Velocidad ajustable en 10 niveles girando el regulador giratorio **▶II 15**. - El tiempo de servicio del programa es de máx. 3 minutos. A continuación, el aparato dejará de funcionar.
PULSE	Inicio/Parada pulsando el regulador giratorio **▶II 15**	Ajuste individual de la velocidad. El tiempo se cuenta de forma progresiva. - Velocidad ajustable en 10 niveles girando el regulador giratorio **▶II 15**.

8. Tabla de procesamiento

NOTA: si es necesario, inicie el programa automático correspondiente repetidamente.

Alimento	Cantidad de llenado máx.	Programa	Tiempo/velocidad	Accesorio embutidor
Batido de fruta / verdura	1800 ml	**SMOOTHIE**	sólidas	–
Bebida de frutos secos y líquido	1800 ml	**SMOOTHIE**	sólidas	–
Sopa de verdura	1500 ml	**SOUP**	sólidas	–
Triturar fruta / verdura	1000 g	**CHOP**	sólidas	–
Triturar ingredientes más blandos (p. ej. aguacate, tomate, ajo)	600 g	**CHOP**	sólidas	–
Ingredientes de dureza intermedia / secos (p. ej. queso, chocolate)	250 g	**CHOP**	sólidas	–
Triturar ingredientes pequeños duros (p. ej. frutos secos, alubias)	200 - 400 g	**CHOP**	sólidas	–
Elaboración de carne picada, a partir de trozos de 3 cm	600 g	**CHOP**	sólidas	✓
Elaboración de hielo triturado	12 cubitos de hielo	**CRUSH ICE**	sólidas	–
Bebidas frías de mezcla de fruta, cubitos de hielo y líquido	1800 ml	**SMOOTHIE**	sólidas	–
Helado de fruta, cubitos de hielo, leche	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	sólidas	✓
Elaboración de manteca de almendra/frutos secos	600 g	**SPREAD**	sólidas	✓

Elaboración de mayonesa (temperatura de los ingredientes entre 15 y 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 s a nivel 1 - 3 y 60 s a nivel *7*	–
Masa de tortitas	1800 ml	**MANUAL**	45 - 60 s a nivel 1 - 10	–
Picar cebollas/ajos	500 - 1000 g	**PULSE**	10 - 15 x a nivel 6	–
Picar hierbas	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x a nivel 10	–
Elaboración de pan rallado	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x a nivel 6	–

9. Consejos para un resultado perfecto

- **Para triturar verdura:** añada un poco de agua para mejorar la circulación. Si es necesario, pasar los ingredientes triturados a continuación.
- **Relleno del vaso mezclador:** introduzca los ingredientes en el siguiente orden: primero los ingredientes líquidos, después los secos, a continuación la verdura de hoja, los ingredientes blandos, los alimentos duros o congelados y, por último, los cubitos de hielo.
- **Modo manual:** empiece siempre con el nivel más bajo y aumente la velocidad progresivamente hasta alcanzar el nivel deseado.
- **Ingredientes firmes:** corte los ingredientes duros como el queso parmesano, el chocolate o la carne en trozos pequeños de 1- 2 cm antes de triturar.
  Corte los ingredientes duros y espesos como, p. ej., los dátiles en trozos pequeños y póngalos en remojo primero.
- **Cantidades pequeñas:** para pequeñas cantidades de alimentos emplee una velocidad baja.
- **Frutos secos, queso o carne:** en caso necesario, haga funcionar el programa seleccionado dos veces para obtener un resultado homogéneo.
- Si los ingredientes no se mezclan bien, empújelos con el embutidor hacia abajo.

10. Uso

¡PELIGRO por piezas giratorias!

⊙ Deslice los alimentos exclusivamente con el embutidor **18** por la boca de llenado de la tapa hacia abajo, no utilice nunca los dedos. Existe un peligro de lesiones considerable.

¡ADVERTENCIA!

⊙ Para evitar daños en el aparato, interrumpa inmediatamente el proceso de mezcla si las cuchillas del accesorio con cuchillas **8** no giran o lo hacen con dificultad. En este caso, desconecte el enchufe **13** y compruebe si hay algún obstáculo en el vaso mezclador **5** o si los alimentos son demasiado duros. Compruebe también que el aparato esté correctamente montado.

PRECAUCIÓN:

⊙ Llene el vaso mezclador **5** teniendo en cuenta la dureza y consistencia de los alimentos y nunca hasta el máximo, ya que de lo contrario el accesorio con cuchillas **8** se puede bloquear.

10.1 Encendido y apagado

1. Monte todas las piezas de la forma descrita con anterioridad.
2. Introduzca el enchufe **13** en una toma de corriente con tomas de tierra.
3. Pulse el interruptor de encendido/apagado **14** hacia abajo a **I**.
   - Se escuchará una señal acústica.
   - Las teclas de programa se iluminan y en la pantalla para el indicador de tiempo aparece *0:00*.

NOTA: tras aprox. 2 minutos sin manejarlo, el aparato se conmuta al modo de espera. En la pantalla para el indicador de tiempo aparecerá - *:* - -. «Despierte» el aparato presionando el regulador giratorio **▶II 15**.

10.2 Preparación de los alimentos

Independientemente de si utiliza la función de mezclado o uno de los seis programas fijos, es necesario preparar los alimentos empleados.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ Antes del proceso de mezcla, deberán retirarse las cáscaras gruesas o duras (p. ej., de los cítricos o la piña) y los tallos y semillas de las frutas con hueso (p. ej., cerezas, melocotones, albaricoques).

- Lave o limpie los alimentos a preparar.
- Trocee los alimentos de gran tamaño (p. ej., manzanas, peras). Este procedimiento acorta el tiempo de mezclado.
- Si desea añadir alimentos a través del orificio de rellenado mientras utiliza el aparato, corte los alimentos en trozos tan pequeños que quepan por el orificio de rellenado de la tapa **2**.
- Quite el tallo de las hierbas aromáticas.
- Para los batidos, utilice suficiente líquido (agua mineral, zumo de frutas, leche o yogur).

10.3 Uso de los programas automáticos

El aparato está completamente montado y encendido. Las teclas de programa se iluminan y en la pantalla para el indicador de tiempo aparece *0:00*.

1. Toque con el dedo una de las teclas de programa en la pantalla táctil **16** para elegir el programa deseado.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Se escucha una breve señal acústica.
   - El programa seleccionado parpadea.
   - El tiempo ajustado previamente aparece en el indicador de tiempo.
2. Inicie el programa pulsando el regulador giratorio **▶II 15**.
   - El tiempo avanza en cuenta atrás.

NOTAS:

- Los ingredientes y los líquidos también se pueden añadir durante el funcionamiento introduciéndolos por el orificio de rellenado de la tapa **2**.
- Si es necesario, emplee el embutidor **18** para empujar los alimentos lentamente hacia abajo.
- Puede pausar el proceso en cualquier momento pulsando **▶II 15** y continuarlo pulsándolo de nuevo.
- Para interrumpir un programa, pulse otra tecla de programa o apague el aparato poniendo el interruptor de encendido/apagado **14** en **O**.

Si un programa ha finalizado, suenan señales acústicas y el aparato se detiene. El programa finalizado parpadea de nuevo.

1. Apague el aparato.
2. Gire el vaso mezclador **5** en dirección al símbolo del candado abierto 🔓 y sáquelo de la base **10**.
3. Pulse la tecla **RELEASE 3** de la tapa **2**.
   - El asa **4** se abrirá ligeramente.
4. Abra el asa completamente y extraiga la tapa **2** por el asa cuidadosamente hacia arriba.
5. Saque la comida del vaso mezclador **5**.

10.4 Programa MANUAL

En este programa es usted quien controla la velocidad y la duración. El proceso de mezcla puede adaptarse individualmente para obtener resultados óptimos.

El aparato está completamente montado y encendido. Las teclas de programa se iluminan y en la pantalla para el indicador de tiempo aparece *0:00*.

1. Coloque el vaso mezclador **5** sobre la base **10**.
2. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador **5** y cierre la tapa **2** con el vaso medidor **1**.
3. Elija el programa presionando el botón **MANUAL**.
   - La velocidad previamente ajustada (nivel 1) se ilumina.
4. Inicie el programa pulsando el regulador giratorio **▶II 15**.
   - La duración del proceso de mezcla se cuenta de forma progresiva en el indicador de tiempo.
   - Puede modificar la velocidad girando el regulador giratorio **15** durante el proceso de mezcla.
5. Detenga el programa pulsando el regulador giratorio **▶II 15**.

6. Apague el aparato.
7. Extraiga el vaso mezclador.

10.5 Programa PULSE

Con este programa pueden triturarse ingredientes de forma controlada y en intervalos cortos. Los periodos de giro cortos evitan que queden demasiado finos o pastosos. El número y la duración de los impulsos necesarios para obtener la consistencia deseada dependerán de la cantidad y de la consistencia de los alimentos.

El aparato está completamente montado y encendido. Las teclas de programa se iluminan y en la pantalla para el indicador de tiempo aparece *0:00*.

1. Coloque el vaso mezclador **5** sobre la base **10**.
2. Introduzca los alimentos en el vaso mezclador **5** y cierre la tapa **2**.
3. Elija el programa presionando el botón **PULSE**.
   - La velocidad previamente ajustada (nivel 6) se ilumina.
4. Empiece a mezclar pulsando el regulador giratorio **▶II 15**.
   - El proceso de mezcla solo está en funcionamiento mientras se mantenga pulsado el regulador giratorio **15**.
   - Puede cambiar la velocidad en cualquier momento en las pausas girando el regulador giratorio **15**.
5. Apague el aparato al final presionado el interruptor de encendido/apagado **14** a **O**.
6. Extraiga el vaso mezclador **5**.

10.6 Uso del embutidor

Los alimentos que se enganchen en la pared interior del vaso mezclador **5** se pueden presionar hacia abajo con la ayuda del embutidor **18**.

NOTA: emplee el embutidor únicamente por el orificio de rellenado de la tapa **2** si está bien colocada. Solo así las cuchillas no entrarán en contacto con el vaso mezclador.

11. Recetas

11.1 Batidos

Batido energético de bayas

Ingredientes
250 g de bayas surtidas (frambuesas, moras, fresas)
1 manzana
300 ml de agua de coco
1 cda. de zumo de limón
1 trozo de cúrcuma (aprox. 1 cm)

Preparación
1. Corte la manzana y la cúrcuma en trozos pequeños.
2. Introduzca todos los ingredientes en la batidora.
3. Mezcle los ingredientes durante 30 - 60 segundos hasta que queden cremosos.

Batido verde energético

Ingredientes
200 g de melón
200 g de pepino
50 ml de leche
1 cdta. de miel
Albahaca al gusto
1 - 2 cubitos de hielo

Preparación
1. Corte el melón y el pepino en trozos pequeños.
2. Añada un poco de albahaca y 1 - 2 cubitos de hielo.
3. Triture todos los ingredientes durante 45 segundos en la batidora.

Batido energético de avena

Ingredientes
1 plátano
50 g de copos de avena
250 ml de leche de almendra
1 cda. de manteca de cacahuete
1 pizca de canela

Preparación
1. Corte el plátano en trozos pequeños.
2. Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mézclelos hasta conseguir una consistencia cremosa.

Batido de melocotón y bayas

Ingredientes
1 melocotón
1 plátano
100 g de bayas
170 g de yogur griego
2 cdas. de zumo de naranja

Preparación
1. Corte el melocotón y el plátano en trozos pequeños.
2. Triture todos los ingredientes en la batidora, hasta que queden lisos.

Batido para el desayuno de moca

Ingredientes
140 ml de expreso frío
200 ml de leche de avena
1 plátano
2 cdas. de manteca de cacahuete
3 cdas. de cacao

Preparación
1. Corte el plátano en trozos pequeños.
2. Triture todos los ingredientes juntos en la batidora.

11.2 Sopas

Sopa cremosa de calabaza

Ingredientes
750 g de calabaza de Hokkaido
1 cebolla
1 l de caldo de verduras
150 ml de nata
Sal y pimienta

Preparación
1. Corte la calabaza en trozos y pique la cebolla.
2. Rehogue la cebolla.
3. Añada el caldo y llévelo a ebullición.
4. Añada ahora la calabaza, la sal y la pimienta y deje que se cueza todo durante 20 - 30 minutos.
5. Triture todos los ingredientes con la nata.

Crema de patata

Ingredientes
500 g de patatas
1 cebolla
500 ml de caldo de verduras
100 ml de leche
60 g de queso fresco

Preparación
1. Pele las patatas y cuézalas en agua con sal hasta que queden blandas.
2. Pique y rehogue la cebolla.
3. A continuación triture todos los ingredientes en la batidora y condimente la sopa al gusto.

Crema de setas

Ingredientes
500 g de setas
1 cebolla
2 dientes de ajo
750 ml de caldo de verduras
150 ml de nata

Preparación
1. Limpie las setas y córtelas en trozos pequeños.
2. Sofría las setas y la cebolla.
3. Añada el caldo.
4. Deje cocer todo durante 15 minutos.
5. A continuación triture todos los ingredientes en la batidora.

Sopa de boniatos y zanahorias

Ingredientes
300 g de boniatos
300 g de zanahorias
1 manzana
750 ml de caldo de verduras
Jengibre al gusto

Preparación
1. Pele los boniatos y las zanahorias y córtelos en trozos pequeños.
2. Corte la manzana en trozos.
3. Cocine todos los ingredientes hasta que queden blandos.
4. Triture todos los ingredientes hasta que queden cremosos.

Crema de brócoli

Ingredientes
350 g de brócoli
150 g de patatas
1 cebolla
1 l de caldo
150 ml de nata

Preparación
1. Limpie el brócoli y pele las patatas.
2. Corte los dos ingredientes en trozos.
3. Cueza las verduras.
4. Rehogue la cebolla.
5. Triture todos los ingredientes hasta que queden cremosos.

12. Limpieza

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!

12.1 Limpieza de todas las piezas del aparato

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

⊙ La base **10**, el cable de conexión y el enchufe **13** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.

¡PELIGRO de lesiones por cortes!

⊙ Las cuchillas del accesorio con cuchillas **8** están afiladas. Manéjelas con cuidado.

⊙ Si se lava a mano, deberá utilizar agua clara para poder ver bien el accesorio con cuchillas **8**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

1. Saque el enchufe **13** de la toma de corriente.
2. Retire el vaso mezclador **5** de la base **10**.
3. Quite la tapa **2** del vaso mezclador **5**.
4. Cuando sea necesario, limpie la base **10** y el cable de conexión **13** con un paño ligeramente humedecido. Asegúrese de que la base **10** esté completamente seca antes del siguiente uso.
5. Limpie las demás piezas del aparato con agua caliente y detergente lavavajillas.

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Vaso mezclador **5**
- Tapa **2**
- Tapa/vaso medidor **1**
- Embutidor **18**

Las siguientes piezas no deben lavarse en el lavavajillas:

- Base **10** con cable de conexión y enchufe **13**

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

Algunos consejos de limpieza

- Procure limpiar el aparato inmediatamente después de cada uso, para evitar que se adhieran restos de comida resecos.
- Después de triturar alimentos muy salados o ácidos debe lavar a fondo el vaso mezclador **5** de inmediato.
- El embutidor puede desmontarse para limpiarlo.

12.2 Limpieza inmediata del vaso mezclador

1. Añada 1 litro de agua y 3 gotas de detergente lavavajillas en el vaso mezclador **5**.
2. Coloque el vaso mezclador **5** en el alojamiento **11** de la base **10**. La flecha indicadora ▼ **9** en la parte inferior del vaso mezclador señala hacia la flecha indicadora ▲ **12** en la base.
3. Gire el vaso mezclador en la dirección del símbolo del candado cerrado 🔒.
4. Cierre el vaso mezclador con la tapa **2**.
5. Presione el asa **4** de la tapa hacia abajo. La varilla de metal en el asa encaja en el contacto de seguridad **6** en la parte superior del asidero **7**. De esa forma, el seguro está cerrado.

6. Coloque el vaso medidor **1** en la tapa **2** y bloquéelo dándole una vuelta corta en sentido horario.
7. Introduzca el enchufe **13** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones técnicas.
8. Pulse el interruptor de encendido/apagado **14** a **I**.
   - Se escuchará una señal acústica.
   - Las teclas de programa se iluminan y en la pantalla para el indicador de tiempo aparece *0:00*.
9. Haga funcionar el programa **SMOOTHIE** una vez.
10. Pulse el interruptor de encendido/apagado **14** a **O**.
11. Saque el enchufe **13** de la toma de corriente.
12. Retire el vaso mezclador **5** de la base **10**.
13. Retire la tapa **2** del vaso mezclador.
14. Vacíe el vaso mezclador **5** y aclárelo con agua limpia.

13. Almacenamiento

¡PELIGRO!

⊙ Para evitar accidentes, el enchufe **13** no puede estar conectado a una toma de corriente mientras el aparato está guardado.

- Deslice el cable de conexión **13** en el compartimento del cable **17** en la parte posterior de la base **10**.
- Monte la batidora de vaso para su almacenamiento.
- Elija un lugar en el que el aparato no se vea expuesto ni a un gran calor ni a la humedad.

14. Solución de problemas

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

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • ¿Está el vaso mezclador **5** correctamente colocado? • ¿Está la tapa **2** correctamente cerrada?
El accesorio con cuchillas **8** no gira o lo hace con mucha dificultad.	• Apague el aparato inmediatamente, retire el enchufe **13** y compruebe: - ¿Hay algún obstáculo en el vaso mezclador **5**? - ¿Los alimentos son demasiado duros o espesos?

