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 · Versione delle informazioni
Estado de las informaciones · Estado das informações:

08/2026 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

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

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

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
KRACHTIGE PREMIUM BLENDER

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

(ES) Instrucciones de servicio
BATIDORA DE ALTA POTENCIA PREMIUM

(PT) Instruções de manejo
LIQUIDIFICADOR DE ALTA POTÊNCIA PREMIUM

Deutsch *2*

English *26*

Français *48*

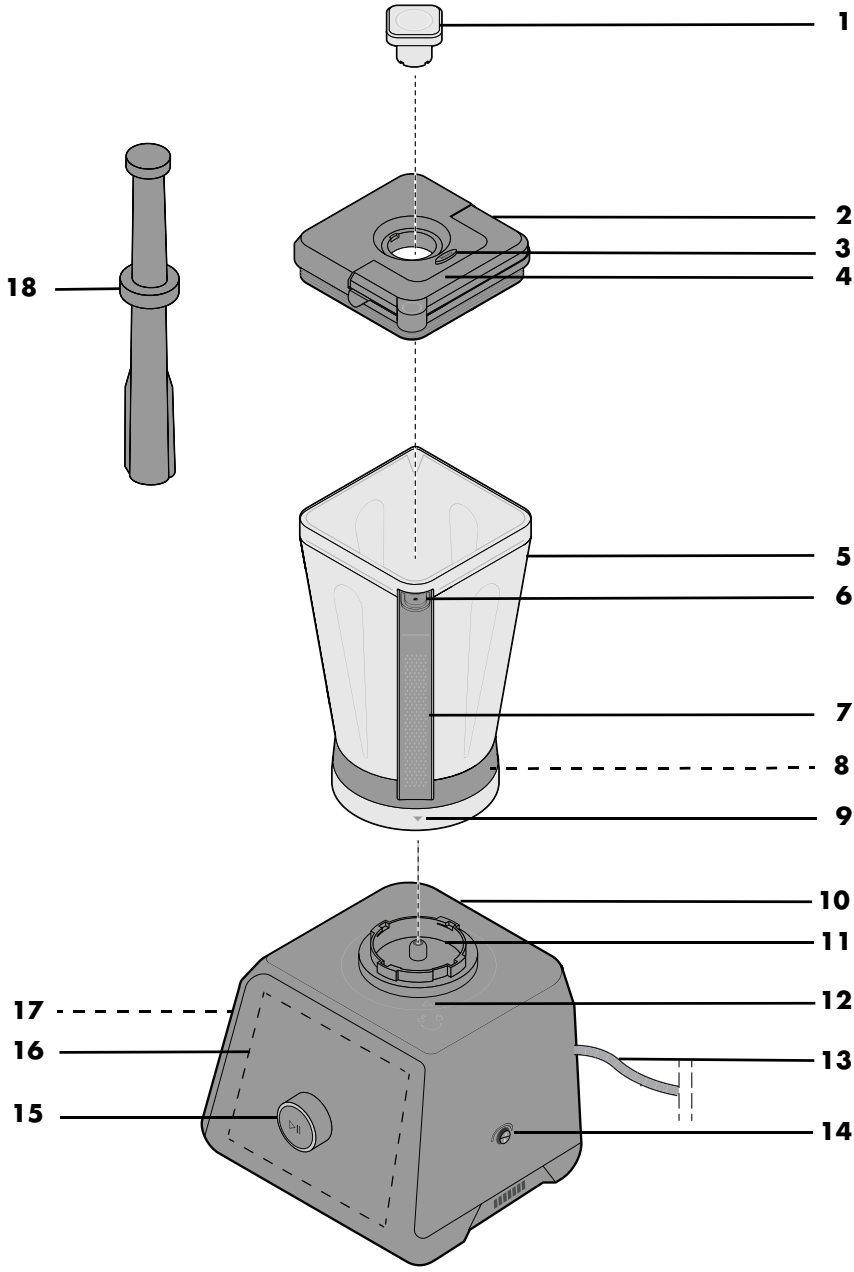
Nederlands *74*

Italiano *96*

Español *120*

Português *142*

Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Panoramica / Vista general / 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 umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/ oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	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

	**G**eprüfte **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 an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
~	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 poussoir
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.
CE	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 l'environnement.
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 ronddraaien. Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de mixkom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- Mix levensmiddelen op oliebasis zoals bijv. maanzaad of noten (voor bijv. maanzaadboter of pindakaas) niet langer dan maximaal 60 seconden, omdat de motor anders heet kan worden en beschadigd kan raken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- Het apparaat is 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).
CE	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
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

Indice

1. Panoramica 97
2. Uso conforme 98
3. Avvertenze di sicurezza 99
4. Materiale in dotazione 102
5. Messa in funzione 103
6. Montaggio 103
7. Panoramica dei programmi 104
8. Tabella di lavorazione 105
9. Suggerimenti per risultati perfetti 106
10. Uso 107
10.1 Attivazione e disattivazione 107
10.2 Preparazione degli alimenti 107
10.3 Lavoro con i programmi automatici 108
10.4 Programma MANUAL 108
10.5 Programma PULSE 109
10.6 Utilizzo del pressino 109
11. Ricette 109
11.1 Frappé 109
11.2 Zuppe 110
12. Pulizia 112
12.1 Pulizia di tutte le parti dell'apparecchio 112
12.2 Pulizia immediata del recipiente miscelatore 112
13. Conservazione 113
14. Risoluzione dei problemi 113
15. Dati tecnici 114
16. Ordinazione di ricambi 114
17. Smaltimento 114
18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia 115
19. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta 117

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 triturare 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 112)

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 l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	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

Indice

1. Vista general 121
2. Uso adecuado 122
3. Indicaciones de seguridad 123
4. Volumen de suministro 126
5. Puesta en servicio 127
6. Montaje 127
7. Resumen de los programas 128
8. Tabla de procesamiento 129
9. Consejos para un resultado perfecto 130
10. Uso 131
10.1 Encendido y apagado 131
10.2 Preparación de los alimentos 131
10.3 Uso de los programas automáticos 132
10.4 Programa MANUAL 132
10.5 Programa PULSE 133
10.6 Uso del embutidor 133
11. Recetas 133
11.1 Batidos 133
11.2 Sopas 134
12. Limpieza 136
12.1 Limpieza de todas las piezas del aparato 136
12.2 Limpieza inmediata del vaso mezclador 136
13. Almacenamiento 137
14. Solución de problemas 137
15. Datos técnicos 138
16. Solicitar piezas de repuesto 138
17. Eliminación 138
18. Garantía de HOYER Handel GmbH 139

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 136).

¡PELIGRO para los niños!

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

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

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

¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

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

¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- Conecte el enchufe solo a una toma de corriente con tomas de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre 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).
CE	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
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.

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

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

Indice

1. Vista geral 143
2. Utilização correta 144
3. Indicações de segurança 145
4. Material contido nesta embalagem 148
5. Colocação em funcionamento 149
6. Montagem 149
7. Vista geral dos programas 150
8. Tabela de processamento 151
9. Dicas para resultados perfeitos 152
10. Utilização 153
10.1 Ligar e desligar 153
10.2 Preparação dos alimentos 153
10.3 Trabalhar com os programas automáticos 154
10.4 Programa MANUAL 154
10.5 Programa PULSE 155
10.6 Utilização do calcador 155
11. Receitas 155
11.1 Batidos 155
11.2 Sopas 156
12. Limpar 158
12.1 Limpar todas as peças do aparelho 158
12.2 Limpeza imediata do recipiente de mistura 158
13. Armazenamento 159
14. Solução do problema 159
15. Dados técnicos 160
16. Encomendar peças de substituição 160
17. Eliminação 160
18. Garantia da HOYER Handel GmbH 161

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 158).

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.

Símbolos utilizados

	**G**eprüfte **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 recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	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