15. Datos técnicos

Modelo:	SHSM 1400 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Tiempo máx. de funcionamiento continuo (KB): (indica cuánto tiempo puede funcionar el aparato sin interrupciones)	3 minutos en el programa **MANUAL** 5 min 45 s en el programa **SOUP**
Potencia:	1400 W
Cantidades de llenado:	ingredientes fríos: 250 ml – 1800 ml
	ingredientes calientes: 250 ml – 650 ml
Consumo de potencia en estado de espera:	≤ 0,8 W

16. Solicitar piezas de repuesto

En nuestra tienda web encontrará una selección de piezas de repuesto para que disfrute de su artículo durante el mayor tiempo posible.

Para encontrar todas las piezas de repuesto:

1. Acceda a **https://shop.hoyerhandel.com/**.
2. Busque el número IAN del artículo en la barra de búsqueda.

o

Escanee el siguiente código QR con su smartphone o tablet.

17. Eliminación



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



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclaje puede contribuir a reducir el consumo de materias primas.

Embalaje

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

Símbolos empleados

	Geprüfte **S**icherheit (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 conforme a las normas para la eliminación de residuos vigentes.
21 PAP	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).
~	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
UK CA	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

18. Garantía de HOYER Handel GmbH

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

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.
Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.
Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.
El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
  IAN: 539393_2601 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.
- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **539393_2601**.

Servicio técnico

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

IAN: 539393_2601



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Inhold

1. Oversigt 185
2. Tilsigtet anvendelse 186
3. Sikkerhedsanvisninger 187
4. Leveringsomfang 190
5. Ibrugtagning 190
6. Montering 190
7. Overblik over programmer 191
8. Forarbejdningstabel 192
9. Tips til perfekte resultater 193
10. Betjening 194
10.1 Tænd og sluk 194
10.2 Forberedelse af fødevarer 194
10.3 Brug af de automatiske programmer 195
10.4 Program MANUAL 195
10.5 Program PULSE 196
10.6 Brug af nedstopperen 196
11. Opskrifter 196
11.1 Smoothies 196
11.2 Supper 197
12. Rengøring 199
12.1 Rengøring af alle apparatdele 199
12.2 Øjeblikkelig rengøring af blandebeholderen 199
13. Opbevaring 200
14. Problemløsning 200
15. Tekniske data 201
16. Efterbestilling af reservedele 201
17. Bortskaffelse 201
18. HOYER Handel GmbHs garanti 202

1. Oversigt

1		Låg/målebeholder (30, 40, 50 ml)
2		Låg med efterpåfyldningsåbning
3	**RELEASE**	Knap til oplåsning af bøjlen
4		Bøjle
5	**MAX** 🔥 ❄	Blandebeholder (påfyldningsmængde 250 – 1.800 ml)
6		Sikringskontakt på låget
7		Håndtag
8		Knivindsats
9	▼	Markeringspil på blandebeholderen
10		Apparatsokkel
11		Holder til blandebeholder
12	▲	Markeringspil på apparatsoklen
13		Tilslutningsledning med netstik
14	**O I**	On-/Off-kontakt
15	**▶II**	Drejeknap - Tryk: Start/Stop - Drej: indstil hastighed i programmet **MANUAL** og **PULSE**
16		Touchdisplay til programmer og tidsindikator
17		Kabelrum på bagsiden af apparatet
18		Nedstopper (i 2 dele)

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye bordblender.

For at kunne anvende apparatet sikkert og lære alle apparatets funktioner at kende:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye bordblender!

Symboler på apparat


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


Symbolet angiver, at betjeningsvejledningen skal følges.

2. Tilsigtet anvendelse

Apparatet er beregnet til blanding, piskning, omrøring, hakning, purering og isknusning.
Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.
Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.
- ⊙ Apparatet er i programmet **MANUAL** konstrueret til en køretid på maksimalt 3 minutter uafbrudt.

FORSIGTIG:

- ⊙ Hvis du blander varme ingredienser i blandebeholderen, skal du starte blandingsprocessen på det laveste trin for at undgå forbrændinger fra damp og sprøjt.
- ⊙ Fyld kun blandebeholderen op til markeringen **MAX** (ca. 500 – 750 ml) med varme ingredienser. Sørg for at ingredienserne ikke overskrider en temperatur på 90 °C.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre kvæstelser eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Børn må ikke bruge apparatet.
- ⊙ Opbevar apparatet og den tilhørende tilslutningsledning uden for børns rækkevidde.
- ⊙ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn, eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet, og har forstået de farer, det kan give anledning til.
- ⊙ Når apparatet ikke er under opsyn, eller før det samles, skilles ad eller rengøres, skal apparatets netstik altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på, at knivindsatsens klinger er meget skarpe:
  - Undlad at berøre klingerne med hånden for at undgå snitsår.
  - Når du vasker op i hånden, skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivindsatsen tydeligt, så du ikke skærer dig på de meget skarpe klinger.
  - Pas på ikke at røre knivindsatsens klinger, når du tømmer blandebeholderen.
- ⊙ Knivindsatsen drejer, efter at der er blevet slukket. Vent, til den står helt stille, før du løsner og åbner låget på blandebeholderen.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller lignende kvalificeret person for at undgå farer.

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, som er i bevægelse under drift, skal apparatet afbrydes og stikket tages ud af stikkontakten.
- Vær opmærksom på, at der ikke løber væske på apparatets stikforbindelse.
- Motorapparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- Vær forsigtig, når du hælder varm væske i bordblenderen, da den kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig dampdannelse.
- **ADVARSELSHENVISNING:** brug kun blenderen, når låget eller beskyttelsesanordningen er i brug, som angivet i brugsanvisningen.
- Grib aldrig med hånden ned i beholderen, når denne står på stativet.
- Brug altid et passende redskab, f.eks. spartlen, til at skubbe maden nedad.
- Dette apparat er ligeledes beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningslignende anvendelser, som f.eks ...
  ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder;
  ... i landbrugsejendomme;
  ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer;
  ... i bed and breakfast.
- Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- Læs kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 199).

⚠ *FARE for børn!*

- Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.

⚠ *FARE for og på grund af kæle- og husdyr!*

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

⚠ *FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!*

- Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o.l.
- Beskyt motorblokken mod fugt, dråber og stænkvand.
- Skulle der være trængt væske ind i apparatet (undtagen i den dertil beregnede beholder), skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.

- Betjen ikke apparatet med fugtige hænder.
- Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks tages ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

- Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- Tilslut kun netstikket til en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til den, der er angivet på typeskiltet. Stikkontakten skal også forsat være let tilgængelig efter tilslutningen.
- Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke fuldstændigt koblet fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- Træk netstikket ud af stikkontakten, …
  … hvis der opstår en fejl,
  … når apparatet ikke er i brug,
  … inden du rengør apparatet, og
  … ved tordenvejr.
- Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- For at undgå risici og farer må der ikke foretages ændringer af apparatet.



FARE for at skære sig!

- Knivindsatsens klinger er skarpe. Vær forsigtig omkring den.
- Sluk apparatet, og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- Rør aldrig den roterende knivindsats. Stik ikke skeer eller lignende ind i de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- Vær opmærksom på, at knivindsatsen bliver ved med at rotere et stykke tid, efter at apparatet er blevet slukket. Dette gælder især ved høje omdrejningshastigheder. Grib ikke ned i blandebeholderen, før knivindsatsen står stille.

ADVARSEL mod materielle skader!

- Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.
- For at undgå at beskadige apparatet, skal du straks afbryde blandingen, hvis knivindsatsens klinger ikke drejer eller går trægt. Træk netstikket ud og kontrollér, om der befinder sig en hindring i blandebeholderen, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
- Blend ikke fødevarer på oliebasis, som f.eks. birkes eller nødder (til f.eks. birkes- eller nøddesmør) længere end maksimalt 60 sekunder, da motoren ellers kan løbe varm og tage skade.
- Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- Apparatet er i programmet **MANUAL** konstrueret til en køretid på maksimalt 3 minutter uafbrudt.
  Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til stuetemperatur.

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og plast og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

1 blandebeholder **5**
(påfyldningsmængde 250 – 1.800 ml **MAX** ❄)
1 apparatsokkel **10**
1 låg **2**
1 låg/målebeholder (30, 40, 50 ml) **1**
1 nedstopper (i 2 dele)
1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage.
- Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug!**
- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag.

6. Montering

FARE for at skære sig!

- ⊙ Knivindsatsen **8** er skarp. Vær forsigtig omkring den.
- ⊙ Sæt først netstikket **13** i en stikkontakt, når bordblenderen er helt samlet.

ANVISNINGER:

- Apparatet er forsynet med to sikkerhedsafbrydere og skal fastgøres to steder. Apparatet kan kun tages i brug, når blandebeholderen **5** er sat korrekt på plads, og låget **2** er sat korrekt på og låst fast. Skulle apparatet en gang kunne tændes uden påsat blandebeholder **5**, må du ikke bruge apparatet mere.
- Hvis apparatet er tilsluttet elnettet, men blandebeholderen **5** og låget **2** ikke er påsat korrekt, vises - : - - på displayet.

1. Sæt blandebeholderen **5** i holderen **11** på apparatsoklen **10**. Markeringspilen ▼ **9** nederst på blandebeholderen peger mod markeringspilen ▲ **12** på apparatsoklen.
2. Drej blandebeholderen mod den lukkede låsesymbol 🔒. Fyld de forberedte fødevarer i blandebeholderen **5**.
3. Luk blandebeholderen med låget **2**.
4. Tryk bøjlen **4** på låget ned. Metalstiften på bøjlen går i indgreb med sikringskontakten **6** øverst på håndtaget **7**. Sikringen er således lukket.
5. Isæt målebeholderen **1** i låget **2**, og lås den fast ved at dreje den et stykke med uret.
6. Skru de to dele af nedstopperen **18** sammen.
7. Sæt netstikket **13** i en stikkontakt, som svarer til de tekniske data.

7. Overblik over programmer

Program	Forindstillet tid	Funktion / hastighedstrin
SMOOTHIE	55 sek.	Tilberedning af smoothies af frugt eller grøntsager. - Hastighedstrinnet er forindstillet.
CRUSH ICE	50 sek.	Tilberedning af knust is. - Hastighedstrinnet er forindstillet. - Apparatet arbejder i korte intervaller.
CHOP	29 sek.	Hakning af f.eks. løg og nødder. - Hastighedstrinnet er forindstillet. - Apparatet arbejder i korte intervaller.
SPREAD	2 min. 20 sek.	Tilberedning af f.eks. hummus, pesto og nøddesmør. - Hastighedstrinnet er forindstillet.
SOUP	5 min. 45 sek.	Tilberedning af supper af forkogte ingredienser. Fødevarerne opvarmes under blandingen. - Hastighedstrinnet er forindstillet.
FROZEN DESSERT	55 sek.	Hakning af frossen frugt eller mælkeprodukter. - Hastighedstrinnet er forindstillet.
MANUAL	Start/Stop ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**	Individuel indstilling af hastigheden. Tiden tælles op. - Hastigheden kan justeres i 10 trin ved at dreje på drejeknappen **▶II 15**. - Programmet kører i maksimalt 3 minutter. Derefter stopper apparatet.
PULSE	Start/Stop ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**	Individuel indstilling af hastigheden. Tiden tælles op. - Hastigheden kan justeres i 10 trin ved at dreje på drejeknappen **▶II 15**.

8. Forarbejdningstabel

ANVISNING: start om nødvendigt det pågældende automatiske program flere gange.

Fødevarer	Maks. påfyldningsmængde	Program	Tid/hastighedstrin	Anvendelse af nedstopper
Smoothie af frugt/grøntsager	1.800 ml	**SMOOTHIE**	forindstillet	–
Drik lavet af nødder og væske	1.800 ml	**SMOOTHIE**	forindstillet	–
Grøntsagssuppe	1.500 ml	**SOUP**	forindstillet	–
Hakning af frugt/grøntsager	1.000 g	**CHOP**	forindstillet	–
Hakning af blødere ingredienser (f.eks. avocado, tomat, hvidløg)	600 g	**CHOP**	forindstillet	–
Mellemhårde/tørre ingredienser (f.eks. ost, chokolade)	250 g	**CHOP**	forindstillet	–
Hakning af små, hårde ingredienser (f.eks. nødder, bønner)	200 – 400 g	**CHOP**	forindstillet	–
Tilberedning af kødfars af stykker på 3 cm	600 g	**CHOP**	forindstillet	✓
Tilberedning af knust is	12 isterninger	**CRUSH ICE**	forindstillet	–
Kolde blandede drikke lavet af frugt, isterninger og væske	1.800 ml	**SMOOTHIE**	forindstillet	–
Is lavet af frugt, isterninger og mælk	400 – 800 g	**FROZEN DESSERT**	forindstillet	✓
Tilberedning af mandel-/jordnøddesmør	600 g	**SPREAD**	forindstillet	✓
Tilberedning af mayonnaise (ingrediensernes temperatur skal være mellem 15 og 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 sek. på trin 1 – 3 og 60 sek. på trin 7	–

Dej til amerikanske pandekage	1.800 ml	**MANUAL**	45 – 60 sek. på trin 1 – 10	-
Hakning af løg/hvidløg	500 – 1.000 g	**PULSE**	10 – 15 x på trin 6	-
Hakning af krydderurter	15 – 30 g	**PULSE**	5 – 10 x på trin 10	-
Fremstilling af rasp	100 – 300 g	**PULSE**	5 – 10 x på trin 6	-

9. Tips til perfekte resultater

- **Når du hakker grøntsager:** tilsæt lidt vand for at forbedre cirkulationen. Passér om nødvendigt de hakkede ingredienser.
- **Påfyldning af blandebeholderen:** tilsæt ingredienserne i følgende rækkefølge: først flydende ingredienser, så tørre ingredienser, efterfulgt af bladgrøntsager, bløde ingredienser, hårde eller frosne fødevarer og til sidst isterninger.
- **Manuel modus:** start altid på det laveste trin, og øg gradvist hastigheden til det ønskede trin.
- **Faste ingredienser:** skær hårde ingredienser som parmesan, chokolade eller kød i små stykker på 1–2 cm inden hakning.
  Skær hårde og seje ingredienser som f.eks. dadler i små stykker, og læg dem i blød først.
- **Små mængder:** brug en lav hastighedstrin til små mængder mad.
- **Nødder, ost eller kød:** kør om nødvendigt det valgte program to gange for at opnå et jævnt resultat.
- Hvis ingredienserne ikke blandes godt, skal du trykke dem ned med nedstopperen.

10. Betjening

FARE på grund af roterende dele!

⊙ Fødevarer må udelukkende skubbes ned gennem påfyldningsrøret i låget ved hjælp af nedstopperen **18** og aldrig med fingrene. Dette er forbundet med fare for kvæstelser.

ADVARSEL!

⊙ For at undgå at beskadige apparatet, skal du straks afbryde blandingen, hvis knivindsatsens **8** klinger ikke drejer eller går trægt. Træk i dette tilfælde netstikket **13** ud, og kontrollér, om der befinder sig en hindring i blandebeholderen **5**, eller om madvaren er for sej. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

FORSIGTIG:

⊙ Fyld afhængigt af fødevarernes hårdhed og konsistens ikke blandebeholderen **5** til maksimum, da knivindsatsen **8** ellers kan blokere.

10.1 Tænd og sluk

1. Saml alle dele som beskrevet ovenfor.
2. Sæt netstikket **13** i en stikkontakt med beskyttelseskontakter.
3. Tryk On-/Off-kontakten **14** ned til **I**.
   - Der lyder en signaltone.
   - Programknapperne lyser, og displayet til tidsindikator viser *0:00*.

ANVISNING: efter ca. 2 minutter uden betjening skifter apparatet til standbytilstand. På displayet til tidsindikator vises *- : - -*. "Væk" apparatet ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**.

10.2 Forberedelse af fødevarer

Uanset om du anvender blandefunktionen eller en af de seks faste programmer, skal de fødevarer, du anvender, forberedes inden.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Tykke og faste skræller (f.eks. fra citrusfrugter, ananas), stilke og kerner fra stenfrugter (f.eks. kirsebær, ferskner, abrikoser) skal fjernes, inden der blendes.

- Vask eller istandgør fødevarerne.
- Skær større fødevarer (f.eks. æbler, pærer) i små stykker. Denne procedure afkorter blendetiden.
- Hvis du ønsker at tilsætte fødevarer via efterpåfyldningsåbningen under arbejdet, skal du skære fødevarerne så små, at de kan komme ind gennem lågets efterpåfyldningsåbning **2**.
- Tag urter af deres stilke.
- Anvend tilstrækkelig væske til smoothies (mineralvand, frugtsaft, mælk, yoghurt).

10.3 Brug af de automatiske programmer

Apparatet er helt samlet og tændt. Programknapperne lyser, og displayet til tidsindikator viser *0:00*.

1. Tryk på en af programknapperne på touchdisplayet **16** for at vælge det ønskede program.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Der lydes en kort signaltone.
   - Det valgte program blinker.
   - Den forindstillede tid vises i tidsindikatoren.
2. Start programmet ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**.
   - Tiden tælles ned.

ANVISNINGER:

- Ingredienser og væsker kan også tilsættes under driften gennem lågets efterpåfyldningsåbning **2**.
- Brug om nødvendigt nedstopperen **18** il at skubbe fødevarerne langsomt ned.
- Du kan til enhver tid sætte processen på pause ved at trykke på **▶II 15** og fortsætte ved at trykke på den igen.
- For at afbryde et program skal du enten trykke på en anden programknap eller slukke for apparatet ved at sætte On-/Off-kontakten **14** på **O**.

Når et program er afsluttet, lyder der signaltoner og apparatet stopper. Det afsluttede program blinker igen.

1. Sluk for apparatet.
2. Drej blandebeholderen **5** i retning af det åbne låsesymbol 🔓, og tag den ud af apparatsoklen **10**.
3. Tryk på knappen **RELEASE 3** på låget **2**.
   - Bøjlen **4** åbnes let.
4. Fold bøjlen helt op, og fjern forsigtigt låget **2** ved at løfte det op ad bøjlen.
5. Tag maden ud af blandebeholderen **5**.

10.4 Program MANUAL

I dette program bestemmer du selv hastigheden og varigheden. Blandingsprocessen kan tilpasses individuelt for at opnå optimale resultater.

Apparatet er helt samlet og tændt. Programknapperne lyser, og displayet til tidsindikator viser *0:00*.

1. Sæt blandebeholderen **5** på apparatsoklen **10**.
2. Fyld fødevarerne i blandebeholderen **5**, og sæt låget **2** med målebeholderen **1** på.
3. Vælg programmet ved at trykke på **MANUAL**.
   - Den forindstillede hastighed (trin 1) lyser.
4. Start programmet ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**.
   - Varigheden af blandingsprocessen tælles op i tidsindikatoren.
   - Du kan ændre hastigheden ved at dreje på drejeknappen **15** under blandingsprocessen.
5. Stop programmet ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**.
6. Sluk for apparatet.
7. Fjern blandebeholderen.

10.5 Program PULSE

Med dette program kan du hakke ingredienser målrettet og i korte intervaller. Den korte vendetid forhindrer dem i at blive for fine eller grødede. Afhængig af fødevarens mængde og konsistens varierer antallet og længden af impulser, der er nødvendige for den ønskede konsistens.

Apparatet er helt samlet og tændt. Programknapperne lyser, og displayet til tidsindikator viser *0:00*.

1. Sæt blandebeholderen **5** på apparatsoklen **10**.
2. Fyld fødevarerne i blandebeholderen **5**, og sæt låget **2** på.
3. Vælg programmet ved at trykke på **PULSE**.
   - Den forindstillede hastighed (trin 6) lyser.
4. Start blandingen ved at trykke på drejeknappen **▶II 15**.
   - Blandingsprocessen kører kun, så længe du holder drejeknappen **15** nede.
   - Du kan til enhver tid ændre hastigheden i pauserne ved at dreje på drejeknappen **15**.
5. Sluk til sidst for apparatet ved at sætte On-/Off-kontakten **14** på **O.**
6. Fjern blandebeholderen **5**.

10.6 Brug af nedstopperen

Fødevarer, der sidder fast på blandebeholderens **5** inderside, kan du skubbe ned ved hjælp af nedstopperen **18**.

ANVISNING: brug kun nedstopperen gennem efterpåfyldningsåbningen i låget **2**, hvis den er sat korrekt på. Først da rører den ikke knivindsatsen i blandebeholderen.

11. Opskrifter

11.1 Smoothies

Power-smoothie med bær

Ingredienser
250 g blandede bær (hindbær, brombær, jordbær)
1 æble
300 ml kokosvand
1 spsk. citronsaft
1 stykke gurkemeje (ca. 1 cm)

Tilberedning
1. Skær æblet og gurkemejen i små stykker.
2. Kom alle ingredienserne i blenderen.
3. Blend ingredienserne i 30 – 60 sekunder, indtil de er cremede.

Grøn energi-smoothie

Ingredienser
200 g honningmelon
200 g agurk
50 ml mælk
1 tsk. honning
Basilikum efter smag
1 – 2 isterninger

Tilberedning
1. Skær honningmelonen og agurken i små stykker.
2. Tilsæt lidt basilikum og 1 – 2 isterninger.
3. Purér alle ingredienserne i blenderen i 45 sekunder.

Power-smoothie med havre

Ingredienser
1 banan
50 g havregryn
250 ml mandelmælk
1 spsk. jordnøddesmør
1 knivspids kanel

Tilberedning
1. Skær bananen i små stykker.
2. Kom alle ingredienserne i blenderen, og blend dem, indtil de er cremede.

Smoothie med fersken og bær

Ingredienser
1 fersken
1 banan
100 g bær
170 g græsk yoghurt
2 spsk. appelsinjuice

Tilberedning
1. Skær fersken og bananen i små stykker.
2. Purér alle ingredienserne i blenderen, indtil de er glatte.

Mokka-morgenmadssmoothie

Ingredienser
140 ml kold espresso
200 ml havremælk
1 banan
2 spsk. jordnøddesmør
3 spsk. kakao

Tilberedning
1. Skær bananen i små stykker.
2. Purér alle ingredienserne sammen i blenderen.

11.2 Supper

Cremet græskarsuppe

Ingredienser
750 g Hokkaido-græskar
1 løg
1 l grøntsagsbouillon
150 ml fløde
Salt, peber

Tilberedning
1. Skær græskarret i stykker og hak løget.
2. Svits løget.
3. Hæld bouillonen i, og bring det i kog.
4. Tilsæt nu græskar, salt og peber, og lad det simre i 20 – 30 minutter.
5. Purér alle ingredienserne sammen med fløden.

Kartoffelcremesuppe

Ingredienser
500 g kartofler
1 løg
500 ml grøntsagsbouillon
100 ml mælk
60 g flødeost

Tilberedning
1. Skræl kartoflerne og kog dem møre i saltet vand.
2. Hak løget og svits det.
3. Purér derefter alle ingredienserne i blenderen, og smag suppen til efter behag.

Svampecremesuppe

Ingredienser
500 g svampe
1 løg
2 fed hvidløg
750 ml grøntsagsbouillon
150 ml fløde

Tilberedning
1. Rens svampene og skær dem i små stykker.
2. Steg svampene og løget.
3. Tilsæt bouillon.
4. Lad det simre i 15 minutter.
5. Purér derefter alle ingredienserne i blenderen.

Sødkartoffel- og gulerodssuppe

Ingredienser
300 g søde kartofler
300 g gulerødder
1 æble
750 ml grøntsagsbouillon
Ingefær efter smag

Tilberedning
1. Skræl kartoflerne og gulerødderne, og skær dem i små stykker.
2. Skær æblet i stykker.
3. Kog alle ingredienserne, indtil de er møre.
4. Purér alle ingredienserne, indtil de er cremede.

Broccolicremesuppe

Ingredienser
350 g broccoli
150 g kartofler
1 løg
1 l bouillon
150 ml fløde

Tilberedning
1. Rens broccolien, og skræl kartoflerne.
2. Skær begge ingredienser i stykker.
3. Kog grøntsagerne.
4. Svits løget.
5. Purér alle ingredienserne, indtil de er cremede.

12. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!

12.1 Rengøring af alle apparatdele



FARE for elektrisk stød!

⊙ Apparatsoklen **10**, tilslutningsledningen og netstikket **13** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

⊙ Klingerne på knivindsatsen **8** er skarpe. Vær forsigtig omkring den.

⊙ Ved opvask i hånden skal vandet være så klart, at du kan se knivindsatsen **8** tydeligt.

ADVARSEL mod materielle skader!

⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

1. Træk netstikket **13** ud af stikkontakten.
2. Fjern blandebeholderen **5** fra apparatsoklen **10**.
3. Tag låget **2** af blandebeholderen **5**.
4. Tør efter behov apparatsoklen **10** og tilslutningsledningen **13** af med en let fugtet klud. Pas på, at apparatsoklen **10** før næste anvendelse er fuldstændig tør.
5. Rengør de andre apparatdele med opvaskemiddel og varmt vand.

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- Blandebeholder **5**
- Låg **2**
- Låg/målebeholder **1**
- Nedstopper **18**

Følgende dele må ikke rengøres i opvaskemaskinen:

- Apparatsokkel **10** med tilslutningsledning og netstik **13**

6. Sørg for, at alle dele er fuldstændig tørre, før du rydder dem til side, eller du bruger apparatet på ny.

Nogle rengøringstips

- Rengør apparatet så hurtigt som muligt efter brug, så madrester ikke tørrer ind.
- Efter forarbejdning af meget salte eller syreholdige fødevarer bør du omgående vaske blandebeholderen **5** grundigt af.
- Du kan skru nedstopperen fra hinanden for at rengøre den.

12.2 Øjeblikkelig rengøring af blandebeholderen

1. Fyld 1 liter vand og 3 dråber opvaskemiddel i blandebeholderen **5**.
2. Sæt blandebeholderen **5** i holderen **11** på apparatsoklen **10**. Markeringspilen ▼ **9** nederst på blandebeholderen peger mod markeringspilen ▲ **12** på apparatsoklen.
3. Drej blandebeholderen mod den lukkede låsesymbol 🔒.
4. Luk blandebeholderen med låget **2**.
5. Tryk bøjlen **4** på låget ned. Metalstiften på bøjlen går i indgreb med sikringskontakten **6** øverst på håndtaget **7**. Sikringen er således lukket.
6. Isæt målebeholderen **1** i låget **2**, og lås den fast ved at dreje den et stykke med uret.

7. Sæt netstikket **13** i en stikkontakt, som svarer til de tekniske data.
8. Sæt On-/Off-kontakten **14** på **I**.
   - Der lyder en signaltone.
   - Programknapperne lyser, og displayet til tidsindikator viser *0:00*.
9. Kør programmet **SMOOTHIE** én gang.
10. Sæt On-/Off-kontakten **14** på **O**.
11. Træk netstikket **13** ud af stikkontakten.
12. Fjern blandebeholderen **5** fra apparatsoklen **10**.
13. Tag låget **2** af blandebeholderen.
14. Tøm blandebeholderen **5** og skyl den med rent vand.

13. Opbevaring

FARE!

⊙ For at undgå ulykker må netstikket **13** under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.

- Skub tilslutningsledningen **13** ind i kabelrummet **17** på bagsiden af apparatsoklen **10**.
- Saml bordblenderen, når den skal til opbevaring.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

14. Problemløsning

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

FARE for elektrisk stød!

⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Er blandebeholderen **5** sat rigtigt på? • Er låget **2** lukket korrekt?
Knivindsatsen **8** drejer sig ikke eller kun meget trægt.	• Sluk omgående, træk netstikket **13** ud og kontrollér: - Er der hindringer i blandebeholderen **5**? - Er madvaren for sej eller for hård?

15. Tekniske data

Model:	SHSM 1400 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Maks. kontinuerlig køretid (KB): (angiver, hvor længe apparatet må køre kontinuerligt)	3 min. i programmet **MANUAL** 5 min. 45 sek. i programmet **SOUP**
Effekt:	1.400 W
Påfyldningsmængder:	kolde ingredienser: 250 ml – 1.800 ml
	varme ingredienser: 250 ml – 650 ml
Effektforbrug i standbytilstand:	≤ 0,8 W

16. Efterbestilling af reservedele

For at du kan have glæde af din vare så længe som muligt, tilbyder vi et udvalg af reservedele i vores webshop.

Alle tilgængelige reservedele finder du her:

1. Gå til **https://shop.hoyerhandel.com/**.
2. Søg efter varens IAN-nummer i søgefeltet.

eller

Scan følgende QR-kode med din smartphone/tablet.

17. Bortskaffelse



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



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug kan generelt bidrage til at reducere forbruget af råstoffer.

Emballage

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

Anvendte symboler

	**G**eprüfte **S**icherheit (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 emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende bortskaffelsesbestemmelser.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummmeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

18. HOYER Handel GmbHs garanti

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

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.
Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.
Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

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

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

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

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

Afvikling af en garantisag

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

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 539393_2601** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse, med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

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



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **539393_2601** åbne din betjeningsvejledning.

Service-center

(DK) Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 539393_2601

Leverandør

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica 205
2. Uso conforme 206
3. Avvertenze di sicurezza 207
4. Materiale in dotazione 210
5. Messa in funzione 211
6. Montaggio 211
7. Panoramica dei programmi 212
8. Tabella di lavorazione 213
9. Suggerimenti per risultati perfetti 214
10. Uso 215
10.1 Attivazione e disattivazione 215
10.2 Preparazione degli alimenti 215
10.3 Lavoro con i programmi automatici 216
10.4 Programma MANUAL 216
10.5 Programma PULSE 217
10.6 Utilizzo del pressino 217
11. Ricette 217
11.1 Frappé 217
11.2 Zuppe 218
12. Pulizia 220
12.1 Pulizia di tutte le parti dell'apparecchio 220
12.2 Pulizia immediata del recipiente miscelatore 220
13. Conservazione 221
14. Risoluzione dei problemi 221
15. Dati tecnici 222
16. Ordinazione di ricambi 222
17. Smaltimento 222
18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 223
19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 225

1. Panoramica

1		Coperchio/misurino (30, 40, 50 ml)
2		Coperchio con apertura di rabbocco
3	**RELEASE**	Tasto di sblocco dell'archetto
4		Archetto
5	**MAX** 🔥 ❄	Recipiente miscelatore (capienza 250 - 1.800 ml)
6		Contatto di sicurezza del coperchio
7		Impugnatura
8		Inserto lame
9	▼	Freccia sul recipiente miscelatore
10		Base dell'apparecchio
11		Sede del recipiente miscelatore
12	▲	Freccia sulla base dell'apparecchio
13		Cavo di collegamento con spina
14	**O I**	Interruttore on/off
15	▶**II**	Manopola di regolazione - Premere: Start/Stop - Ruotare: nel programma **MANUAL** e **PULSE**, regolare la velocità
16		Display tattile per i programmi e l'indicazione del tempo
17		Vano cavi sul lato posteriore dell'apparecchio
18		Pressino (in 2 pezzi)

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo frullatore.

Per un impiego sicuro dell'apparecchio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo frullatore possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.



Il simbolo indica che deve essere rispettato il manuale di istruzioni per l'uso.

2. Uso conforme

L'apparecchio serve a frullare, mescolare, montare, rimestare, triturare, passare e tritura-re ghiaccio.
L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Prima di mescolare occorre rimuovere le bucce spesse o dure (ad es. di agrumi, ananas), i piccioli e i noccioli della frutta con nocciolo (ad es. ciliegie, pesche, albicocche).
- ⊙ Nel programma **MANUAL**, l'apparecchio può funzionare per massimo 3 minuti senza interruzione.

ATTENZIONE:

- ⊙ Se nel recipiente miscelatore si frullano ingredienti caldi, iniziare l'operazione di miscelazione dal livello più basso di velocità per evitare possibili ustioni dovute al vapore e agli schizzi che possono fuoriuscire.
- ⊙ Inserire gli ingredienti caldi nel recipiente miscelatore senza oltrepassare il segno **MAX** (circa 500 – 750 ml). Assicurarsi che gli ingredienti non superino i 90 °C di temperatura.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ I bambini non possono usare l'apparecchio.
- ⊙ Conservare l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontano dalla portata dei bambini.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame sono molto affilate:
  - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
  - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
  - Quando si svuota il recipiente miscelatore, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserto lame.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, l'inserto lame continua a girare. Attendere che si arrestino prima di sbloccare il coperchio del recipiente miscelatore e quindi aprire.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecontrollo separato.

- Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Assicurarsi di non riversare liquido sopra il connettore dell'apparecchio.
- Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi nel frullatore perché potrebbero venire espulsi dall'apparecchio a causa della formazione improvvisa di vapore.
- **AVVERTENZA:** usare il frullatore solo se il coperchio o il dispositivo di protezione si trovano nella posizione d'impiego, come indicato nelle indicazioni di utilizzo.
- Non mettere mai la mano nel recipiente quando questo si trova sul sostegno.
- Usare sempre un utensile adatto, ad es. la spatola, per spingere il cibo verso il basso.
- Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
  - … nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
  - … in tenute rurali;
  - … da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
  - … in pensioni con colazione.
- Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere “Pulizia” a pagina 220)

PERICOLO per i bambini!

- Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.

PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.

PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- Proteggere il blocco motore dall'umidità, da goccioline e schizzi d'acqua.
- Se nell'apparecchio penetrano liquidi (tranne che nell'apposito recipiente), staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina. e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.

PERICOLO di scossa elettrica!

- Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, facilmente accessibile e dotata di contatto di terra, la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- Staccare la spina dalla presa di corrente …
  … se si verifica un guasto,
  … quando non si utilizza l'apparecchio,
  … prima di pulire l'apparecchio e
  … in caso di temporali.
- Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.

PERICOLO di lesioni da taglio!

- Le lame dell'inserto lame sono affilate. Maneggiarle con precauzione.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.
- Non toccare l'inserto lame in rotazione. Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- Considerare che dopo lo spegnimento l'inserto lame continua ancora a ruotare per breve tempo. Ciò vale in particolare per le velocità di rotazione elevate. Introdurre le mani nella pentola solo quando l'inserto lame è fermo.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- Prima di mescolare occorre rimuovere le bucce spesse o dure (ad es. di agrumi, ananas), i piccioli e i noccioli della frutta con nocciolo (ad es. ciliegie, pesche, albicocche).
- Per evitare danni all'apparecchio, interrompere subito l'operazione di miscelazione se le lame dell'inserto lame non girano o girano con difficoltà. Staccare la spina e controllare se nel recipiente miscelatore si trova un ostacolo o se l'alimento è troppo duro. Controllare anche se l'apparecchio è assemblato correttamente.
- Gli alimenti a base oleosa come ad es. semi di papavero o noci (per burro al papavero o burro di noci) non vanno mescolati per più di 60 secondi, altrimenti il motore può surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- Nel programma **MANUAL,** l'apparecchio può funzionare per massimo 3 minuti senza interruzione.
  Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- Utilizzare solo gli accessori originali.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- L'apparecchio è dotato di piedini di plastica antiscivolo. Dato che i mobili sono rivestiti con un gran numero di vernici e materie plastiche e vengono trattati con prodotti per la manutenzione diversi, non è possibile escludere del tutto che alcune di queste sostanze contengano componenti in grado di aggredire e indebolire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

1 recipiente miscelatore **5**
(capienza 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 base dell'apparecchio **10**
1 coperchio **2**
1 coperchio/misurino (30, 40, 50 ml) **1**
1 pressino (in 2 pezzi)
1 manuale di istruzioni per l'uso

5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana e non scivolosa.

6. Montaggio



PERICOLO di lesioni da taglio!

⊙ L'inserto lame **8** è affilato. Maneggiarlo con cautela.

⊙ Inserire la spina **13** in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente il frullatore.

NOTE:

- L'apparecchio è provvisto di due interruttori di sicurezza e deve essere bloccato due volte. È possibile avviare l'apparecchio solo se il recipiente miscelatore **5** è inserito correttamente e il coperchio **2** è applicato correttamente e bloccato. Qualora fosse possibile accendere l'apparecchio anche senza recipiente miscelatore **5** collocato, non farlo funzionare ulteriormente.
- Quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica ma il recipiente miscelatore **5** e il coperchio **2** non sono montati correttamente, sul display appare *- : - -*.

1. Collocare il recipiente miscelatore **5** nella sede **11** sulla base dell'apparecchio **10**. La freccia ▼ **9** sotto il recipiente miscelatore indica la freccia ▲ **12** sulla base dell'apparecchio.
2. Ruotare il recipiente miscelatore in direzione del simbolo del lucchetto chiuso 🔒. Versare gli alimenti preparati nel recipiente miscelatore **5**.
3. Chiudere il recipiente miscelatore con il coperchio **2**.
4. Premere l'archetto **4** sul coperchio verso il basso. Il perno metallico sull'archetto si innesta nel contatto di sicurezza **6** sulla parte superiore dell'impugnatura **7**. La sicura è a questo punto chiusa.
5. Inserire il misurino **1** nel coperchio **2** e bloccarlo con una breve rotazione in senso orario.
6. Avvitare insieme entrambe le parti del pressino **18**.
7. Collegare la spina **13** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici.

7. Panoramica dei programmi

Programma	Tempo preimpostato	Funzione / livello di velocità
SMOOTHIE	55 sec.	Preparazione di frappè di frutta o verdura. - L'impostazione del livello di velocità è predefinita.
CRUSH ICE	50 sec.	Produzione di ghiaccio tritato. - L'impostazione del livello di velocità è predefinita. - L'apparecchio lavora a brevi impulsi.
CHOP	29 sec.	Triturazione di ad es. cipolle, noci, ecc. - L'impostazione del livello di velocità è predefinita. - L'apparecchio lavora a brevi impulsi.
SPREAD	2 min. 20 sec.	Preparazione ad es. di hummus, pesto, crema di frutta secca. - L'impostazione del livello di velocità è predefinita.
SOUP	5 min. 45 sec.	Preparazione di zuppe a partire da ingredienti già cotti. Gli alimenti vengono frullati e scaldati contemporaneamente. - L'impostazione del livello di velocità è predefinita.
FROZEN DESSERT	55 sec.	Triturazione di frutta congelata o latticini. - L'impostazione del livello di velocità è predefinita.
MANUAL	Start/Stop premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**	Impostazione individuale della velocità. Inizia il conteggio del tempo. - Possibilità di impostazione della velocità a 10 livelli ruotando la manopola di regolazione **▶II 15**. - Il tempo di funzionamento del programma è di max. 3 minuti. Poi l'apparecchio si arresta.
PULSE	Start/Stop premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**	Impostazione individuale della velocità. Inizia il conteggio del tempo. - Possibilità di impostazione della velocità a 10 livelli ruotando la manopola di regolazione **▶II 15**.

8. Tabella di lavorazione

NOTA: se necessario, avviare ripetutamente il programma automatico corrispondente.

Alimento	Capienza max.	Programma	Tempo/livello di velocità	Inserto pressino
Frappè di frutta / verdura	1.800 ml	**SMOOTHIE**	sodi	–
Bevanda a base di frutta secca e liquido	1.800 ml	**SMOOTHIE**	sodi	–
Zuppa di verdura	1.500 ml	**SOUP**	sodi	–
Triturazione di frutta / verdura	1.000 g	**CHOP**	sodi	–
Triturazione di ingredienti morbidi (ad es. avocado, pomodoro, aglio)	600 g	**CHOP**	sodi	–
Ingredienti semiduri / secchi (ad es. formaggio, cioccolata)	250 g	**CHOP**	sodi	–
Triturazione di ingredienti duri di piccole dimensioni (ad es. frutta secca, chicchi)	200 - 400 g	**CHOP**	sodi	–
Preparazione di carne tritata a partire da pezzi grandi 3 cm	600 g	**CHOP**	sodi	✓
Produzione di ghiaccio tritato	12 cubetti di ghiaccio	**CRUSH ICE**	sodi	–
Bibite fredde con frutta, cubetti di ghiaccio e liquido	1.800 ml	**SMOOTHIE**	sodi	–
Gelato alla frutta, cubetti di ghiaccio, latte	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	sodi	✓
Preparazione di crema mandorle/noci	600 g	**SPREAD**	sodi	✓

Preparazione di maionese (temperatura degli ingredienti compresa tra 15 e 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 sec. a livello 1 - 3 e 60 sec. a livello 7	-
Pastella per pancake	1.800 ml	**MANUAL**	45 - 60 sec. a livello 1 - 10	-
Triturazione di cipolle/ aglio	500 - 1.000 g	**PULSE**	10 - 15 x a livello 6	-
Triturazione di erbe aromatiche	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x a livello 10	-
Preparazione di pangrattato	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x a livello 6	-

9. Suggerimenti per risultati perfetti

- **Per la triturazione di verdure:** aggiungere un po' di acqua per facilitare la circolazione. Se necessario, successivamente passare gli ingredienti triturati.
- **Riempimento del recipiente miscelatore:** inserire gli ingredienti nel seguente ordine: prima gli ingredienti liquidi, poi quelli secchi e successivamente le verdure in foglia, gli alimenti morbidi, duri o congelati e infine i cubetti di ghiaccio.
- **Modalità manuale:** partire sempre dal livello più basso e aumentare la velocità gradualmente fino al livello desiderato.
- **Ingredienti solidi:** tagliare gli ingredienti solidi come parmigiano, cioccolato o carne in piccoli pezzi di 1- 2 cm prima di frullarli.
  Tagliare gli ingredienti duri e fibrosi, ad es. i datteri e metterli prima in ammollo.
- **Piccole quantità:** per piccole quantità di alimenti, usare un livello di velocità basso.
- **Frutta secca, formaggio o carne:** se necessario, ripetere il programma selezionato due volte per ottenere un risultato uniforme.
- Se gli ingredienti non si miscelano bene, spingerli verso il basso con il pressino.

10. Uso

PERICOLO dovuto a parti rotanti!

⊙ Spingere gli alimenti nel tubo di riempimento nel coperchio solo con il pressino **18**, mai con le dita. Vi è un notevole rischio di subire lesioni.

AVVERTENZA!

⊙ Per evitare danni all'apparecchio, interrompere subito l'operazione di miscelazione se le lame dell'inserto lame **8** non girano o girano con difficoltà. In tal caso staccare la spina **13** e controllare se nel recipiente miscelatore **5** si trova un ostacolo o se l'alimento è troppo duro. Controllare anche se l'apparecchio è assemblato correttamente.

ATTENZIONE:

⊙ A seconda della durezza e della consistenza degli alimenti, non riempire al massimo il recipiente miscelatore **5**, altrimenti l'inserto lame **8** può bloccarsi.

10.1 Attivazione e disattivazione

1. Montare tutte le parti come descritto in precedenza.
2. Collegare la spina **13** con una presa di corrente dotata di messa a terra.
3. Premere l'interruttore on/off **14** verso il basso su **I**.
   - Viene emesso un segnale acustico.
   - I tasti di programma si accendono e sul display di indicazione del tempo compare *0:00*.

NOTA: l'apparecchio passa alla modalità standby se non viene azionato per circa 2 minuti. Sul display di indicazione del tempo compare *- : - -*. "Svegliare" l'apparecchio premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**.

10.2 Preparazione degli alimenti

A prescindere che si utilizzi la funzione di miscelazione o uno dei sei programmi preimpostati, gli alimenti devono essere preparati.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Prima di mescolare occorre rimuovere le bucce spesse o dure (ad es. di agrumi, ananas), i piccioli e i noccioli della frutta con nocciolo (ad es. ciliegie, pesche, albicocche).

- Lavare o pulire gli alimenti.
- Tagliare a pezzi gli alimenti di grandi dimensioni (per esempio mele, pere). Questa procedura riduce il tempo di miscelazione.
- Per aggiungere gli alimenti durante le operazioni attraverso l'apertura di rabbocco, tagliare gli alimenti a pezzi abbastanza piccoli da passare attraverso l'apertura di rabbocco del coperchio **2**.
- Togliere gli steli alle erbe aromatiche.
- Utilizzare liquido sufficiente per i frappè (acqua minerale, succo di frutta, latte, yogurt).

10.3 Lavoro con i programmi automatici

L'apparecchio è montato e acceso. I tasti di programma si accendono e sul display di indicazione del tempo compare *0:00*.

1. Toccare uno dei tasti di programma sul display tattile **16** per selezionare il programma desiderato.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Viene emesso un breve segnale acustico.
   - Il programma selezionato lampeggia.
   - Il tempo preimpostato compare nell'indicazione del tempo.
2. Avviare il programma premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**.
   - Inizia il conto alla rovescia del tempo.

NOTE:
- È possibile aggiungere ingredienti e liquidi anche durante il funzionamento, attraverso l'apertura di rabbocco del coperchio **2**.
- Se necessario, servirsi del pressino **18** per spingere lentamente verso il basso gli alimenti.
- È possibile mettere in pausa il processo in qualsiasi momento premendo **▶II 15** e riprenderlo premendo nuovamente.
- Per interrompere un programma, premere su un tasto di programma o spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore on/off **14** su **O**.

Al termine del programma, vengono emessi dei segnali acustici e l'apparecchio si arresta. Il programma finito lampeggia nuovamente.

1. Spegnere l'apparecchio.
2. Ruotare il recipiente miscelatore **5** in direzione del simbolo del lucchetto aperto 🔓 e rimuoverlo dalla base dell'apparecchio **10**.
3. Premere il tasto **RELEASE 3** sul coperchio **2**.
   - L'archetto **4** si apre leggermente.
4. Aprire completamente l'archetto e rimuovere il coperchio **2** sull'archetto verso l'alto.
5. Rimuovere gli ingredienti dal recipiente miscelatore **5**.

10.4 Programma MANUAL

In questo programma è possibile regolare in autonomia la velocità e la durata. L'operazione di miscelazione può essere regolata individualmente per ottenere risultati ottimali.

L'apparecchio è montato e acceso. I tasti di programma si accendono e sul display di indicazione del tempo compare *0:00*.

1. Collocare il recipiente miscelatore **5** sulla base dell'apparecchio **10**.
2. Introdurre gli alimenti nel recipiente miscelatore **5** e chiudere il coperchio **2** con il misurino **1**.
3. Selezionare il programma premendo sul pulsante **MANUAL**.
   - La velocità predefinita (livello 1) si accende.
4. Avviare il programma premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**.
   - La durata dell'operazione di miscelazione viene conteggiata nell'indicazione del tempo.
   - È possibile modificare la velocità premendo la manopola di regolazio-

ne **15** durante l'operazione di miscelazione.
5. Arrestare il programma premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**.
6. Spegnere l'apparecchio.
7. Estrarre il recipiente miscelatore.

10.5 Programma PULSE

Con questo programma è possibile tritare gli ingredienti in modo mirato e a intervalli brevi. Gli intervalli brevi fanno sì che il composto non risulti troppo fine e pastoso. Il numero e la lunghezza degli impulsi necessari ad ottenere la consistenza desiderata varia in funzione della quantità e della consistenza degli alimenti.

L'apparecchio è montato e acceso. I tasti di programma si accendono e sul display di indicazione del tempo compare *0:00*.

1. Collocare il recipiente miscelatore **5** sulla base dell'apparecchio **10**.
2. Introdurre gli alimenti nel recipiente miscelatore **5** e chiudere il coperchio **2**.
3. Selezionare il programma premendo sul pulsante **PULSE**.
   - La velocità predefinita (livello 6) si accende.
4. Avviare la mescolatura premendo sulla manopola di regolazione **▶II 15**.
   - L'operazione di miscelazione procede solo finché si tiene premuta la manopola di regolazione **15**.
   - La velocità può essere regolata in qualsiasi momento durante le pause ruotando la manopola di regolazione **15**.
5. Al termine dell'operazione, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore on/off **14** su **O**.
6. Estrarre il recipiente miscelatore **5**.

10.6 Utilizzo del pressino

Gli alimenti che rimangono attaccati alla parete interna del recipiente miscelatore **5** possono essere rimossi usando il pressino **18**.

NOTA: usare il pressino solo nell'apertura di rabbocco sul coperchio **2** se questo è posizionato correttamente. Solo in questo modo non andrà a toccare le lame nel recipiente miscelatore.

11. Ricette

11.1 Frappé

Frappè energetico ai frutti di bosco

Ingredienti
250 g di frutti di bosco misti (lamponi, more, fragole)
1 mela
300 ml di acqua di cocco
1 CC di succo di limone
1 pezzo di curcuma (circa 1 cm)

Preparazione
1. Tagliare a pezzetti la mela e la curcuma.
2. Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore.
3. Frullare gli ingredienti 30 – 60 secondi fino a renderli cremosi.

Frappè energetico verde

Ingredienti
200 g di melone
200 g di cetrioli
50 ml di latte
1 cc di miele
Basilico a piacere
1 - 2 cubetti di ghiaccio

Preparazione
1. Tagliare a pezzetti il melone e il cetriolo.
2. Aggiungere un po' di basilico e 1 - 2 cubetti di ghiaccio.
3. Frullare tutti gli ingredienti per 45 secondi all'interno del frullatore.

Frappè energetico all'avena

Ingredienti
1 banana
50 g di fiocchi di avena
250 ml di latte di mandorle
1 CC di burro di arachidi
1 pizzico di cannella

Preparazione
1. Tagliare a pezzetti la banana.
2. Versare tutti gli ingredienti nel frullatore e frullare fino a ottenere una consistenza cremosa.

Frappè pesca e frutti di bosco

Ingredienti
1 pesca
1 banana
100 g di frutti di bosco
170 g di yogurt greco
2 CC di succo d'arancia

Preparazione
1. Tagliare a pezzetti pesca e banana.
2. Frullare tutti gli ingredienti nel frullatore fino a ottenere un composto liscio.

Frappè al caffè per la colazione

Ingredienti
140 ml di caffè espresso freddo
200 ml di latte di avena
1 banana
2 CC di burro di arachidi
3 CC di cacao

Preparazione
1. Tagliare a pezzetti la banana.
2. Frullare insieme tutti gli ingredienti all'interno del frullatore.

11.2 Zuppe

Vellutata cremosa di zucca

Ingredienti
750 g di zucca Hokkaido
1 cipolla
1 l di brodo vegetale
150 ml di panna da cucina
Sale, pepe

Preparazione
1. Tagliare la zuppa a pezzi e tagliare finemente la cipolla.
2. Fare appassire la cipolla.
3. Aggiungere il brodo e portare a ebollizione.
4. Aggiungere ora la zucca, sale e pepe e lasciare sobbollire il tutto per 20 - 30 minuti.
5. Frullare tutti gli ingredienti insieme alla panna.

Vellutata di patate

Ingredienti
500 g di patate
1 cipolla
500 ml di brodo vegetale
100 ml di latte
60 g di formaggio fresco

Preparazione
1. Sbucciare le patate e cuocerle in acqua salata fino a che non saranno morbide.
2. Tagliare finemente la cipolla e farla appassire.
3. Frullare quindi tutti gli ingredienti nel frullatore e aggiungere spezie a piacere.

Vellutata di funghi

Ingredienti
500 g di funghi
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
750 ml di brodo vegetale
150 ml di panna da cucina

Preparazione
1. Pulire i funghi e tagliarli a pezzetti.
2. Soffriggere in una padella i funghi e la cipolla.
3. Aggiungere il brodo.
4. Lasciare sobbollire il tutto per 15 minuti.
5. Frullare tutti gli ingredienti nel frullatore.

Vellutata di patate dolci e carote

Ingredienti
300 g di patate dolci
300 g di carote
1 mela
750 ml di brodo vegetale
Zenzero a piacere

Preparazione
1. Sbucciare le patate e le carote e tagliarle a pezzetti.
2. Tagliare a pezzi la mela.
3. Fare cuocere gli ingredienti fino a che non risulteranno morbidi.
4. Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.

Vellutata di broccoli

Ingredienti
350 g di broccoli
150 g di patate
1 cipolla
1 l di brodo
150 ml di panna da cucina

Preparazione
1. Pulire i broccoli e sbucciare le patate.
2. Tagliare a pezzi gli ingredienti.
3. Cuocere le verdure.
4. Fare appassire la cipolla.
5. Frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.

12. Pulizia

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!

12.1 Pulizia di tutte le parti dell'apparecchio

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non immergere la base dell'apparecchio **10**, il cavo di collegamento e la spina **13** in acqua o altri liquidi.

PERICOLO di lesioni da taglio!

⊙ Le lame dell'inserto lame **8** sono affilate. Maneggiarle con precauzione.

⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame **8**.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

1. Staccare la spina **13** dalla presa di corrente.
2. Togliere il recipiente miscelatore **5** dalla base dell'apparecchio **10**.
3. Prelevare il coperchio **2** dal recipiente miscelatore **5**.
4. Se necessario, pulire la base dell'apparecchio **10** e il cavo di collegamento **13** con uno straccio leggermente inumidito. Prima del prossimo utilizzo, assicurarsi che la base dell'apparecchio **10** sia completamente asciutta.
5. Pulire le altre parti dell'apparecchio con detersivo per piatti e acqua calda.

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

- Recipiente miscelatore **5**
- Coperchio **2**
- Coperchio/misurino **1**
- Pressino **18**

Le seguenti parti non vanno lavate in lavastoviglie:

- Base dell'apparecchio **10** con cavo di collegamento e spina **13**

6. Far asciugare completamente le parti prima di metterle da parte o di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

Consigli per la pulizia

- Se possibile, pulire l'apparecchio subito dopo l'uso per evitare che i resti di alimenti si secchino.
- Dopo aver preparato alimenti molto salati o molto acidi, è preferibile lavare subito e a fondo il recipiente miscelatore **5**.
- È possibile smontare il pressino per la pulizia.

12.2 Pulizia immediata del recipiente miscelatore

1. Versare 1 litro d'acqua e 3 gocce di detersivo per piatti nel recipiente miscelatore **5**.
2. Collocare il recipiente miscelatore **5** nella sede **11** sulla base dell'apparecchio **10**. La freccia ▼ **9** sotto il recipiente miscelatore indica la freccia ▲ **12** sulla base dell'apparecchio.
3. Ruotare il recipiente miscelatore in direzione del simbolo del lucchetto chiuso 🔒.
4. Chiudere il recipiente miscelatore con il coperchio **2**.
5. Premere l'archetto **4** sul coperchio verso il basso. Il perno metallico sull'archetto si innesta nel contatto di sicurezza **6** sulla parte superiore

dell'impugnatura **7**. La sicura è a questo punto chiusa.

6. Inserire il misurino **1** nel coperchio **2** e bloccarlo con una breve rotazione in senso orario.
7. Collegare la spina **13** ad una presa di corrente che corrisponda ai dati tecnici.
8. Premere l'interruttore on/off **14** su **I**.
   - Viene emesso un segnale acustico.
   - I tasti di programma si accendono e sul display di indicazione del tempo compare *0:00*.
9. Avviare il programma **SMOOTHIE** per un ciclo.
10. Premere l'interruttore on/off **14** su **O**.
11. Staccare la spina **13** dalla presa di corrente.
12. Togliere il recipiente miscelatore **5** dalla base dell'apparecchio **10**.
13. Togliere il coperchio **2** dal recipiente miscelatore.
14. Svuotare il recipiente miscelatore **5** e sciacquarlo con acqua pulita.

13. Conservazione

PERICOLO!

⊙ Per evitare incidenti, durante la conservazione la spina **13** non deve restare collegata ad una presa di corrente.

- Inserire il cavo di collegamento **13** nel vano cavi **17** sul lato posteriore della base dell'apparecchio **10**.
- Assemblare il frullatore per conservarlo.
- Scegliere un luogo nel quale l'apparecchio sia al riparo da calore intenso ed umidità.

14. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. Poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.

PERICOLO di scossa elettrica!

⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Il recipiente miscelatore **5** è collocato correttamente? • Il coperchio **2** è chiuso correttamente?
L'inserto lame **8** non gira o gira con molta difficoltà.	• Spegnere immediatamente, staccare la spina **13** e controllare: - Ostacolo all'interno del recipiente miscelatore **5**? - Alimento troppo denso o troppo duro?

15. Dati tecnici

Modello:	SHSM 1400 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Durata massima di funzionamento continuo (KB): (indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni)	3 minuti nel programma **MANUAL** 5 min. e 45 sec. nel programma **SOUP**
Potenza:	1.400 W
Capienze:	ingredienti freddi: 250 ml – 1.800 ml
	ingredienti caldi: 250 ml – 650 ml
Assorbimento di potenza in stato di standby:	≤ 0,8 W

16. Ordinazione di ricambi

Il nostro webshop offre una scelta di ricambi che vi permetterà di preservare nel tempo la funzionalità del vostro articolo.

Per trovare tutti i ricambi disponibili:

1. Visitate **https://shop.hoyerhandel.com/**.
2. Inserite il codice IAN del vostro articolo nella barra di ricerca.

oppure

Scansionate il seguente codice QR con lo smartphone/il tablet.

17. Smaltimento



Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. In generale, il riciclaggio può contribuire a ridurre il consumo di materie prime.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

Simboli utilizzati

	**G**eprüfte **S**icherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). Non si applica alla Svizzera.
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire la confezione secondo le norme vigenti in materia di smaltimento.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 539393_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **539393_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.

Centri assistenza

(IT) Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 539393_2601

Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.
Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.
Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.
La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.
Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 539393_2601** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **539393_2601** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 539393_2601



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés 229
2. Rendeltetésszerű használat 230
3. Biztonsági utasítások 231
4. Szállítási terjedelem 234
5. Üzembe helyezés 234
6. Összeszerelés 235
7. Programok áttekintése 236
8. Feldolgozási táblázat 237
9. Tippek a tökéletes eredményekért 238
10. Használat 239
10.1 Be- és kikapcsolás 239
10.2 Az élelmiszerek előkészítése 239
10.3 Az automata programok használata 240
10.4 MANUAL (manuális) program 240
10.5 PULSE (impulzus) program 241
10.6 A turmixrúd használata 241
11. Receptek 241
11.1 Smoothie italok 241
11.2 Levesek 242
12. Tisztítás 244
12.1 A készülék alkatrészeinek tisztítása 244
12.2 A keverőedény azonnali tisztítása 244
13. Tárolás 245
14. Hibaelhárítás 245
15. Műszaki adatok 246
16. Alkatrészek utánrendelése 246
17. Ártalmatlanítás 247
18. Garancia 248

1. Áttekintés

1		Fedél/mérőedény (30, 40, 50 ml)
2		Fedél utántöltőnyílással
3	**RELEASE**	gomb a reteszelés feloldásához
4		Kengyel
5	**MAX** 🔥 ❄	Keverőedény (töltési mennyiség: 250–1800 ml)
6		Fedél rögzítőérintkezője
7		Fogantyú
8		Kés
9	▼	Jelölő nyíl a keverőedényen
10		Talapzat
11		Keverőedény talpa
12	▲	Jelölő nyíl a talapzaton
13		Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
14	**O I**	Be-/kikapcsoló gomb
15	**▶II**	Forgószabályozó - Megnyomás: Indítás/leállítás - Forgatás: A sebesség beállítása a **MANUAL** és **PULSE** programokban
16		Érintőképernyő a programok és az idő kijelzéséhez
17		Kábelrögzítő a készülék hátoldalán
18		Turmixrúd (2-részes)

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk új turmixgépéhez.

A készülék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömöt kívánunk az új turmixgépe használatához!

Jelzések a készüléken



Az ezzel a szimbólummal jelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.



A szimbólum azt jelenti, hogy a kezelési útmutatót figyelembe kell venni.

2. Rendeltetésszerű használat

A készülék keverésre, habarásra, felverésre, kavarásra, aprításra, pürésítésre és jégzúzásra szolgál.
A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak beltérben szabad használni.
A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- A kemény héjakat (pl. citrusfélék, ananász esetén), a gyümölcs szárát és a magvas gyümölcsök magvait (pl. cseresznye, barack, sárgabarack) a keverés előtt el kell távolítani.
- A készüléket **MANUAL** programban maximálisan 3 percig szabad megszakítás nélkül működtetni.

VIGYÁZAT:

- Ha forró hozzávalókat dolgoz össze a keverőedényben, kezdje a keverést a legalacsonyabb fokozaton, hogy elkerülje a kiáramló gőz és a kifröccsenő folyadék okozta esetleges égési sérüléseket.
- A keverőedényt csak a **MAX** (kb. 500 – 750 ml) jelzésig töltse meg forró hozzávalókkal. Ügyeljen arra, hogy a hozzávalók hőmérséklete ne haladja meg a 90 °C-ot.

3. Biztonsági utasítások

Figyelmeztető jelzések

A használati útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ Gyermekek nem használhatják a készüléket.
- ⊙ A készüléket és a csatlakozóvezetéket tartsa távol a gyermekektől.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, vagy összeszerelni, szétszerelni vagy tisztítani akarja, előtte mindig válassza le az elektromos hálózatról.
- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy az aprítóbetét pengéi különösen élesek legyenek:
  - A vágási sérülések elkerülése érdekében soha ne érjen puszta kézzel a pengékhez.
  - Ha kézzel mossa el a készüléket, olyan tiszta vizet használjon, hogy jól lássa az aprítópengét, nehogy az éles pengék elvágják a kezét.
  - A keverőedény kiürítésekor ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá az aprítóbetét pengéihez.
- ⊙ Az aprítóbetét a kikapcsolást követően tovább forog. Várja meg, hogy a készülék teljesen leálljon, mielőtt kireteszelné és kinyitná a keverőedény fedelét.

- A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesd ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- A használat során mozgó tartozékok vagy pótalkatrészek cseréje előtt kapcsolja ki és válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék csatlakozójába.
- Az alapkészüléket, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót ne mártsa vízbe vagy más folyadékokba.
- Legyen körültekintő, ha forró folyadékot önt a turmixgépbe, mivel a hirtelen keletkező gőz hatására a folyadék kifröccsenhet a készülékből.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A turmixgépet csak akkor használja, ha a fedél vagy a védőburkolat a használati utasításban leírtaknak megfelelő helyzetben van.
- Soha ne nyúljon a kezével az edénybe, amikor az az állványon áll.
- Mindig használjon megfelelő eszközt az étel lenyomásához, pl. egy spatulát.
- A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
  … üzletek, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
  … mezőgazdasági létesítményekben;
  … szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
  … reggeliztető panziókban való használatra.
- A hibás használat sérüléseket okozhat.
- Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következõ oldalon 244).

VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- Ügyeljen rá, hogy a gyerekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetéknél fogva a munkaterületről.

VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.

Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- A készüléket soha ne működtesse kád, zuhanyzó, teli mosdókagyló vagy hasonló közelében.
- Óvja a készüléket nedvességtől, csepegő vagy fröccsenő víztől!
- Amennyiben folyadék jutna a készülékbe (az erre a célra kialakított tartályon kívül), azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- Ha a készülék vízbe esne, akkor a hálózati csatlakozódugót azonnal ki kell húzni. Csak ezután vegye ki a vízből a készüléket.

Áramütés VESZÉLYE!

- A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetéket a készülékre.
- A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- A készülék használata során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csípődjön be.
- A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig a csatlakozódugót fogja, soha ne a vezetéket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból,
  … ha üzemzavar lép fel,
  … ha nem használja a készüléket,
  … mielőtt a készüléket tisztítaná, és
  … vihar idején.
- Ne használja a készüléket, ha azon vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülést talál!
- A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken.

Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

- Az aprítóbetét pengéi élesek. Óvatosan bánjon velük.
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból, mielőtt bármelyik üzem közben mozgó alkatrészt vagy pótalkatrészt kicserélné.
- Soha ne nyúljon a forgó pengéhez. Ne tartson kanalat vagy hasonló tárgyakat a forgó részekhez. A hosszú hajat és bő ruházatot tartsa távol a forgó alkatrészektől.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a pengék kikapcsolás után kis ideig még forog-

nak. Ez különösen nagy forgási sebességek esetén érvényes. Csak akkor nyúljon az edénybe, amikor a kés leállt.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- A kemény héjakat (pl. citrusfélék, ananász esetén), a gyümölcs szárát és a magvas gyümölcsök magvait (pl. cseresznye, barack, sárgabarack) a keverés előtt el kell távolítani.
- A készülék meghibásodásának elkerülése érdekében azonnal szakítsa meg a keverési folyamatot, ha az aprítóbetét pengéi nem vagy csak nehezen forognak. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és ellenőrizze, hogy nincs-e akadályozó tárgy a keverőedényben, illetve hogy az étel nem túl nyers-e. Azt is ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.
- Az olajos élelmiszereket, mint a mák vagy a mogyorófélék (például mák vagy mogyoróvaj), legfeljebb 60 másodpercig mixelje, mert különben a motor felforrósodhat és károsodhat.
- Üres állapotban ne működtesse a készüléket, mert így a motor túlmelegedhet és károsodhat.
- A készüléket **MANUAL** programban maximálisan 3 percig szabad megszakítás nélkül működtetni.
  Ezután kikapcsolt állapotban kell tartani a készüléket, míg az le nem hűl szobahőmérsékletűre.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert.
- A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. A bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik őket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megrongálhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. Szállítási terjedelem

1 keverőedény **5**
(töltési mennyiség 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 talapzat **10**
1 fedél **2**
1 fedél/mérőedény (30, 40, 50 ml) **1**
1 turmixrúd (2-részes)
1 használati útmutató

5. Üzembe helyezés

- Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy megvan-e minden tartozék, és sértetlenek-e.
- **Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket!**
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és csúszásmentes felületre.

6. Összeszerelés



Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

⊙ A kés **8** éles. Óvatosan bánjon vele.
⊙ A hálózati csatlakozódugót **13** csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a turmixgépet már teljesen összeszerelte.

MEGJEGYZÉSEK:

- A készülék két biztonsági kapcsolóval van felszerelve, és kétszer kell elreteszelni. A készüléket kizárólag akkor lehet beüzemelni, ha a keverőedény **5** megfelelően van behelyezve, a fedél **2** megfelelően van felhelyezve, és mindkettő reteszelve van. Ha egyszer be tudta kapcsolni a készüléket úgy, hogy nem volt felhelyezve rá a keverőedény **5**, akkor ne üzemelje be többet a készüléket.
- Ha a készülék csatlakozik az áramellátáshoz, de a keverőedény **5** és a fedél **2** nincs megfelelően felszerelve, a kijelzőn a - : - - jelzés jelenik meg.

1. Helyezze a keverőedényt **5** a talpára **11** a talapzaton **10**. A keverőedény alján található ▼ **9** jelölő nyíl a készülék talpán lévő ▲ **12** jelölő nyílra mutat.
2. Fordítsa a keverőedényt a zárt lakat szimbólum 🔒 felé. Tegye az előkészített élelmiszereket a keverőedénybe **5**.
3. Tegye a fedelet **2** a keverőedényre.
4. Nyomja le a fedélen lévő kengyelt **4**. A kengyelen lévő fémcsap beakad a rögzítőérintkezőbe **6** a fogantyú **7** tetején. A biztosíték most le van zárva.
5. Tegye a mérőedényt **1** a fedélbe **2** és rögzítse azáltal, hogy röviden elfordítja az óramutató járásával megegyező irányba.
6. Csavarja össze a turmixrúd **18** két részét.
7. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **13** egy, a műszaki adatoknak megfelelő csatlakozóaljzatba.

7. Programok áttekintése

Program	előre beállított idő	Funkció / sebességfokozat
SMOOTHIE	55 másodperc	Smoothie készítése gyümölcsből vagy zöldségből. - A sebességfokozat előre be van állítva.
CRUSH ICE	50 másodperc	Jég aprítása. - A sebességfokozat előre be van állítva. - A készülék rövid impulzusokkal működik.
CHOP	29 másodperc	Aprítás, pl. hagyma, dió. - A sebességfokozat előre be van állítva. - A készülék rövid impulzusokkal működik.
SPREAD	2 perc 20 másodperc	Pl. humusz, pesto, mogyorókrém készítése. - A sebességfokozat előre be van állítva.
SOUP	5 perc 45 másodperc	Levesek készítése előfőzött alapanyagokból. Az élelmiszerek a turmixolás során felmelegednek. - A sebességfokozat előre be van állítva.
FROZEN DESSERT	55 másodperc	Fagyasztott gyümölcsök vagy tejtermékek aprítása. - A sebességfokozat előre be van állítva.
MANUAL	Indítás/leállítás az **▶II 15** forgószabályozóval.	A sebesség egyéni beállítása. Az idő számlálásra kerül. - A sebesség 10 fokozatban állítható az **▶II 15** forgószabályozóval. - A program időtartama legfeljebb 3 perc. Ezután a készülék leáll.
PULSE	Indítás/leállítás az **▶II 15** forgószabályozóval.	A sebesség egyéni beállítása. Az idő számlálásra kerül. - A sebesség 10 fokozatban állítható az **▶II 15** forgószabályozóval.

8. Feldolgozási táblázat

MEGJEGYZÉS: Szükség esetén indítsa el újra a megfelelő automata programot.

Élelmiszer	Max. Töltési mennyiség	Program	Idő/sebesség-fokozat	Turmix-rúd használata
Smoothie gyümölcsből vagy zöldségből	1800 ml	**SMOOTHIE**	szilárd	–
Diófélékből és folyadékból készült ital	1800 ml	**SMOOTHIE**	szilárd	–
Zöldségleves	1500 ml	**SOUP**	szilárd	–
Gyümölcs / zöldség aprítása	1000 g	**CHOP**	szilárd	–
Lágyabb hozzávalók (pl. avokádó, paradicsom, fokhagyma) aprítása	600 g	**CHOP**	szilárd	–
Közepes keménységű / száraz alapanyagok (pl. sajt, csokoládé)	250 g	**CHOP**	szilárd	–
Kisebb, kemény alapanyagok aprítása (pl. diófélék, bab)	200 - 400 g	**CHOP**	szilárd	–
Húsdarálás 3 cm-es darabokból	600 g	**CHOP**	szilárd	✓
Zúzott jég készítése	12 jégkocka	**CHRUSH ICE**	szilárd	–
Hideg gyümölcsös italok jégkockákkal és folyadékkal	1800 ml	**SMOOTHIE**	szilárd	–
Fagylalt gyümölcsből, jégkockákból és tejből	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	szilárd	✓
Mandula-/mogyorókrém készítése	600 g	**SPREAD**	szilárd	✓

Majonéz készítése (a hozzávalók hőmérsékletének 15 és 24 °C között kell lennie)	500 ml	**MANUAL**	60 másodperc 1 - 3 fokozaton és 60 másodperc 7-es fokozaton	–
Palacsintatészta	1800 ml	**MANUAL**	45 - 60 mp 1 - 10 fokozaton	–
Hagyma/fokhagyma aprítása	500 - 1000 g	**PULSE**	10 - 15 x 6-os fokozaton	–
Fűszernövények aprítása	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x 10-es fokozaton	–
Zsemlemorzsa készítése	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x 6-os fokozaton	–

9. Tippek a tökéletes eredményekért

- **Zöldségek aprításakor:** Adjon hozzá egy kis vizet a jobb keringés érdekében. Szükség esetén ezután szűrje át az apróra vágott hozzávalókat.
- **A keverőedény feltöltése:** A hozzávalókat a következő sorrendben adja hozzá: először a folyékony, majd a száraz hozzávalókat, ezt követően a leveles zöldségeket, a lágy hozzávalókat, a kemény vagy fagyasztott élelmiszereket, végül pedig a jégkockákat.
- **Manuális mód:** Mindig a legalacsonyabb fokozattal kezdje, és fokozatosan növelje a sebességet a kívánt fokozatig.
- **Szilárd hozzávalók:** A kemény hozzávalókat, mint például a parmezán, a csokoládé vagy a hús, aprítás előtt vágja 1–2 cm-es darabokra.
  A kemény és rágós hozzávalókat, például a datolyát, vágja apróra, és előzetesen áztassa be.
- **Kis mennyiség:** Kis mennyiségű élelmiszer esetén válasszon alacsony sebességfokozatot.
- **Diófélék, sajtok vagy húsok:** Szükség esetén futtassa le a kiválasztott programot kétszer, hogy egyenletes eredményt érjen el.
- Ha a hozzávalók nem keverednek össze jól, nyomja le őket a turmixrúddal.

10. Használat

Forgó alkatrészek okozta VESZÉLY!

⊙ Az élelmiszereket kizárólag a fedélen található betöltőnyíláson keresztül nyomja le a turmixrúddal **18**, soha ne az ujjaival. Jelentős sérülésveszély áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS!

⊙ A készülék meghibásodásának elkerülése érdekében azonnal szakítsa meg a keverési folyamatot, ha a kés **8** pengéi nem vagy csak nehezen forognak. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13**, és ellenőrizze, hogy nincs-e akadályozó tárgy a keverőedényben **5**, illetve hogy az étel nem túl nyers. Azt is ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.

VIGYÁZAT:

⊙ A keverőedényt **5** az élelmiszer keménységének és állagának figyelembe vételével ne töltse fel teljesen, különben a kés **8** elakadhat.

10.1 Be- és kikapcsolás

1. Szereljen össze minden alkatrészt a korábbiakban leírtak szerint.
2. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **13** egy védőérintkezős csatlakozóaljzatba.
3. Állítsa a be-/kikapcsoló gombot **14 I** állásba.
   - Egy hangjelzés hallatszik.
   - A programgombok világítanak, és az időkijelzőn megjelenik a *0:00* felirat.

MEGJEGYZÉS: Kezelés hiányában 2 perc elteltével a készülék készenléti üzembe kapcsol. Az időkijelzőn megjelenik a - *:* - - felirat. „Ébressze fel” a készüléket az **▶II 15** forgószabályozó megnyomásával.

10.2 Az élelmiszerek előkészítése

Attól függetlenül, hogy a keverés funkciót vagy a hat fix program egyikét használja, elő kell készíteni a használt élelmiszereket.

FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkra!

⊙ A kemény héjakat (pl. citrusfélék, ananász esetén), a gyümölcs szárát és a magvas gyümölcsök magvait (pl. cseresznye, barack, sárgabarack) a keverés előtt el kell távolítani.

- Mossa meg vagy tisztítsa meg az élelmiszert.
- A nagyobb ételeket (pl. alma, körte) vágja kisebb darabokra. Így lerövidítheti a turmixolási folyamatot.
- Ha munka közben élelmiszereket szeretne hozzáadni az utántöltőnyíláson keresztül, akkor vágja apróra a hozzáadandó élelmiszereket, hogy átférjenek a fedél **2** nyílásán.
- A fűszernövények szárát távolítsa el.
- Használjon elegendő folyadékot a smoothie italokhoz (ásványvíz, gyümölcslé, tej, joghurt).

10.3 Az automata programok használata

A készülék teljesen össze van szerelve és be van kapcsolva. A programgombok világítanak, és az időkijelzőn megjelenik a *0:00* felirat.

1. Érintse meg a programgombok egyikét az érintőképernyőn **16** a kívánt program kiválasztásához.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Egy rövid hangjelzés hallható.
   - A kiválasztott program villog.
   - A kijelzőn megjelenik az előre beállított idő.
2. Indítsa el a programot az **▶II 15** forgószabályozóval.
   - Az idő visszaszámlálása elkezdődik.

MEGJEGYZÉSEK:
- Üzem közben is adhat hozzá utólag hozzávalókat és folyadékokat a fedél **2** utántöltő nyílásán keresztül.
- Szükség esetén használja a turmixrudat **18**, hogy az élelmiszert lassan lefelé nyomja.
- A műveletet bármikor szüneteltetheti az **▶II 15** gomb megnyomásával, és az ismételt megnyomásával folytathatja.
- A program leállításához nyomjon meg egy másik programgombot, vagy kapcsolja ki a készüléket úgy, hogy a be-/kikapcsoló gombot **14 O** állásba állítja.

Ha egy program befejeződik, hangjelzések hallhatók, és a készülék leáll. A lejárt program tovább villog.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Forgassa el a keverőedényt **5** a nyitott lakat 🔓 irányába, majd vegye ki a készülék talapzatából **10**.
3. Nyomja meg a **RELEASE 3** gombot a fedélen **2**.
   - A kengyel **4** könnyedén kinyílik.
4. Húzza fel teljesen a kengyelt és óvatos, felfelé irányuló mozdulattal emelje le a fedelet **2**.
5. Vegye ki az élelmiszert a keverőedényből **5**.

10.4 MANUAL (manuális) program

Ebben a programban Ön állíthatja be a sebességet és az időtartamot. A keverési folyamat egyénileg állítható be az optimális eredmények elérése érdekében.

A készülék teljesen össze van szerelve és be van kapcsolva. A programgombok világítanak, és az időkijelzőn megjelenik a *0:00* felirat.

1. Helyezze fel a keverőedényt **5** a készülék talapzatára **10**.
2. Helyezze az élelmiszereket a keverőedénybe **5**, és zárja rá a fedelet **2** a mérőedénnyel **1**.
3. Válassza ki a programot a **MANUAL** gomb megnyomásával.
   - Az alapértelmezett sebesség (1. fokozat) világít.
4. Indítsa el a programot az **▶II 15** forgószabályozóval.
   - A keverési folyamat időtartama a kijelzőn folyamatosan növekszik.
   - Keverés közben a forgószabályozó **15** elforgatásával állíthatja a sebességet.
5. Állítsa le a programot az **▶II 15** forgószabályozóval.
6. Kapcsolja ki a készüléket.
7. Vegye ki a keverőedényt.

10.5 PULSE (impulzus) program

Ezzel a programmal a hozzávalók célzottan és rövid időközönként apríthatók. A rövid keverési időnek köszönhetően elkerülhető, hogy túl finomra aprítottak vagy pépesek legyenek. Az impulzusok száma és hossza az élelmiszer mennyiségétől és állagától függően változik, hogy az élelmiszerek állaga megfelelő legyen.

A készülék teljesen össze van szerelve és be van kapcsolva. A programgombok világítanak, és az időkijelzőn megjelenik a *0:00* felirat.

1. Helyezze fel a keverőedényt **5** a készülék talapzatára **10**.
2. Helyezze az élelmiszereket a keverőedénybe **5**, és zárja rá a fedelet **2**.
3. Válassza ki a programot a **PULSE** gomb megnyomásával.
   - Az alapértelmezett sebesség (6. fokozat) világít.
4. Indítsa el a keverést az **▶II 15** forgószabályozóval.
   - A keverés addig tart, amíg lenyomva tartja a forgószabályozót **15**.
   - A szünetekben a forgószabályozó **15** elforgatásával bármikor állíthatja a sebességet.
5. A végén kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gomb **14 O** állásba történő állításával.
6. Vegye ki a keverőedényt **5**.

10.6 A turmixrúd használata

A keverőedény **5** belső falához tapadó ételmaradékokat a turmixrúddal **18** lehet lenyomni.

MEGJEGYZÉS: A turmixrudat kizárólag a fedél **2** betöltőnyílásán keresztül használja, amennyiben a fedél megfelelően van rögzítve. Csak így nem ér hozzá a keverőedényben lévő késekhez.

11. Receptek

11.1 Smoothie italok

Bogyós gyümölcsös energiasmoothie

Hozzávalók

250 g vegyes bogyós gyümölcs (málna, szeder, eper)
1 alma
300 ml kókuszvíz
1 evőkanál citromlé
1 darab kurkuma (kb. 1 cm)

Elkészítés

1. Vágja apróra az almát és a kurkumát.
2. Helyezze valamennyi hozzávalót a turmixgépbe.
3. Turmixolja a hozzávalókat 30–60 másodpercig, amíg krémes állagúak nem lesznek.

Zöld energia-smoothie

Hozzávalók
200 g mézdinnye
200 g uborka
50 ml tej
1 teáskanál méz
bazsalikom ízlés szerint
1–2 jégkocka

Elkészítés
1. Vágja apró darabokra a mézdinnyét és az uborkát.
2. Adjon hozzá egy kis bazsalikomot és 1–2 jégkockát.
3. Az összes hozzávalót pürésítse a turmixgépben 45 másodpercig.

Zabos energia-smoothie

Hozzávalók
1 banán
50 g zabpehely
250 ml mandulatej
1 evőkanál mogyoróvaj
1 csipet fahéj

Elkészítés
1. Vágja apróra a banánt.
2. Helyezze valamennyi hozzávalót a turmixgépbe és turmixolja, amíg krémes nem lesz.

Barackos-bogyós smoothie

Hozzávalók
1 őszibarack
1 banán
100 g bogyós gyümölcs
170 g görög joghurt
2 evőkanál narancslé

Elkészítés
1. Vágja apróra az őszibarackot és a banánt.
2. Az összes hozzávalót pürésítse a turmixgépben, amíg sima nem lesz az állaga.

Mokkás reggeli smoothie

Hozzávalók
140 ml hideg eszpresszó
200 ml zabtej
1 banán
2 evőkanál mogyoróvaj
3 evőkanál kakaó

Elkészítés
1. Vágja apróra a banánt.
2. Az összes hozzávalót pürésítse a turmixgépben.

11.2 Levesek

Krémes tökleves

Hozzávalók
750 g Hokkaido tök
1 vöröshagyma
1 l zöldségleves
150 g tejszín
só, bors

Elkészítés
1. Vágja darabokra a tököt, és aprítsa fel a hagymát.
2. Dinsztelje meg a hagymát.
3. Öntse hozzá a zöldséglevet, és forralja fel.
4. Ezután adja hozzá a tököt, a sót és a borsot, majd hagyja az 20–30 percig főni.
5. Az összes hozzávalót turmixolja össze a tejszínnel.

Burgonyakrémleves

Hozzávalók
500 g burgonya
1 vöröshagyma
500 ml zöldségleves
100 ml tej
60 g krémsajt

Elkészítés
1. Hámozza meg a burgonyát, majd főzze puhára sós vízben.
2. Aprítsa fel a hagymát, majd dinsztelje meg.
3. Ezt követően a turmixgépben pürésítse össze a hozzávalókat, majd ízlés szerint fűszerezze a levest.

Gombakrémleves

Hozzávalók
500 g gomba
1 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
750 ml zöldségleves
150 g tejszín

Elkészítés
1. Tisztítsa meg a gombát, majd vágja apróra.
2. Pirítsa meg a gombát és a hagymát.
3. Öntse hozzá az alaplevet.
4. Hagyja 15 percig főni.
5. Ezt követően a turmixgépben pürésítse össze a hozzávalókat.

Édesburgonya-sárgarépa leves

Hozzávalók
300 g édesburgonya
300 g sárgarépa
1 alma
750 ml zöldségleves
Gyömbér ízlés szerint

Elkészítés
1. Hámozza meg a burgonyát és a sárgarépát, majd vágja apró darabokra.
2. Vágja darabokra az almát.
3. Főzze puhára az összes hozzávalót.
4. Pürésítse az összes hozzávalót, amíg krémes állagú nem lesz.

Brokkoli krémleves

Hozzávalók
350 g brokkoli
150 g burgonya
1 vöröshagyma
1 l húsleves
150 g tejszín

Elkészítés
1. Tisztítsa meg a brokkolit és hámozza meg a burgonyát.
2. Darabolja fel mindkét hozzávalót.
3. Főzze meg a zöldségeket.
4. Dinsztelje meg a hagymát.
5. Pürésítse az összes hozzávalót, amíg krémes állagú nem lesz.

12. Tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket!

12.1 A készülék alkatrészeinek tisztítása

ÁRAMÜTÉS veszélye!

⊙ A készülék talapzatát **10**, a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozót **13** nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

Vágás általi sérülés VESZÉLYE!

⊙ A kés **8** pengéi élesek. Óvatosan bánjon velük.

⊙ Kézi tisztítás esetén a víznek olyan tisztának kell lennie, hogy a kés **8** jól látható legyen.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

⊙ Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13** a csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le a keverőedényt **5** a készülék talapzatáról **10**.
3. Vegye le a fedelet **2** a keverőedényről **5**.
4. Szükség esetén a készülék talapzatát **10** és a csatlakozóvezetéket **13** tisztítsa meg enyhén nedves törlőruhával. Ügyeljen arra, hogy a következő használat előtt a készülék talapzata **10** teljesen száraz legyen.
5. A többi alkatrészt megtisztíthatja mosogatószerrel és meleg vízzel.

A következő alkatrészek mosogathatók mosogatógépben:

- keverőedény **5**
- fedél **2**
- fedél/mérőedény **1**
- turmixrúd **18**

A következő alkatrészeket nem szabad mosogatógépben tisztítani:

- Talapzat **10** csatlakozóvezetékkel és hálózati csatlakozódugóval **13**

6. Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket mielőtt eltenné vagy újból használná őket.

Néhány tisztítási tanács

- A készüléket lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, nehogy rászáradjanak az ételmaradványok.
- Nagyon sós vagy savas élelmiszerek feldolgozását követően azonnal, alaposan öblítse le a keverőedényt **5**.
- A turmixrúd tisztítás céljából szétcsavarható.

12.2 A keverőedény azonnali tisztítása

1. Öntsön 1 liter vizet és 3 csepp mosogatószert a keverőedénybe **5**.
2. Helyezze a keverőedényt **5** a talpára **11** a talapzaton **10**. A keverőedény alján található ▼ **9** jelölő nyíl a készülék talpán lévő ▲ **12** jelölő nyílra mutat.
3. Fordítsa a keverőedényt a zárt lakat szimbólum 🔒 felé.
4. Tegye a fedelet **2** a keverőedényre.
5. Nyomja le a fedélen lévő kengyelt **4**. A kengyelen lévő fémcsap beakad a rögzítőérintkezőbe **6** a fogantyú **7** tetején. A biztosíték most le van zárva.
6. Tegye a mérőedényt **1** a fedélbe **2** és rögzítse azáltal, hogy röviden elfordítja az óramutató járásával megegyező irányba.

7. Dugja be a hálózati csatlakozódugót **13** egy, a műszaki adatoknak megfelelő csatlakozóaljzatba.
8. Állítsa a be-/kikapcsoló gombot **14 I** állásba.
   - Egy hangjelzés hallatszik.
   - A programgombok világítanak, és az időkijelzőn megjelenik a *0:00* felirat.
9. Futtassa le egyszer a **SMOOTHIE** programot.
10. Állítsa a be-/kikapcsoló gombot **14 O** állásba.
11. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13** a csatlakozóaljzatból.
12. Vegye le a keverőedényt **5** a készülék talapzatáról **10**.
13. Vegye le a fedelet **2** a keverőedényről.
14. Ürítse ki a keverőedényt **5**, és öblítse el tiszta vízzel.

13. Tárolás

VESZÉLY!

⊙ A balesetek megelőzése érdekében a hálózati csatlakozódugót **13** a tárolás során ki kell húzni a csatlakozóaljzatból.

- Tolja be a hálózati csatlakozóvezetéket **13** a kábelrögzítőbe **17** a készülék talapzatának **10** hátoldalán.
- Szerelje össze a turmixgépet tároláshoz.
- Olyan helyet válasszon, ahol a készülék nincs kitéve nagy hőnek és nedvességnek.

14. Hibaelhárítás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.

ÁRAMÜTÉS veszélye!

⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Megfelelően van felhelyezve a keverőedény **5**? • Megfelelően van bezárva a fedél **2**?
A kés **8** nem vagy csak nagyon nehezen forog.	• Azonnal kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13** és ellenőrizze a következőket: - Nincs a mozgást akadályozó tárgy a keverőed-ényben **5**? - Nem túl kemény vagy nyers az étel?

15. Műszaki adatok

Modell:	SHSM 1400 A1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Max. folyamatos működés (KB): (azt adja meg, hogy milyen hosszan szabad a készüléknek megszakítás nélkül működnie)	3 perc **MANUAL** (manuális) programon 5 perc 45 másodperc **SOUP** (leves) programon
Teljesítmény:	1400 W
Töltési mennyiség:	hideg hozzávalók: 250 ml – 1800 ml
	meleg hozzávalók: 250 ml – 650 ml
Teljesítményfelvétel készenléti állapotban:	≤ 0,8 W

16. Alkatrészek utánrendelése

Annak érdekében, hogy a lehető leghosszabb ideig élvezhesse a terméket, webáruházunkban pótalkatrészek széles választékát kínáljuk.

Összes elérhető alkatrész keresése:

1. Látogasson el a **https://shop.hoyerhandel.com/** oldalra.
2. Írja be a termék IAN-számát a keresősávba.

vagy

Szkennelje be a következő QR-kódot az okostelefonjával/tabletjével.

17. Ártalmatlanítás



A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekes szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás általánosságban hozzájárulhat a nyersanyag-felhasználás csökkentéséhez.

Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

Alkalmazott szimbólumok

	**G**eprüfte **S**icherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy a csomagolást a hatályos hulladékkezelési előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középen található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

18. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Prémium nagy teljesítményű turmixgép
Gyártási szám:	**539393_2601**
A termék típusa:	SHSM 1400 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	keverőedény (töltési mennyiség 250 - 1800 ml **MAX** ❄), talapzat, fedél, fedél/mérőedény (30, 40, 50 ml), turmixrúd (2-részes)
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	**Szerviz Magyarosrzág** Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
   (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üze-

meltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letölthetői ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **539393_2601** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 539393_2601

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:
A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:
A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:
A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Indice

1. Vista geral 253
2. Utilização correta 254
3. Indicações de segurança 255
4. Material contido nesta embalagem 258
5. Colocação em funcionamento 259
6. Montagem 259
7. Vista geral dos programas 260
8. Tabela de processamento 261
9. Dicas para resultados perfeitos 262
10. Utilização 263
10.1 Ligar e desligar 263
10.2 Preparação dos alimentos 263
10.3 Trabalhar com os programas automáticos 264
10.4 Programa MANUAL 264
10.5 Programa PULSE 265
10.6 Utilização do calcador 265
11. Receitas 265
11.1 Batidos 265
11.2 Sopas 266
12. Limpar 268
12.1 Limpar todas as peças do aparelho 268
12.2 Limpeza imediata do recipiente de mistura 268
13. Armazenamento 269
14. Solução do problema 269
15. Dados técnicos 270
16. Encomendar peças de substituição 270
17. Eliminação 270
18. Garantia da HOYER Handel GmbH 271

1. Vista geral

1		Tampa/recipiente de medição (30, 40, 50 ml)
2		Tampa com abertura para encher
3	**RELEASE**	Tecla para desbloquear a asa
4		Asa
5	**MAX** 🔥 ❄	Recipiente de mistura (capacidade máx. 250 - 1800 ml)
6		Contacto de segurança da tampa
7		Pega
8		Acessório de lâminas
9	▼	Seta de marcação no recipiente de mistura
10		Base do aparelho
11		Suporte do recipiente de mistura
12	▲	Seta de marcação na base do aparelho
13		Cabo de ligação com ficha de alimentação
14	**O I**	Interruptor de ligar/desligar
15	**▶II**	Regulador rotativo - Pressionar: Start/Stop - Rodar: regular a velocidade no programa **MANUAL** e **PULSE**
16		Ecrã tátil para programas e indicação do tempo
17		Compartimento do cabo na parte traseira do aparelho
18		Calcador (2 peças)

Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova liquidificadora.

Para utilizar o aparelho com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova liquidificadora seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho


O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.


O símbolo indica que é obrigatório respeitar as instruções de manejo.

2. Utilização correta

O aparelho serve para misturar, bater, mexer, triturar, reduzir a puré e picar gelo.
O aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só pode ser utilizado em espaços interiores.
Este aparelho não se destina à utilização comercial.

Uso indevido previsível

AVISO de danos materiais!

- ⊙ As cascas espessas ou sólidas (p. ex., de citrinos ou do ananás), os pedúnculos e os caroços das frutas de caroço (p. ex., cereja, pêssego, alperce) têm de ser retirados antes da preparação.
- ⊙ O aparelho foi concebido, no programa **MANUAL**, para funcionar continuamente durante um tempo de funcionamento máximo de 3 minutos.

CUIDADO:

- ⊙ Se misturar ingredientes quentes no recipiente de mistura, inicie o processo no nível mais baixo para evitar possíveis queimaduras provocadas pela saída de vapor e por salpicos.
- ⊙ Encha o recipiente de mistura com ingredientes quentes apenas até à marca **MAX** 🔥 (aprox. 500 – 750 ml). Certifique-se de que os ingredientes não excedem uma temperatura de 90 °C.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

- O aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- Guarde o aparelho e o respetivo cabo de ligação fora do alcance de crianças.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser efetuadas por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Não permita que o aparelho seja utilizado por crianças e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo e os perigos daí resultantes, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- O aparelho deve ser sempre desligado da rede elétrica quando não está supervisionado e antes de ser montado, desmontado ou limpo.
- Tenha em atenção que as lâminas do acessório de lâminas são muito afiadas:
  - Não toque nunca com as mãos nas lâminas, para evitar cortes.
  - Quando lavar à mão, a água deve estar tão límpida que permita ver bem o acessório de lâminas para evitar cortar-se nas lâminas muito afiadas.
  - Quando esvaziar o recipiente de mistura, tenha o cuidado de não tocar nas lâminas do acessório de lâminas.
- O acessório de lâminas ainda roda, mesmo depois de desligado. Espere até que o aparelho pare antes de desbloquear e abrir a tampa do recipiente de mistura.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- Certifique-se de que não há nenhum líquido derramado na ligação de encaixar do aparelho.
- A unidade base, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser mergulhados na água ou noutros líquidos.
- Tenha cuidado ao verter líquidos quentes para a liquidificadora, pois estes podem ser expelidos do aparelho devido à formação súbita de vapor.
- **INDICAÇÃO DE AVISO:** utilize o misturador apenas quando a tampa ou o dispositivo de segurança estiverem na posição de utilização, conforme indicado nas instruções.
- Nunca coloque a mão no recipiente quando o mesmo estiver no suporte.
- Utilize sempre um utensílio adequado, por exemplo, a espátula, para empurrar os alimentos para baixo.
- Este aparelho também se destina a uso doméstico ou semelhante como, por exemplo, ...
  - ... em cozinhas para utilização de funcionários em lojas, escritórios ou outros estabelecimentos comerciais;
  - ... em propriedades agrícolas;
  - ... para utilização de hóspedes em hotéis, motéis ou outros estabelecimentos residenciais;
  - ... em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- Uma utilização incorreta pode causar ferimentos.
- Consulte o capítulo referente à limpeza (ver “Limpar” na página 268).

PERIGO para crianças!

- O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, existe perigo de asfixia.
- Tenha cuidado em impedir que as crianças possam deslocar o aparelho da superfície de trabalho, puxando pelo cabo de ligação.

PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!

- Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.

PERIGO de choque elétrico devido a humidade!

- O aparelho nunca deve ser utilizado próximo de uma banheira, de um chuveiro, de um lavatório com água ou semelhante.
- Proteja o bloco do motor contra a humidade, gotas de água e salpicos de água.
- Se entrar líquido no aparelho (exceto no recipiente previsto para o efeito), desligue imediatamente a ficha de alimentação. Antes de utilizar novamente o aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação. Só depois é que pode remover o aparelho da água.

PERIGO devido a choque elétrico!

- Introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente apenas quando o aparelho estiver totalmente montado.
- Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente com contacto de ligação à terra devidamente instalada, com fácil acesso, e cuja tensão corresponda ao que vem indicado na placa de características do aparelho. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a ligação.
- Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- Ao utilizar o aparelho, tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou comprimido.
- Ao desligar a ficha de alimentação da tomada de corrente, nunca puxe pelo cabo.
- Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, …
  … se surgir uma falha,
  … se não utilizar o aparelho,
  … antes de limpar o aparelho e
  … em caso de trovoada.
- Não utilize o aparelho caso existam danos visíveis no mesmo ou no cabo de ligação.
- Para evitar perigos, não faça quaisquer modificações no aparelho.

PERIGO de ferimentos por corte!

- As lâminas do acessório de lâminas estão afiadas. Manuseie com cuidado.
- Desligue o aparelho e desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente, antes de trocar acessórios ou peças adicionais que se movimentem durante o funcionamento.
- Nunca toque na lâmina a rodar. Não mantenha nenhuma colher ou outra coisa semelhante nas peças rotativas. Ao trabalhar com peças rotativas deve ter os devidos cuidados se tiver cabelo comprido ou usar roupa larga.
- Tenha em atenção que, depois de desligar, a lâmina ainda pode rodar por um curto período de tempo. Isto aplica-se, em especial, em caso de velocidades de rotação elevadas. Pegue na panela apenas quando a lâmina estiver parada.

AVISO de danos materiais!

- As cascas espessas ou sólidas (p. ex., de citrinos ou do ananás), os pedúnculos e os caroços das frutas de caroço (p. ex., cereja, pêssego, alperce) têm de ser retirados antes da preparação.
- Se as lâminas do acessório de lâminas não rodarem ou rodarem com dificuldade, pare de imediato o processo de preparação, para não danificar o aparelho. Retire a ficha de alimentação da tomada de corrente e verifique se existe alguma obstrução dentro do recipiente de mistura ou se o preparado tem demasiada consistência. Verifique também, se o aparelho está corretamente montado.
- A preparação de oleaginosas como, p. ex., sementes de papoila ou nozes (para, por exemplo, fazer manteiga de papoila ou de nozes) não deve demorar mais de 60 segundos, caso contrário o motor pode sobreaquecer e ficar danificado.
- Não ponha o aparelho vazio a funcionar, porque de contrário, o motor poderá aquecer muito e avariar-se.
- O aparelho foi concebido, no programa **MANUAL**, para funcionar continuamente durante um tempo de funcionamento máximo de 3 minutos. Depois, o aparelho tem de permanecer desligado para arrefecer até à temperatura ambiente.
- Utilize apenas o acessório original.
- Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.
- O aparelho tem pés antiderrapantes de plástico. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam e amoleçam os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.

4. Material contido nesta embalagem

1 recipiente de mistura **5** (capacidade de 250 - 1800 ml **MAX** ❄)
1 base do aparelho **10**
1 tampa **2**
1 tampa/recipiente de medição (30, 40, 50 ml) **1**
1 calcador (2 peças)
1 cópia das instruções de manejo

5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem.
- Verifique se todas as peças estão presentes e não apresentam danos.
- **Limpe o aparelho antes da primeira utilização!**
- Coloque o aparelho sobre uma base antiderrapante seca e plana.

6. Montagem

PERIGO de ferimentos por corte!

⊙ O acessório de lâminas **8** está muito afiado. Por isso, tenha cuidado com ela.

⊙ Ligue a ficha de alimentação **13** a uma tomada de corrente, só depois de a liquidificadora estar completamente montada.

NOTAS:

- O aparelho está equipado com dois interruptores de segurança e tem de ser bloqueado duas vezes. O aparelho só começará a funcionar quando o recipiente de mistura **5** estiver encaixado corretamente e a tampa **2** estiver colocada e bloqueada corretamente. Se alguma vez for possível ligar o aparelho mesmo sem o recipiente de mistura **5** instalado, não volte a colocar o aparelho em funcionamento.
- Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica, mas o recipiente de mistura **5** e a tampa **2** não estiverem corretamente montados, surge no ecrã a indicação -:--.

1. Coloque o recipiente de mistura **5** no suporte **11** na base do aparelho **10**. A seta de marcação ▼ **9** na parte inferior do recipiente de mistura aponta para a seta de marcação ▲ **12** na base do aparelho.
2. Rode o recipiente de mistura no sentido do símbolo com cadeado fechado 🔒. Verta o alimento preparado para dentro do recipiente de mistura **5**.
3. Feche o recipiente de mistura com a tampa **2**.
4. Pressione a asa **4** na tampa para baixo. O pino de metal da asa encaixa no contacto de segurança **6** na parte superior da pega **7**. O dispositivo de segurança está fechado.
5. Encaixe o recipiente de medição **1** na tampa **2** e bloqueie-o, rodando-o uma volta curta no sentido dos ponteiros do relógio.
6. Enrosque as duas partes do calcador **18** uma na outra.
7. Ligue a ficha de alimentação **13** a uma tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos.

7. Vista geral dos programas

Programa	Tempo pré-regulado	Função/nível de velocidade
SMOOTHIE	55 seg.	Preparação de batidos de fruta ou legumes. - O nível de velocidade está predefinido.
CRUSH ICE	50 seg.	Preparação de gelo picado. - O nível de velocidade está predefinido. - O aparelho funciona em impulsos curtos.
CHOP	29 seg.	Triturar, por exemplo, cebolas ou frutos secos. - O nível de velocidade está predefinido. - O aparelho funciona em impulsos curtos.
SPREAD	2 min. 20 seg.	Preparação de, por exemplo, húmus, pesto ou pasta de frutos secos. - O nível de velocidade está predefinido.
SOUP	5 min. 45 seg.	Preparação de sopas com ingredientes previamente cozinhados. Os alimentos são aquecidos durante a mistura. - O nível de velocidade está predefinido.
FROZEN DESSERT	55 seg.	Triturar fruta congelada ou produtos lácteos. - O nível de velocidade está predefinido.
MANUAL	Start/Stop ao pressionar o regulador rotativo **▶II 15**	Definição individual da velocidade. A contagem do tempo é efetuada de forma progressiva. - A velocidade pode ser regulada com 10 níveis diferentes ao rodar o regulador rotativo **▶II 15**. - A duração máxima do programa é de 3 minutos. Depois o aparelho para.
PULSE	Start/Stop ao pressionar o regulador rotativo **▶II 15**	Definição individual da velocidade. A contagem do tempo é efetuada de forma progressiva. - A velocidade pode ser regulada com 10 níveis diferentes ao rodar o regulador rotativo **▶II 15**.

8. Tabela de processamento

NOTA: se necessário, reinicie o respetivo programa automático várias vezes.

Alimento	Capacidade máx.	Programa	Tempo/nível de velocidade	Utilização do calcador
Batido de fruta/legumes	1800 ml	**SMOOTHIE**	consistência firme	-
Bebida à base de frutos secos e líquido	1800 ml	**SMOOTHIE**	consistência firme	-
Sopa de legumes	1500 ml	**SOUP**	consistência firme	-
Triturar fruta/legumes	1000 g	**CHOP**	consistência firme	-
Triturar ingredientes mais macios (por exemplo, abacate, tomate, alho)	600 g	**CHOP**	consistência firme	-
Ingredientes semiduros/secos (por exemplo, queijo, chocolate)	250 g	**CHOP**	consistência firme	-
Triturar ingredientes pequenos e duros (por exemplo, frutos secos, grãos)	200 - 400 g	**CHOP**	consistência firme	-
Preparar carne picada a partir de pedaços com cerca de 3 cm	600 g	**CHOP**	consistência firme	✓
Preparar gelo picado	12 cubos de gelo	**CRUSH ICE**	consistência firme	-
Bebidas frias à base de fruta, cubos de gelo e líquido	1800 ml	**SMOOTHIE**	consistência firme	-
Gelado à base de fruta, cubos de gelo, leite	400 - 800 g	**FROZEN DESSERT**	consistência firme	✓
Preparar pasta de amêndoa/amendoim	600 g	**SPREAD**	consistência firme	✓

Preparar maionese (temperatura dos ingredientes entre 15 e 24 °C)	500 ml	**MANUAL**	60 seg. no nível 1 - 3 e 60 seg. no nível 7	-
Massa para panquecas	1800 ml	**MANUAL**	45 - 60 seg. no nível 1 - 10	-
Picar cebolas/alho	500 - 1000 g	**PULSE**	10 - 15 x no nível 6	-
Picar ervas aromáticas	15 - 30 g	**PULSE**	5 - 10 x no nível 10	-
Preparar pão ralado	100 - 300 g	**PULSE**	5 - 10 x no nível 6	-

9. Dicas para resultados perfeitos

- **Para triturar legumes:** adicione um pouco de água para melhorar a circulação. Se necessário, passe depois os ingredientes triturados.
- **Encher o recipiente de mistura:** introduza os ingredientes pela seguinte ordem: primeiro os ingredientes líquidos, depois os ingredientes secos, em seguida, os legumes de folhas, os ingredientes macios, os alimentos duros ou congelados e, por fim, os cubos de gelo.
- **Modo manual:** comece sempre no nível mais baixo e aumente gradualmente a velocidade até atingir o nível pretendido.
- **Ingredientes sólidos:** antes de triturar ingredientes duros, como parmesão, chocolate ou carne, corte-os em pequenos pedaços de 1 a 2 cm.
  Corte em pedaços pequenos os ingredientes duros e fibrosos, como tâmaras, e demolhe-os previamente.
- **Pequenas quantidades:** para pequenas quantidades de alimentos, utilize um nível de velocidade baixo.
- **Frutos secos, queijo ou carne:** se necessário, deixe o programa selecionado executar dois ciclos para obter um resultado homogéneo.
- Se os ingredientes não ficarem bem misturados, empurre-os para baixo com o calcador.

10. Utilização

PERIGO devido a peças rotativas!

⊙ Empurre os alimentos através do bocal para encher na tampa apenas com o calcador **18** e nunca com os dedos. Existe perigo significativo de ferimentos.

AVISO!

⊙ Se as lâminas do acessório de lâminas **8** não rodarem ou rodarem com dificuldade, pare de imediato o processo de preparação, para não danificar o aparelho. Neste caso, retire a ficha de alimentação **13** e verifique se há qualquer obstrução no recipiente de mistura **5** ou se o alimento é muito espesso. Verifique também, se o aparelho está corretamente montado.

CUIDADO:

⊙ Dependendo da dureza e consistência dos alimentos, não encha o recipiente de mistura **5** até ao máximo porque, caso contrário, o acessório de lâminas **8** pode bloquear.

10.1 Ligar e desligar

1. Monte todas as peças conforme descrito anteriormente.
2. Ligue a ficha de alimentação **13** a uma tomada com ligação à terra.
3. Pressione o interruptor de ligar/desligar **14** para baixo em **I**.
   - Ouve-se um sinal acústico.
   - As teclas de programa acendem-se e no ecrã da indicação do tempo surge *0:00*.

NOTA: depois de aprox. 2 minutos sem operação, o aparelho entra em modo standby. No ecrã da indicação do tempo aparece - : - -. "Ative" o aparelho pressionando o regulador rotativo **▶II 15**.

10.2 Preparação dos alimentos

Independentemente de utilizar a função de mistura ou um dos seis programas fixos, os alimentos utilizados devem ser preparados.

AVISO de danos materiais!

⊙ As cascas espessas ou sólidas (p. ex., de citrinos ou do ananás), os pedúnculos e os caroços das frutas de caroço (p. ex., cereja, pêssego, alperce) têm de ser retirados antes da preparação.

- Lave ou limpe os alimentos.
- Corte os alimentos maiores (p. ex., maçãs, peras) em bocados pequenos. Este procedimento encurta o tempo de mistura.
- Se, durante o trabalho, deseja adicionar alimentos pela abertura para encher, corte o alimento em bocados suficientemente pequenos para caberem na abertura para encher da tampa **2**.
- Liberte as ervas dos seus caules.
- Para os batidos, utilize uma quantidade de líquido suficiente (água mineral, sumo de fruta, leite, iogurte).

10.3 Trabalhar com os programas automáticos

O aparelho está corretamente montado e ligado. As teclas de programa acendem-se e no ecrã da indicação do tempo surge *0:00*.

1. Toque numa das teclas de programa no ecrã tátil **16** para selecionar o programa pretendido.

- **SMOOTHIE**
- **CRUSH ICE**
- **CHOP**
- **SPREAD**
- **SOUP**
- **FROZEN DESSERT**

   - Ouve-se um breve sinal acústico.
   - O programa selecionado pisca.
   - O tempo pré-regulado surge na indicação do tempo.
2. Inicie o programa ao pressionar o regulador rotativo ▶II **15**.
   - A contagem do tempo é efetuada de forma decrescente.

NOTAS:
- Os ingredientes e os líquidos podem ser adicionados também durante o funcionamento, através da abertura para encher da tampa **2**.
- Se necessário, utilize o calcador **18** para empurrar lentamente os alimentos para baixo.
- Pode interromper o processo a qualquer momento pressionando ▶II **15** e retomá-lo pressionando novamente.
- Para cancelar um programa, pressione outra tecla de programa ou desligue o aparelho colocando o interruptor de ligar/desligar **14** na posição **O**.

Quando um programa termina, são emitidos sinais acústicos e o aparelho para. O programa concluído volta a piscar.

1. Desligue o aparelho.
2. Rode o recipiente de mistura **5** no sentido do símbolo com cadeado aberto 🔓 e retire-o da base do aparelho **10**.
3. Pressione a tecla **RELEASE 3** na tampa **2**.
   - A asa **4** abre-se ligeiramente.
4. Abra totalmente a asa e retire cuidadosamente a tampa **2**, puxando-a para cima pela asa.
5. Retire os alimentos do recipiente de mistura **5**.

10.4 Programa MANUAL

Neste programa, pode controlar manualmente a velocidade e a duração. O processo de mistura pode ser ajustado individualmente para obter resultados ideais.

O aparelho está corretamente montado e ligado. As teclas de programa acendem-se e no ecrã da indicação do tempo surge *0:00*.

1. Coloque o recipiente de mistura **5** na base do aparelho **10**.
2. Coloque os alimentos no recipiente de mistura **5** e feche a tampa **2** com o recipiente de medição **1**.
3. Selecione o programa ao pressionar o botão **MANUAL**.
   - A velocidade pré-regulada (nível 1) acende-se.
4. Inicie o programa ao pressionar o regulador rotativo ▶II **15**.
   - A duração do processo de mistura é contada progressivamente na indicação do tempo.
   - Pode alterar a velocidade durante o processo de mistura rodando o regulador rotativo **15**.
5. Pare o programa ao pressionar o regulador rotativo ▶II **15**.

6. Desligue o aparelho.
7. Retire o recipiente de mistura.

10.5 Programa PULSE

Com este programa, pode triturar ingredientes de forma precisa e em intervalos curtos. Os curtos períodos de rotação evitam que os ingredientes fiquem demasiado finos ou pastosos. O número e a duração dos impulsos necessários para obter a consistência pretendida podem variar consoante a quantidade e a consistência dos alimentos.

O aparelho está corretamente montado e ligado. As teclas de programa acendem-se e no ecrã da indicação do tempo surge *0:00*.

1. Coloque o recipiente de mistura **5** na base do aparelho **10**.
2. Coloque os alimentos no recipiente de mistura **5** e feche a tampa **2**.
3. Selecione o programa ao pressionar o botão **PULSE**.
   - A velocidade pré-regulada (nível 6) acende-se.
4. Inicie a mistura ao pressionar o regulador rotativo **▶II 15**.
   - O processo de mistura decorre apenas enquanto mantiver o regulador rotativo **15** pressionado.
   - Pode alterar a velocidade a qualquer momento durante as pausas, rodando o regulador rotativo **15**.
5. No final, desligue o aparelho colocando o interruptor de ligar/desligar **14** na posição **O**.
6. Retire o recipiente de mistura **5**.

10.6 Utilização do calcador

Pode empurrar para baixo os alimentos que fiquem agarrados à parede interior do recipiente de mistura **5** utilizando o calcador **18**.

NOTA: utilize o calcador apenas através da abertura para encher na tampa **2**, quando esta estiver corretamente colocada. Só assim não entra em contacto com as lâminas no recipiente de mistura.

11. Receitas

11.1 Batidos

Batido energético de frutos vermelhos

Ingredientes
250 g de frutos vermelhos mistos (framboesas, amoras, morangos)
1 maçã
300 ml de água de coco
1 csp de sumo de limão
1 pedaço de curcuma (aprox. 1 cm)

Modo de preparar
1. Corte a maçã e a curcuma em pedaços pequenos.
2. Coloque todos os ingredientes no misturador.
3. Misture os ingredientes durante 30 a 60 segundos até ficarem cremosos.

Batido verde energético

Ingredientes
200 g de melão amarelo
200 g de pepino
50 ml de leite
1 cch de mel
Manjericão a gosto
1 - 2 cubos de gelo

Modo de preparar
1. Corte o melão amarelo e o pepino em pedaços pequenos.
2. Adicione um pouco de manjericão e 1 a 2 cubos de gelo.
3. Reduza todos os ingredientes a puré no misturador durante 45 segundos.

Batido energético de aveia

Ingredientes
1 banana
50 g de flocos de aveia
250 ml de leite de amêndoa
1 csp de manteiga de amendoim
1 pitada de canela

Modo de preparar
1. Corte a banana em pedaços pequenos.
2. Coloque todos os ingredientes no misturador e misture-os até ficarem cremosos.

Batido de pêssego e frutos vermelhos

Ingredientes
1 pêssego
1 banana
100 g de frutos vermelhos
170 g de iogurte grego
2 csp de sumo de laranja

Modo de preparar
1. Corte o pêssego e a banana em pedaços pequenos.
2. Reduza todos os ingredientes a puré no misturador até obter uma mistura homogénea.

Batido de pequeno-almoço com mocha

Ingredientes
140 ml de café expresso frio
200 ml de leite de aveia
1 banana
2 csp de manteiga de amendoim
3 csp de cacau

Modo de preparar
1. Corte a banana em pedaços pequenos.
2. Reduza a puré todos os ingredientes juntos no misturador.

11.2 Sopas

Sopa cremosa de abóbora

Ingredientes
750 g de abóbora Hokkaido
1 cebola
1 l de caldo de legumes
150 ml de natas
Sal e pimenta

Modo de preparar
1. Corte a abóbora em pedaços e pique a cebola.
2. Refogue a cebola.
3. Adicione o caldo e deixe levantar fervura.
4. Junte a abóbora, o sal e a pimenta e deixe cozinhar em lume brando durante 20 a 30 minutos.
5. Reduza todos os ingredientes a puré com as natas.

Creme de batata

Ingredientes
500 g de batatas
1 cebola
500 ml de caldo de legumes
100 ml de leite
60 g de queijo fresco

Modo de preparar
1. Descasque as batatas e coza-as em água com sal até ficarem macias.
2. Pique a cebola e refogue-a.
3. Em seguida, reduza todos os ingredientes a puré no misturador e tempere a sopa a gosto.

Creme de cogumelos

Ingredientes
500 g de cogumelos
1 cebola
2 dentes de alho
750 ml de caldo de legumes
150 ml de natas

Modo de preparar
1. Lave os cogumelos e corte-os em pedaços pequenos.
2. Salteie os cogumelos e a cebola.
3. Adicione o caldo.
4. Deixe cozinhar em lume brando durante 15 minutos.
5. Em seguida, reduza todos os ingredientes a puré no misturador.

Sopa de batata-doce e cenoura

Ingredientes
300 g de batatas-doces
300 g de cenouras
1 maçã
750 ml de caldo de legumes
Gengibre a gosto

Modo de preparar
1. Descasque as batatas e as cenouras e corte-as em pedaços pequenos.
2. Corte a maçã em pedaços.
3. Coza todos os ingredientes até ficarem macios.
4. Reduza todos os ingredientes a puré até ficarem cremosos.

Creme de brócolos

Ingredientes
350 g de brócolos
150 g de batatas
1 cebola
1 l de caldo
150 ml de natas

Modo de preparar
1. Lave os brócolos e descasque as batatas.
2. Corte os ingredientes em pedaços.
3. Coza os legumes.
4. Refogue a cebola.
5. Reduza todos os ingredientes a puré até ficarem cremosos.

12. Limpar

Limpe o aparelho antes da primeira utilização!

12.1 Limpar todas as peças do aparelho

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ A base do aparelho **10**, o cabo de ligação e a ficha de alimentação **13** não podem ser imersos em água ou em outros líquidos.

PERIGO de ferimentos por corte!

⊙ As lâminas do acessório de lâminas **8** são muito afiadas. Manuseie com cuidado.

⊙ Ao limpar à mão, a água deve ser suficientemente límpida para que possa ver bem o acessório de lâminas **8**.

AVISO de danos materiais!

⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos nem abrasivos.

1. Desligue a ficha de alimentação **13** da tomada de corrente.
2. Retire o recipiente de mistura **5** da base do aparelho **10**.
3. Retire a tampa **2** do recipiente de mistura **5**.
4. Se necessário, limpe a base do aparelho **10** e o cabo de ligação **13** com um pano ligeiramente humedecido. Não se esqueça de que, antes de usar a base do aparelho **10**, esta terá de estar completamente seca.
5. Limpe as outras peças do aparelho com detergente e água quente.

As seguintes peças podem ser lavadas à máquina:

- Recipiente de mistura **5**
- Tampa **2**
- Tampa/recipiente de medição **1**
- Calcador **18**

As seguintes peças não podem ser lavadas na máquina de lavar louça:

- Base do aparelho **10** com cabo de ligação e ficha de alimentação **13**

6. Antes de guardar ou de usar novamente o aparelho, deixe os acessórios secar completamente.

Alguns conselhos para a limpeza

- Limpe o aparelho, se for possível, imediatamente após a utilização, para evitar que os resíduos dos alimentos se sequem.
- Após a preparação de alimentos muito salgados ou ácidos, deve lavar bem logo de seguida o recipiente de mistura **5**.
- Pode desenroscar o calcador para o limpar.

12.2 Limpeza imediata do recipiente de mistura

1. Deite 1 litro de água e 3 gotas de detergente para louça no recipiente de mistura **5**.
2. Coloque o recipiente de mistura **5** no suporte **11** na base do aparelho **10**. A seta de marcação ▼ **9** na parte inferior do recipiente de mistura aponta para a seta de marcação ▲ **12** na base do aparelho.
3. Rode o recipiente de mistura no sentido do símbolo com cadeado fechado 🔒.
4. Feche o recipiente de mistura com a tampa **2**.

5. Pressione a asa **4** na tampa para baixo. O pino de metal da asa encaixa no contacto de segurança **6** na parte superior da pega **7**. O dispositivo de segurança está fechado.
6. Encaixe o recipiente de medição **1** na tampa **2** e bloqueie-o, rodando-o uma volta curta no sentido dos ponteiros do relógio.
7. Ligue a ficha de alimentação **13** a uma tomada de corrente que corresponda aos dados técnicos.
8. Coloque o interruptor de ligar/desligar **14** na posição **I**.
   - Ouve-se um sinal acústico.
   - As teclas de programa acendem-se e no ecrã da indicação do tempo surge *0:00*.
9. Deixe o programa **SMOOTHIE** executar um ciclo completo.
10. Coloque o interruptor de ligar/desligar **14** na posição **O**.
11. Desligue a ficha de alimentação **13** da tomada de corrente.
12. Retire o recipiente de mistura **5** da base do aparelho **10**.
13. Retire a tampa **2** do recipiente de mistura.
14. Esvazie o recipiente de mistura **5** e lave-o com água da torneira.

13. Armazenamento

PERIGO!

⊙ Para evitar acidentes, a ficha de alimentação **13** não pode estar ligada à tomada de corrente durante a arrumação.

- Introduza o cabo de ligação **13** no compartimento do cabo **17** na parte traseira da base do aparelho **10**.
- Monte a liquidificadora para a guardar.
- Escolha um lugar onde o aparelho não fique exposto a muito calor ou a muita humidade.

14. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.

PERIGO devido a choque elétrico!

⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.

Falha	Causas possíveis/ medidas
Não funciona	• O aparelho está ligado à alimentação de corrente? • O recipiente de mistura **5** está corretamente colocado? • A tampa **2** está corretamente fechada?
O acessório de lâminas **8** não roda ou roda com muita dificuldade.	• Desligue imediatamente, retire a ficha de alimentação **13** e verifique o seguinte: - Há alguma obstrução no recipiente de mistura **5**? - O alimento é demasiado espesso ou muito duro?

15. Dados técnicos

Modelo:	SHSM 1400 A1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Classe de proteção:	I
Funcionamento contínuo máx. (KB): (indica o tempo durante o qual o aparelho pode funcionar sem interrupção)	3 minutos no programa **MANUAL** 5 min. 45 seg. no programa **SOUP**
Potência:	1400 W
Capacidades:	ingredientes frios: 250 ml – 1800 ml
	ingredientes quentes: 250 ml – 650 ml
Consumo de potência no estado de standby:	≤ 0,8 W

16. Encomendar peças de substituição

Para que possa usufruir do seu artigo por muito tempo, disponibilizamos uma seleção de peças de substituição na nossa loja virtual.

Encontrar todas as peças de substituição disponíveis:

1. Aceda a **https://shop.hoyerhandel.com/**.
2. Procure o IAN do artigo na barra de pesquisa.

ou

Leia o seguinte código QR com o seu smartphone/tablet.

17. Eliminação



Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.
O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem pode contribuir de um modo geral para a redução do consumo de matérias-primas.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

xxxBS***Símbolos utilizados***

	Geprüfte **S**icherheit (segurança testada): os aparelhos devem cumprir as regras técnicas geralmente reconhecidas e devem estar em conformidade com a lei de segurança de produtos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo indica que a embalagem deve ser eliminada de acordo com a legislação vigente em matéria de eliminação de resíduos.
21 PAP	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
UK CA	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

18. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,
A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.
Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.
Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.
A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.
O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 539393_2601** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.
- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **539393_2601**.

Centro de Assistência Técnica

(PT) Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 539393_2601



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA