

SILVERCREST®



MULTI-FUNCTION FOOD PROCESSOR SFPM 600 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

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

09/2020 ID: SFPM 600 A1_20_V1.2

GB IE NI CY Operating instructions

**MULTI-FUNCTION FOOD
PROCESSOR**

NL BE Gebruiksaanwijzing

**MULTIFUNCTIONELE KEUKEN-
MACHINE**

DE CH Bedienungsanleitung

**MULTIFUNKTIONALE KÜCHEN-
MASCHINE**

FR BE Mode d'emploi

**ROBOT MÉNAGER MULTI-
FONCTION**

GR CY Οδηγία χρήσης

**KOYZINOMHXANH FOOD
PROCESSOR**

IAN 355017_2004



IAN 355017_2004

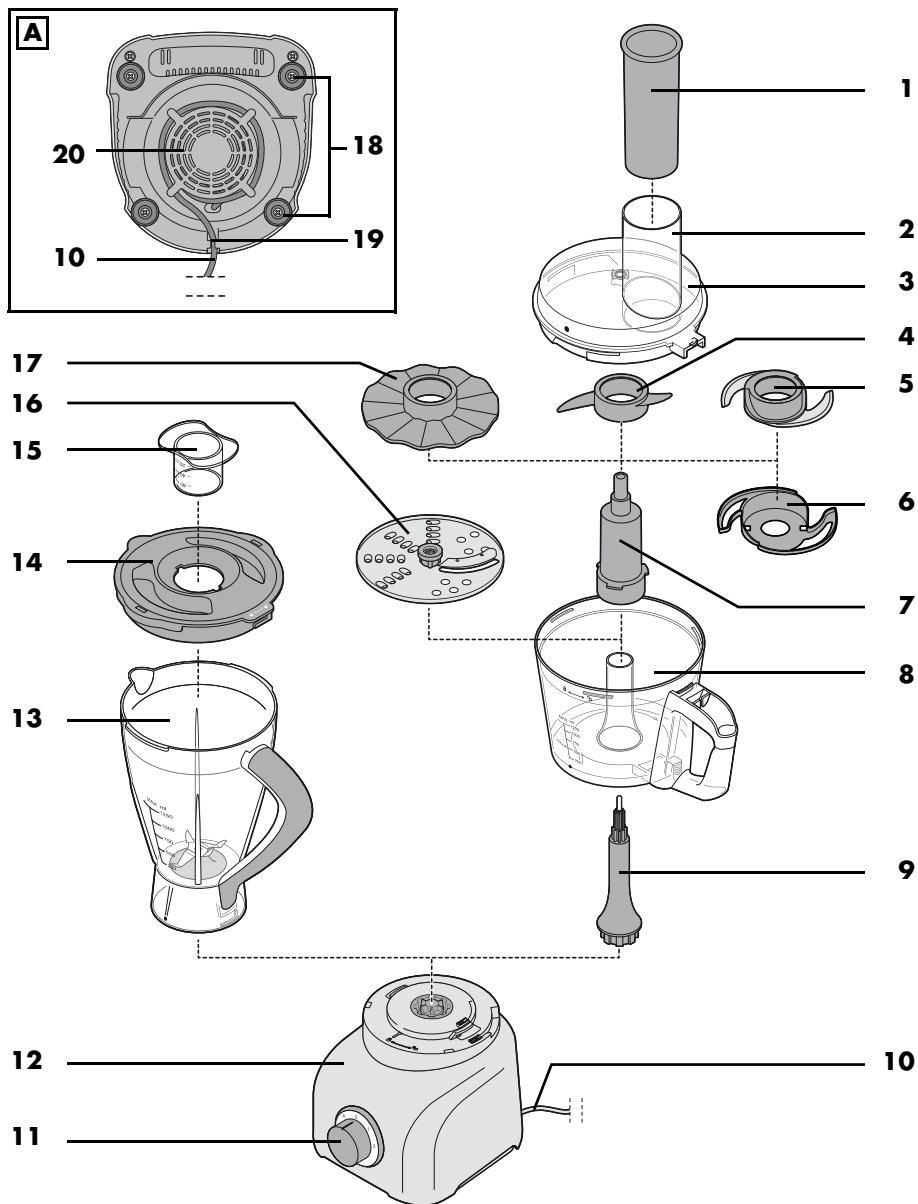




English	2
Français	28
Nederlands	54
Ελληνικά	80
Deutsch	108



Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Επισκόπηση / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. Unpacking and setting up	8
6. Overview of functions	9
7. Basic operation	10
7.1 Preparing food	10
7.2 Adding ingredients.....	10
7.3 Safety functions	11
7.4 Power supply.....	12
7.5 Switching on and off and adjusting the speed	12
8. Using the blade assembly	12
9. Using the mixer assembly	14
10. Using the whisking disc	15
11. Using the grater and cutting disc	17
12. Using the blender jug	18
13. Cleaning and servicing the device	20
13.1 Cleaning the base unit.....	20
13.2 Cleaning in the dishwasher	21
13.3 Rinsing by hand.....	21
13.4 Cleaning the blender jug	21
13.5 Storage	21
14. Trouble-shooting	22
15. Disposal	23
16. Ordering accessories	23
17. Technical specifications	24
18. Warranty of the HOYER Handel GmbH	25

1. Overview

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

Figure A: underside of the device

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

Rear fold-out page: figure B - G

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new multifunction food processor.

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

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

We hope you enjoy your new multifunction food processor!

This food processor is used to blend, mix, stir, chop, whisk, cut and grate food.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

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

Symbols on the device



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

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please note that the blades of the blender jug, the blade assembly and the grater and cutting disc are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.
 - When removing and inserting the working tools, make sure that you do not touch the blades.

- Attach the blade guard when you are not using the blade assembly.
- Be careful not to touch the blades when removing blockages and unprocessed ingredients from the grater and cutting disc.
- When emptying and cleaning the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ The working tools (e.g. the blade assembly, the grater and cutting disc) continue to spin after being switched off. Wait for the device to come to a standstill before unlocking and opening the lid.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 5 minutes without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning and servicing the device" on page 20).



DANGER for children

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



DANGER to and from pets and livestock

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before 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 whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Ensure that the power cable never becomes a trip hazard, and that nobody can get caught up in or step on it.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ Never bypass the safety functions!
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.
- ⊙ Please note that the blades of the blade assembly, the blender jug and the grater and cutting disc are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the blades properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.



DANGER from rotating parts

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.
- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.

- ⊙ Note the information in these user instructions on the maximum filling volumes, maximum ingredient quantities, maximum operating times and the recommended speed settings.
- ⊙ Do not overfill the blender jug and the working container, otherwise the contents may be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not exert too much pressure on the grater and cutting disc. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.

4. Items supplied

- 1 multifunction food processor, base unit **12**
- 1 axle **9**
- 1 adapter **7**
- 1 working container **8** with
 - lid **3**
 - food pusher **1**
- 1 whisking disc **17**

- 1 mixer assembly **4**
- 1 blade assembly **5** with blade guard **6**
- 1 grater and cutting disc **16**
- 1 blender jug **13** with
 - lid **14**
 - mini measuring cup **15**
- 1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

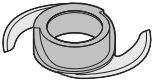
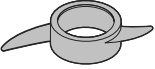
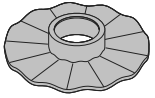
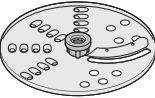
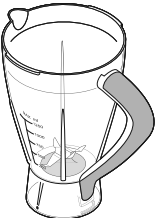
NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
 2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 3. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 20).
 4. **Figure A:** wind the excess power cable **10** around the cable spool **20** on the underside of the base unit **12** and fix it in the cable clamp **19**.
 5. Place the base unit **12** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **18** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
-

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
-

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Blade assembly 5 	P or 2	<ul style="list-style-type: none"> - Crushing, chopping, puréeing of vegetables, herbs, cheese, meat - In pieces with an edge length of approx. 2 cm - Without sinews, gristle, bones, hard peels 	max. quantity of meat: 250 g max. quantity of cheese: 150 g
Mixer assembly 4 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Kneading of yeast dough (e.g. pizza dough) - Mixing of light dough (e.g. sponge mixture, pancake batter) 	max. quantity of flour in the dough: 250 g
Whisking disc 17 	1 to 2	<ul style="list-style-type: none"> - Whipped cream (well chilled) - Egg white (room temperature, working container 8 and whisking disc 17 fat-free) - Mayonnaise 	Quantity of cream: min. 100 ml to max. 300 ml
Grater and cutting disc 16 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Blade upwards: cuts slices - Blade downwards: grating 	max. quantity: 300 g
Blender jug 13 	P or 2	<ul style="list-style-type: none"> - Mix and crush (e.g. pesto, smoothie, baby food, almonds, nuts) - Crushing of ice cubes Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, cereal grains or coffee beans.	max. filling volume: 1,250 ml max. quantity of ice: 140 g max. quantity of almonds: 200 g

7. Basic operation

7.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nutmegs .

- Wash and clean vegetables, fruit and herbs.
- Remove stems (e.g. from herbs), hard peels (e.g. from nuts) and parts which you do not wish to process (e.g. apple seeds).
- Use fresh herbs in a dry condition.
- Remove sinews, bones and gristle from the meat.
- Remove the cheese rind.
- Process cheese and meat only if they are well cooled.
- Soft cheese (e.g. mozzarella) can also be briefly frozen.
- For processing with the blade assembly **5** and in the blender jug **13** cut the food into small pieces of a similar size (approx. 2 x 2 cm).
- To process with the grater and cutting disc **16**, cut the food small enough to fit snugly into the food chute **2**. Food with a long shape (such as carrots, cucumbers, courgettes) can be processed whole. These are placed upright into the food chute. They should fill the width of the food chute as much as possible so that they are unable to fall over.

7.2 Adding ingredients

WARNING! Risk of material damage!

⊙ Observe the information in these user instructions regarding maximum filling volume and maximum ingredient quantities (see "Overview of functions" on page 9).

- When filling, observe the markings for the maximum filling level on the containers:

Working container 8:

- for liquid ingredients observe the marking **MAX** 🚰 (500 ml)
- for solid ingredients observe the marking **MAX** (1,200 ml)

Blender jug 13:

- for liquid and solid ingredients observe the marking **MAX** (1,250 ml)
- Note the information in the processing tables on the maximum amounts of ingredients.

Working container 8:

- Insert the following accessories before putting the ingredients into the working container **8**:
 - Adapter **7** + blade assembly **5**
 - Adapter **7** + mixer assembly **4**
 - Adapter **7** + whisking disc **17**
- If you want to work with the grater and cutting disc **16**, only add the ingredients through the food chute **2** after assembly.
- To refill with the lid **3** closed (even while the device is running), remove the food pusher **1** and pour the ingredients into the food chute **2**.

Blender jug 13:

- To refill with the lid **14** closed (even while the device is running), remove the mini measuring cup **15** and pour the ingredients through the opening in the lid into the blender jug **13**.

7.3 Safety functions

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






DANGER! Risk of injury!



⊙ Never bypass the safety functions!

The principle: marking ● + /

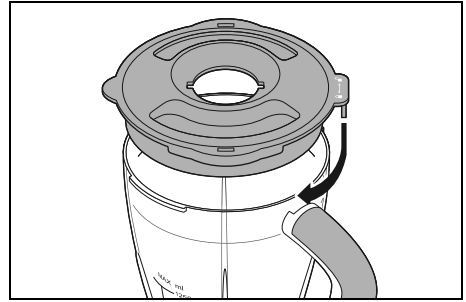
Wherever you see the lock symbols and a dot, the same principle applies.



- 1. Placing the upper accessory in position:**
Mount the upper accessory with the ● marking pointing to the open lock symbol .
- 2. Turning clockwise:**
Turn the upper accessory clockwise until it clicks into place.
- 3. Correctly assembled:**
When the accessories have been correctly assembled, the ● marking points to the closed lock symbol .
- In order to remove this, turn the upper accessory anticlockwise until the ● marking points to the open lock symbol . You can then lift off the accessory.

Lid 14 of the blender jug 13

There is a lock symbol /  on the lid **14** for mounting the lid to the blender jug **13**. The blender jug has no marking on the top.

1. Place the lid **14** on with a slight offset (see illustration).



2. Turn the lid **14** clockwise (towards the closed lock symbol ) until it clicks into place.
- To remove, turn the lid **14** anticlockwise (in the direction of the open lock symbol ) until you can lift the lid **14** upwards.

NOTE: you can remove the food pusher **1** and the mini measuring cup **15** while the device is running.

7.4 Power supply



DANGER! Risk of injury!

- Do not insert the mains plug **10** into a wall socket until the food processor has been completely assembled for the intended purpose.

Insert the mains plug **10** into a wall socket that corresponds to the technical data on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

7.5 Switching on and off and adjusting the speed

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

Switch position	Function
<i>P</i>	Pulse function: <ul style="list-style-type: none">- Hold the dial 11 in the <i>P</i> position to switch on the device.- Release the dial 11 to switch off the device.- Enables working with several brief pulses in a row – recommended e.g. for herbs and onions
<i>0</i>	turned off
<i>1</i>	Speed setting 1 (normal)
<i>2</i>	Speed setting 2 (high)

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

8. Using the blade assembly

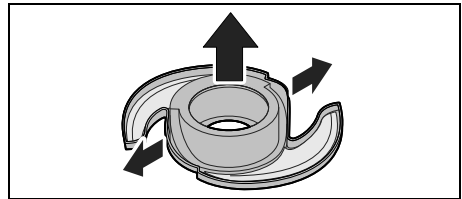


DANGER! Risk of injury!

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

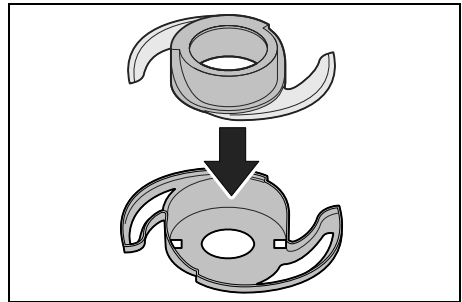
- Removing the blade guard:**

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



- Attaching the blade guard:**

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



Application area:

The blade assembly **5** is suitable for chopping onions, herbs, vegetables, fruit, parmesan and meat.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the device to chop particularly hard food such as bones or nuts.
 - ⊙ The blade assembly **5** is not suitable for cereal grains, ice, nuts or similar types of hard food.
-

Processing table for chopping:

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the blade assembly **5** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
-

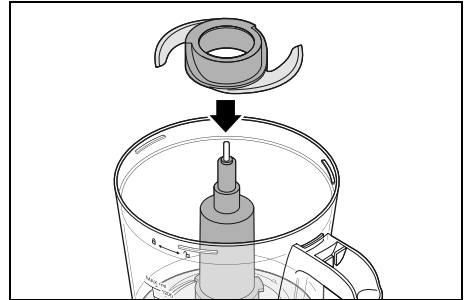
Required accessories:

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

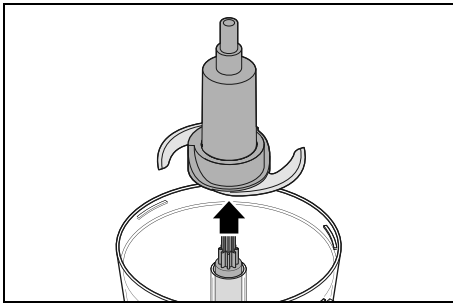
Work steps:

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

4. Place the blade assembly **5** on the adapter **7**. Turn the blade assembly **5** slightly back and forth until it sits on the bottom.



5. Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
6. **Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.
7. **Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
8. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
9. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to 0 and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
13. Pull the axle **9** downwards from the working container **8**.
14. Hold the upper end of the adapter **7** and lift it out along with the blade assembly **5** by pulling upwards. Ingredients which stick to the blade assembly can be carefully removed with a small dough scraper or similar device.



15. Carefully remove the blade assembly **5** from the adapter **7**.
16. Remove the crushed ingredients from the working container **8**.
17. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

9. Using the mixer assembly

Application area:

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

WARNING! Risk of material damage!

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

Processing table:

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never process more than 250 g flour at a time.
- ⊙ Do not operate the device continuously with the mixer assembly **4** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

NOTE: the homogeneity of sponge mixture will be better, if the ingredients are at room temperature when being processed.

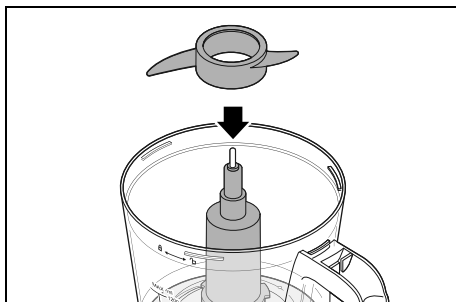
Required accessories:

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

Work steps:

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

- Place the mixer assembly **4** on the adapter **7**. Turn the mixer assembly **4** slightly back and forth until it sits on the bottom.



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

10. Using the whisking disc

Application area:

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

Processing table:

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

WARNING! Risk of material damage!

- Do not operate the device continuously with the whisking disc **17** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

NOTES:

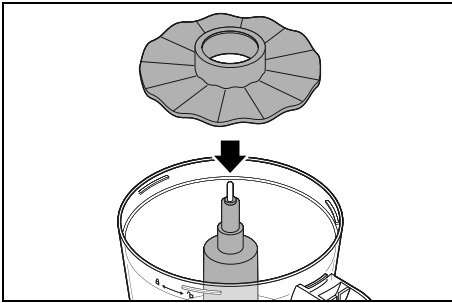
- Whip the egg white: the eggs should be at room temperature. Always make sure that all accessories are dry and grease-free and that no egg yolk gets into the egg white.
- Whipping the cream: always make sure that the whipped cream and – if possible – also the accessories are well cooled. When whipping cream always keep an eye on it because the right length of time depends on the cream's temperature and fat content.

Required accessories:

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

Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. **Figure D:** place the adapter **7** on the axle **9**.
4. Place the whisking disc **17** on the adapter **7**. Turn the whisking disc **17** back and forth slightly until it sits on the bottom.



5. Fill the ingredients into the working container **8**. Further ingredients can be added at a later time through the food chute **2**.
6. **Figure E:** place the lid **3** on the working container **8**. Turn the lid slightly in a clockwise direction until it audibly clicks into place.

7. **Figure G:** place the food pusher **1** into the food chute **2**.
8. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
9. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
10. When the process is completed, switch the dial **11** to **0** and pull out the mains plug **10**.
11. Turn the lid **3** with the food pusher **1** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
12. Turn the working container **8** slightly anticlockwise and remove it.
13. Pull the axle **9** downwards from the working container **8**.
14. Remove the adapter **7** together with the whisking disc **17** upwards and remove the prepared food from the working container **8**.
15. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

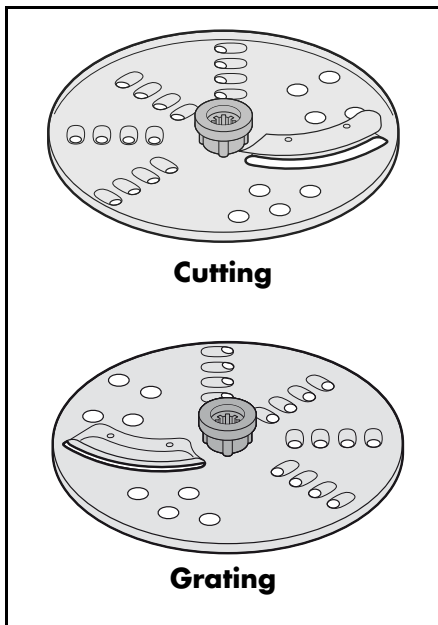
11. Using the grater and cutting disc

Application area:

The grater and cutting disc **16** is suitable for grating and cutting vegetables, fruit, potatoes and cheese. Both sides can be used.

On the one side for grating and on the other side for cutting slices.

The tool you want to use must be on top:



WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not exert too much pressure on the grater and cutting disc **16**. Apply an even pressure so that the motor does not become blocked.

Processing table:

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

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not operate the device continuously with the grater and cutting disc **16** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

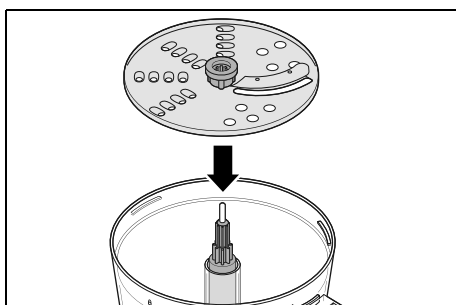
- Axle **9**
- Working container **8**
- Grater and cutting disc **16**
- Lid **3** with food pusher **1**

NOTE: The adapter **7** is not required for mounting the grater and cutting disc **16**.

Work steps:

1. **Figure B:** place the axle **9** on the base unit **12**.
2. **Figure C:** position the working container **8** in position **a** on the base unit **12**. Turn the working container clockwise slightly until it audibly clicks into position **b**.
3. Position the grater and cutting disc **16** on the axle **9** in such a way that the

tool with which you want to work is positioned on top.



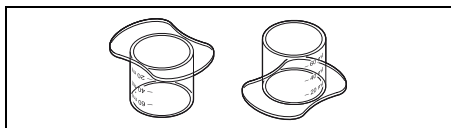
13. Hold the grater and cutting disc **16** in the middle and lift it out of the working container **8**.
14. Remove the processed ingredients from the working container **8**.
15. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

12. Using the blender jug

Application area:

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

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



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

Processing table:

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



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blender jug **13** are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When emptying the blender jug **13**, ensure not to touch the blades.

WARNING! Risk of material damage!

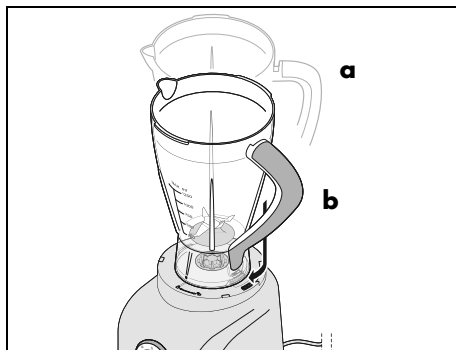
- ⊙ Do not use the blender jug **13** for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereal grains or coffee beans.
- ⊙ Do not operate the device continuously with the blender jug **13** in place for more than 5 minutes. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

Required accessories:

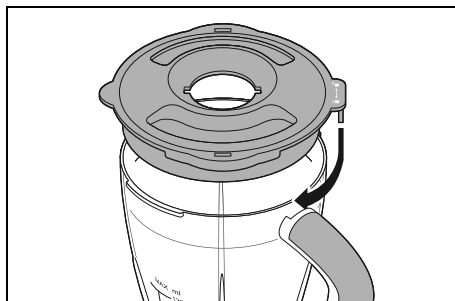
- Blender jug **13**
- Lid **14**
- Mini measuring cup **15**


Work steps:

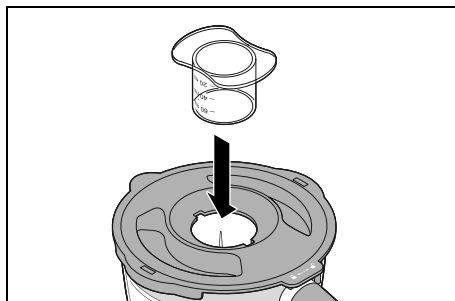
1. Position the blender jug **13** in position **a** on the base unit **12**. Turn the blender jug slightly clockwise until you can feel it click into position **b**.



2. First add the liquid ingredients to the blender jug **13**, and then the solid ones.
3. Place the lid **14** on with a slight offset (see illustration).



4. Turn the lid **14** clockwise (towards the closed lock symbol ) until it clicks into place.
5. Place the mini measuring cup **15** into the refill opening.



6. Connect the mains plug **10** to a wall socket.
 7. Use the dial **11** to select the desired speed setting.
- During blending, you can add ingredients through the refill opening in the lid **14**:
8. Reduce the speed to **1**.
 9. Pull out the mini measuring cup **15** upwards. If you find this difficult, turn it back and forth a little as you pull it out.
 10. Add the ingredients.
 11. Place the mini measuring cup **15** back on.

NOTE: stop the mixing process if the ingredients are not being processed evenly enough. Open the lid **14** and push the ingredients from the edge to the middle with a spatula or something similar. When mixing dry ingredients you can also remove the closed blender jug **13** and shake it a little.

12. When the process is completed, switch the dial **11** to 0 and pull out the mains plug **10**.
13. Turn the lid **14** slightly in an anticlockwise direction and remove it.
14. Turn the blender jug **13** slightly anticlockwise and remove it.
15. Carefully remove the processed ingredients from the blender jug **13**.
16. Clean all of the accessories that have been used immediately if possible.

13. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **10** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **12** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please note that the blades of the blender jug **13**, the blade assembly **5** and the grater and cutting disc **16** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

WARNING! Risk of material damage!

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

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

13.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **12** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Then wipe off with a clean, moist, light cloth with clean water.
3. Do not use the base unit **12** until it is completely dry again.

13.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Working container **8**
- Lid **3**
- Food pusher **1**
- Axle **9**
- Adapter **7**
- Blade assembly **5**
- Mixer assembly **4**
- Whisking disc **17**
- Grater and cutting disc **16**
- Blender jug **13**
- Lid **14**
- Mini measuring cup **15**

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

- Base unit **12**
- Blade guard **6**

13.3 Rinsing by hand



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When rinsing by hand, use water which is so clear that you are able to see the working tools properly in order to ensure that you do not injure yourself on the very sharp blades.

All accessories except for the base unit **12** can also be cleaned by hand.

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

13.4 Cleaning the blender jug



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When emptying and cleaning the blender jug **13**, ensure not to touch the blades.

Clean the blender jug **13** as soon as possible after use.

1. Fill the blender jug **13** about half full with warm water and detergent.
2. Switch the device to speed setting **1** and let it run for approx. 30 seconds.
3. Pour out the dishwasher.
4. Rinse the blender jug **13** several times with clean water.
5. Allow the blender jug **13** to dry completely before you use it again or put it away.

13.5 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure A:** you can wind up the power cable **10** in the cable spool **20** on the underside of the base unit **12**.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • The food processor can only be started if certain accessories have been assembled correctly (see "Safety functions" on page 11).
The device vibrates strongly or moves during operation.	<ul style="list-style-type: none"> • Please note the maximum quantities and the recommended preparation of the food. • The suction feet must be clean and dry.
Blade assembly 5 / mixer assembly 4 / whisking disc 17 / blender jug 13 : the working tool does not turn only turns with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, remove the mains plug 10 and check the following: <ul style="list-style-type: none"> - Has the maximum amount been exceeded? - Is there an blockage (e.g. sinew, gristle) in the container? - Are the pieces of the ingredients too large?
The grater and cutting disc 16 stops turning.	<ul style="list-style-type: none"> • Have you applied too much pressure? • Is there a foreign object in the device?
Residual ingredients remain on top of the grater and cutting disc 16 .	<ul style="list-style-type: none"> • Not a fault, small residues remain for technical reasons.
Grater and cutting disc 16 : The ingredients are no longer being correctly processed.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off, remove the mains plug 10 and check the following carefully: <ul style="list-style-type: none"> - Have ingredients become trapped in the blades? If so, please remove them. - Is the working container 8 filled to the maximum filling level? Empty it before you continue working.

15. 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 helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

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

16. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.


Ordering online

shop.hoyerhandel.com









1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

17. Technical specifications

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

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety). Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK.)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

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, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 355017_2004** 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) **355017_2004** to open your user instructions.

Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

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

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

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

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

IAN: 355017_2004

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	29
2. Utilisation conforme	30
3. Consignes de sécurité	31
4. Éléments livrés	35
5. Déballage de l'appareil et mise en place	35
6. Récapitulatif des fonctions	36
7. Commandes de base	37
7.1 Préparation des aliments	37
7.2 Verser/ajouter les ingrédients	37
7.3 Fonctions de sécurité	38
7.4 Alimentation électrique	39
7.5 Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse	39
8. Utilisation du couteau hachoir	39
9. Utilisation du batteur	41
10. Utilisation du disque émulsionneur	42
11. Utilisation du disque à râper et à émincer	44
12. Utiliser le bol mixeur	45
13. Nettoyage et entretien de l'appareil	47
13.1 Nettoyage de l'appareil de base	47
13.2 Nettoyage au lave-vaisselle	48
13.3 Nettoyage à la main	48
13.4 Nettoyer le bol mixeur	48
13.5 Rangement	48
14. Dépannage	49
15. Mise au rebut	50
16. Commander des accessoires	50
17. Caractéristiques techniques	51
18. Garantie de HOYER Handel GmbH	52

1. Aperçu de l'appareil

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

Figure A : dessous de l'appareil

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

Côté rabattable arrière : figures B - G

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager multifonction.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **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 ménager multifonction !

Symboles sur l'appareil



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

2. Utilisation conforme

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

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur, du couteau hachoir et du disque à râper et à émincer sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

- Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou insérez les ustensiles.
- Lorsque vous n'utilisez pas le couteau hachoir, mettez-y le protège-lames.
- Veillez à ne pas toucher les lames du disque à râper et à émincer lorsque vous retirez des éléments obstruants ou des ingrédients non traités.
- Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Les ustensiles (p. ex. le couteau hachoir, le disque à râper et à émincer) continuent à tourner après l'arrêt de l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de déverrouiller et d'ouvrir le couvercle.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement maximum de 5 minutes sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 47).



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



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.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Veillez à ce que le câble de raccordement ne fasse pas trébucher et que personne ne puisse s'y prendre les pieds ou marcher dessus.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ Ne désactivez jamais les fonctions de sécurité !
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir, du bol mixeur et du disque à râper et à émincer sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.



DANGER du fait de pièces en rotation

- ⊙ Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales, les quantités d'ingrédients maximales, les temps de fonctionnement maximaux et les niveaux de vitesse recommandés.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le récipient pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le disque à râper et à émincer. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.

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

4. Éléments livrés

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

5. Déballage de l'appareil et mise en place

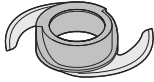
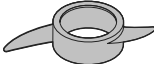
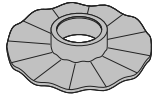
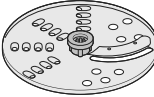
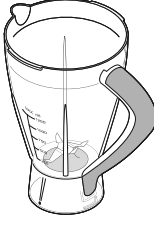
REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 47).
4. **Figure A :** enrroulez l'excédent de câble de raccordement **10** sur l'enrouleur de câble **20** au-dessous de l'appareil de base **12** et fixez le câble dans le serre-câble **19**.
5. Placez l'appareil de base **12** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber. Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **18** puissent se fixer et assurer un maintien correct.

ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
-

6. Récapitulatif des fonctions

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

7. Commandes de base

7.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.

- Lavez et nettoyez les légumes, les fruits et les herbes.
- Retirez les tiges (des herbes p. ex.), des écorces dures (des fruits à coques p. ex.) et les parties ne devant pas être transformées (p. ex. les pépins de pomme).
- Utilisez des fines herbes fraîches sèches.
- Enlevez les tendons, les os et le cartilage de la viande.
- Enlevez la croûte du fromage.
- Traitez le fromage et la viande bien refroidis.
- Le fromage mou (p. ex. la mozzarella) peut aussi être brièvement congelé.
- Pour traiter les aliments avec le couteau hachoir **5** et dans le bol mixeur **13**, coupez-les en plus petits morceaux homogènes (env. 2 x 2 cm).
- Pour traiter les aliments avec le disque à râper et à émincer **16**, coupez-les en morceaux très petits de manière à ce qu'ils passent facilement dans la trémie de remplissage **2**. Des aliments oblongs (p. ex. carottes, concombres, courgettes) peuvent être traités en entier. Ils sont insérés verticalement dans la trémie de remplissage. La largeur de la trémie de remplissage doit être aussi remplie que possible afin qu'elle ne bascule pas.

7.2 Verser/ajouter les ingrédients

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

⊙ Respectez les indications de ce mode d'emploi concernant les contenances maximales et les quantités d'ingrédients maximales (voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 36).

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

Récipient **8** :

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

Bol mixeur **13** :

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

- Respectez les indications figurant dans les tableaux de préparation concernant les quantités d'ingrédients maximales.

Récipient **8** :

- Mettez en place les accessoires suivants avant de verser les ingrédients dans le récipient **8** :
 - Adaptateur **7** + couteau hachoir **5**
 - Adaptateur **7** + batteur **4**
 - Adaptateur **7** + disque émulsionneur **17**
- Si vous souhaitez utiliser le disque à râper et à émincer **16**, n'ajoutez les ingrédients via la trémie de remplissage **2** qu'une fois l'assemblage effectué.
- Pour un remplissage ultérieur lorsque le couvercle **3** est fermé (même lorsque l'appareil fonctionne), retirez le poussoir **1** et introduisez les ingrédients dans la trémie de remplissage **2**.

Bol mixeur 13 :

- Pour un remplissage ultérieur lorsque le couvercle **14** est fermé (même lorsque l'appareil fonctionne), retirez le mini gobelet doseur **15** et introduisez les ingrédients dans le bol mixeur **13** via l'ouverture du couvercle.

7.3 Fonctions de sécurité

Afin de réduire le risque de blessures, le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés.



DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Ne désactivez jamais ces fonctions de sécurité !

Le principe : repère ● + 🔒/🔓

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

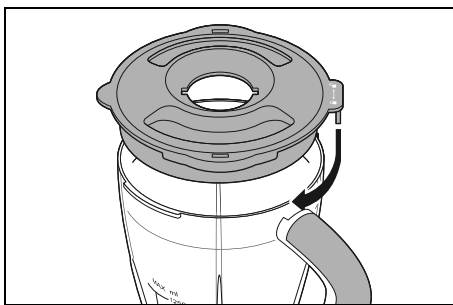
1. **Mettre en place l'accessoire supérieur :** Mettez en place l'accessoire supérieur avec le repère ● sur le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓.
2. **Tourner dans le sens horaire :** Tournez l'accessoire supérieur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
3. **Assemblage correct :**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

- Pour enlever l'accessoire supérieur, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère ● soit aligné sur le symbole représentant un cadenas ouvert 🔓. Ensuite, vous pouvez tirer l'accessoire vers le haut.

Couvercle 14 du bol mixeur 13

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

1. Mettez le couvercle **14** en place en le positionnant de manière légèrement décalée (voir illustration).



2. Tournez le couvercle **14** dans le sens horaire (en direction du symbole représentant un cadenas fermé 🔒) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Pour enlever le couvercle **14**, tournez-le dans le sens antihoraire (en direction du symbole représentant un cadenas ouvert 🔓) jusqu'à pouvoir tirer le couvercle **14** vers le haut.

REMARQUE : lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez retirer le poussoir **1** et le mini gobelet doseur **15**.

7.4 Alimentation électrique



DANGER ! Risque de blessures !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **10** sur une prise de courant que si le robot ménager est complètement assemblé pour les fins d'utilisation auxquelles il est destiné.

Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant correspondant aux données techniques de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.

7.5 Mise en marche/arrêt et réglage de la vitesse

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

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

REMARQUE : lors du choix du niveau de vitesse, tenez compte des recommandations dans les tableaux.

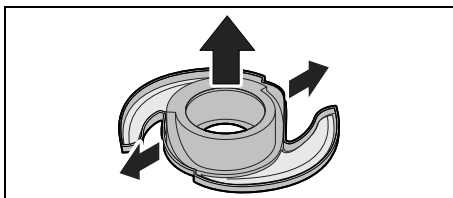
8. Utilisation du couteau hachoir



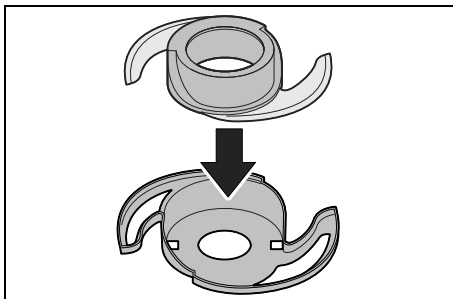
DANGER ! Risque de blessures !

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

- **Retirer le protège-lames :** au milieu, tirez légèrement le protège-lames **6** du couteau hachoir **5** et retirez celui-ci en tirant vers le haut.



- **Mettre le protège-lames :** insérez le couteau hachoir **5** en partant du haut dans le protège-lames **6**. Veillez à ce que les deux lames soient complètement protégées.



Domaine d'utilisation :

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé pour broyer des aliments particulièrement durs comme des os ou de la noix de muscade.
- ⊙ Le couteau hachoir **5** n'est pas approprié pour des céréales, de la glace, des fruits à coques ou des aliments tout aussi durs.

Tableau de préparation broyage :

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

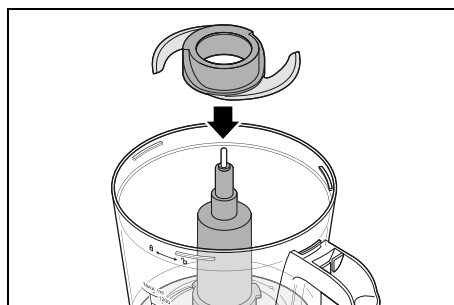
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le couteau hachoir **5** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

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

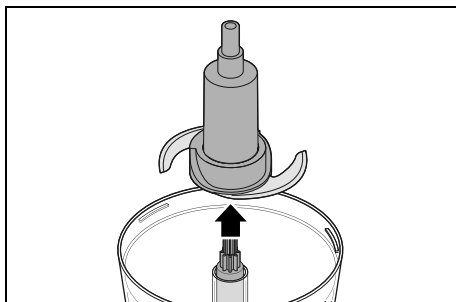
Étapes :

1. **Figure B** : placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C** : placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. **Figure D** : placez l'adaptateur **7** sur l'axe **9**.
4. Placez le couteau hachoir **5** sur l'adaptateur **7**. Tournez légèrement le couteau hachoir **5** dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il repose en bas de l'adaptateur.



5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G** : placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.

9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur 0 et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8** en le tirant vers le bas.
14. Saisissez l'adaptateur **7** par l'extrémité supérieure et retirez-le avec le couteau hachoir **5** en tirant vers le haut. Enlevez prudemment les ingrédients adhérant au couteau hachoir à l'aide d'une petite spatule à pâte ou autre ustensile.



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

9. Utilisation du batteur

Domaine d'utilisation :

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas approprié pour une pâte lourde (p. ex. pâte à pain complet) ou de grandes quantités de pâtes. Les quantités de pâtes plus importantes peuvent être traitées par portions.

Tableau de préparation :

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne travaillez jamais plus de 250 g de farine par opération.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le batteur **4** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

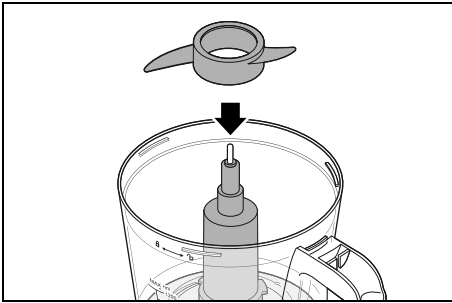
REMARQUE : la pâte à gâteau est plus homogène si les ingrédients sont à température ambiante lors de la préparation.

Accessoires nécessaires :

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

Étapes :

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



5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure G** : placez le poussoir **1** dans la trémie de remplissage **2**.
8. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
9. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Retirez l'axe **9** du récipient **8** en le tirant vers le bas.
14. Retirez l'adaptateur **7** avec le batteur **4** en le tirant vers le haut et sortez la pâte du récipient **8**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

10. Utilisation du disque émulsionneur

Domaine d'utilisation :

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

Tableau de préparation :

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le disque émulsionneur **17** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

REMARQUES :

- Fouetter les blancs d'œufs : les œufs doivent être à température ambiante.

Veillez à ce que tous les accessoires soient secs et sans graisse et qu'aucun jaune d'œuf n'atterrisse dans les blancs d'œufs.

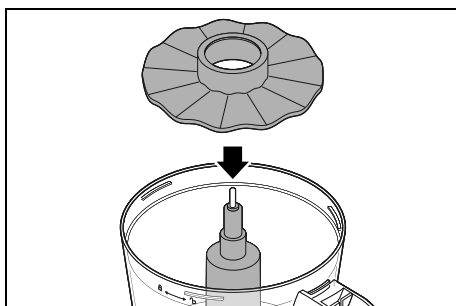
- Fouetter la crème : veillez à ce que la crème fouettée ainsi que les accessoires soient bien refroidis. Fouettez la crème toujours en surveillant la consistance, car le temps dépend de la température et de la teneur en matières grasses de la crème.

Accessoires nécessaires :

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

Étapes :

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



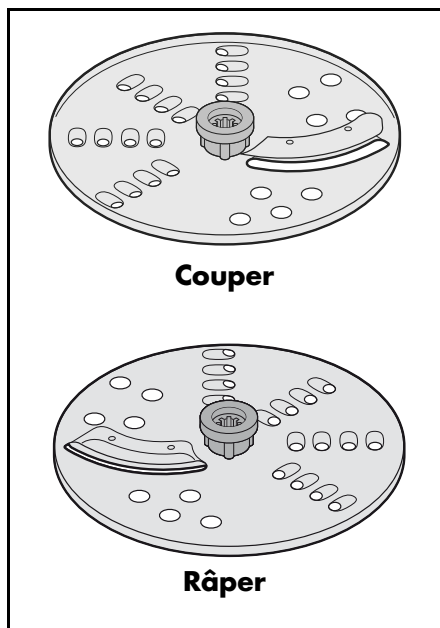
5. Mettez les ingrédients dans le récipient **8**. Vous pouvez ajouter ultérieurement d'autres ingrédients via la trémie de remplissage **2**.
6. **Figure E** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
7. **Figure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

11. Utilisation du disque à râper et à émincer

Domaine d'utilisation :

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

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



AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'exercez pas une trop grande pression sur le disque à râper et à émincer **16**. Exercez une pression homogène afin que le moteur ne se bloque pas.

Tableau de préparation :

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le disque à râper et à émincer **16** pendant plus de 5 minutes en continu. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

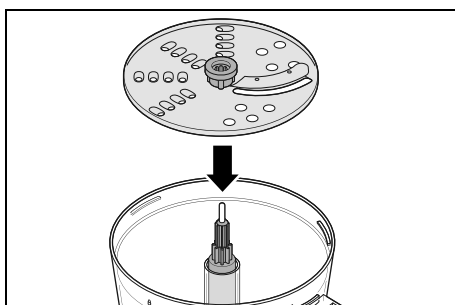
- Axe **9**
- Récipient **8**
- Disque à râper et à émincer **16**
- Couvercle **3** avec poussoir **1**

REMARQUE : l'adaptateur **7** n'est pas nécessaire pour la mise en place du disque à râper et à émincer **16**.

Étapes :

1. **Figure B :** placez l'axe **9** sur l'appareil de base **12**.
2. **Figure C :** placez le récipient **8** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le récipient dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher dans la position **b**.
3. Placez le disque à râper et à émincer **16** sur l'axe **9** de telle sorte que

l'ustensile avec lequel vous souhaitez travailler soit dirigé vers le haut.



4. **Figure F** : placez le couvercle **3** sur le récipient **8**. Tournez légèrement le couvercle dans le sens horaire jusqu'à l'entendre s'enclencher.
5. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
6. Mettez les ingrédients préparés dans la trémie de remplissage **2**.
7. Positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **1** et appuyez vers le bas avec le poussoir **1** sur les ingrédients en exerçant une pression légère et homogène. Vous pouvez appuyer vers le bas sans poussoir sur des ingrédients longs comme les carottes, les courgettes et les concombres tant qu'ils dépassent du haut de la trémie de remplissage **2**.
8. Arrêtez l'opération (interrupteur rotatif **11** en position **0**) avant que tous les ingrédients dans la trémie de remplissage **2** aient été traités afin de faire l'appoint en ingrédients.
9. Traitez tous les ingrédients portion par portion. Entre-temps, videz le récipient **8** lorsque celui-ci est rempli jusqu'au repère **MAX**.
10. Si l'opération est terminée, positionnez l'interrupteur rotatif **11** sur **0** et débranchez la fiche secteur **10**.
11. Tournez légèrement le couvercle **3** avec le poussoir **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

12. Tournez légèrement le récipient **8** dans le sens antihoraire et retirez-le.
13. Saisissez le disque à râper et à émincer **16** en son centre et retirez-le du récipient **8**.
14. Retirez les ingrédients préparés du récipient **8**.
15. Nettoyez tous les accessoires utilisés dès que possible.

12. Utiliser le bol mixeur

Domaine d'utilisation :

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

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

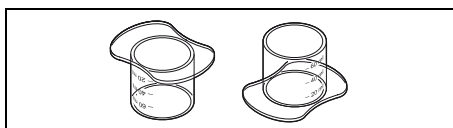


Tableau de préparation :

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



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur **13** sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz le bol mixeur **13**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

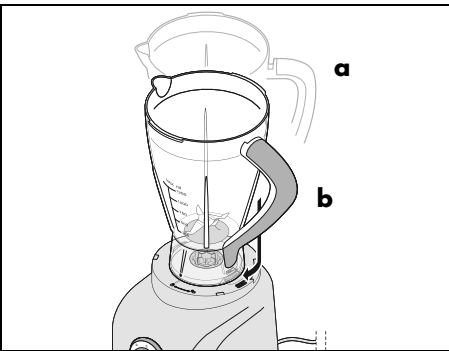
- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur **13** pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café .
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu avec le bol mixeur **13** pendant plus de 5 minutes. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

Accessoires nécessaires :

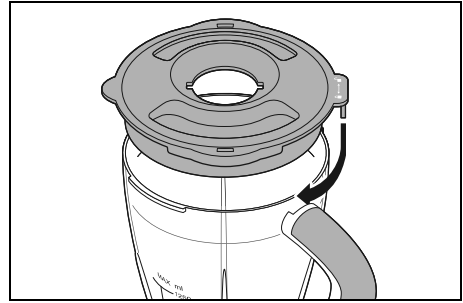
- Bol mixeur **13**
- Couvercle **14**
- Mini gobelet doseur **15**


Étapes :

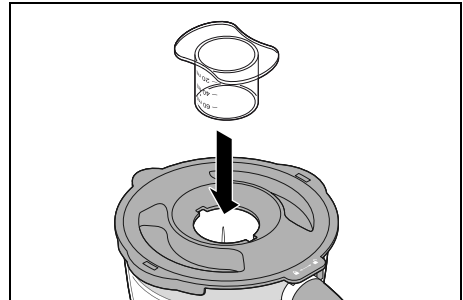
1. Placez le bol mixeur **13** dans la position **a** sur l'appareil de base **12**. Tournez légèrement le bol mixeur dans le sens horaire jusqu'à le sentir s'enclencher dans la position **b**.



2. Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **13**.
3. Mettez le couvercle **14** en place en le positionnant de manière légèrement décalée (voir illustration).



4. Tournez le couvercle **14** dans le sens horaire (en direction du symbole représentant un cadenas fermé ) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
5. Placez le mini gobelet doseur **15** dans l'ouverture pour l'appoint.



6. Branchez la fiche secteur **10** dans une prise de courant.
7. Choisissez le niveau de vitesse désiré au moyen de l'interrupteur rotatif **11**. Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint du couvercle **14** :
8. Réduisez la vitesse sur 7.
9. Tirez le mini gobelet doseur **15** vers le haut pour le sortir. Si cela est difficile, tournez-le en effectuant un léger mouvement de va-et-vient tout en le retirant.

10. Versez les ingrédients.
11. Remplacez le mini gobelet doseur **15**.

REMARQUE : si les ingrédients ne sont pas travaillés de manière suffisamment homogène, interrompez le processus de mixage. Ouvrez le couvercle **14** et faites glisser les ingrédients de la paroi vers le milieu à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile similaire. En cas de préparation d'ingrédients secs, vous pouvez également retirer le bol mixeur **13** fermé de l'appareil de base et le secouer quelque peu.

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

13. Nettoyage et entretien de l'appareil



Danger ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **10** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **12** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du bol mixeur **13**, du couteau hachoir **5** et du disque à râper et à émincer **16** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

13.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **12** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **12** que lorsque celui-ci est complètement sec.

13.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Récipient **8**
- Couvercle **3**
- Poussoir **1**
- Axe **9**
- Adaptateur **7**
- Couteau hachoir **5**
- Batteur **4**
- Disque émulsionneur **17**
- Disque à râper et à émincer **16**
- Bol mixeur **13**
- Couvercle **14**
- Mini gobelet doseur **15**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **12**
- Protège-lames **6**

13.3 Nettoyage à la main



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les ustensiles restent parfaitement visibles pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

Tous les accessoires peuvent aussi être nettoyés à la main, à part l'appareil de base **12**.

- Nettoyez l'ensemble des accessoires aussi vite que possible après usage.
- Utilisez de l'eau de vaisselle avec un produit vaisselle non agressif et rincez toutes les pièces à l'eau claire.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau ou avant de les ranger.

13.4 Nettoyer le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz et nettoyez le bol mixeur **13**.

Si possible, nettoyez le bol mixeur **13** directement après usage.

1. Versez de l'eau chaude contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié du bol mixeur **13**.
2. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant env. 30 secondes au niveau de vitesse **1**.
3. Déversez l'eau de vaisselle.
4. Rincez ensuite le bol mixeur **13** plusieurs fois à l'eau claire.
5. Laissez le bol mixeur **13** sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau ou avant de le ranger.

13.5 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure A** : vous pouvez enrouler le câble de raccordement **10** sur l'enrouleur de câble **20** au dessous de l'appareil de base **12**.

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	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• Vérifiez le branchement.• Le robot ménager ne peut être démarré que lorsque certains accessoires ont été correctement assemblés (voir « Fonctions de sécurité » à la page 38).
L'appareil émet de fortes vibrations ou s'agite pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• Respectez les quantités maximales et la préparation recommandée des aliments.• Les pieds à ventouse doivent être propres et secs.
Couteau hachoir 5 / batteur 4 / disque émulsionneur 17 / bol mixeur 13 : l'ustensile ne tourne pas ou ne tourne plus que difficilement.	<ul style="list-style-type: none">• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 10 et vérifier :<ul style="list-style-type: none">- La quantité maximale a-t-elle été dépassée ?- Un obstacle (p. ex. tendons, cartilage) se trouve-t-il dans le récipient ?- Les morceaux des ingrédients sont-ils trop grands ?
Le disque à râper et à émincer 16 cesse de tourner.	<ul style="list-style-type: none">• Avez-vous exercé une trop grande pression ?• Est-ce qu'il y a un corps étranger dans l'appareil ?
Les restes des ingrédients demeurent collés en haut sur le disque à râper et à émincer 16 .	<ul style="list-style-type: none">• Aucun problème, des petits restes demeurent collés pour des raisons techniques.
Disque à râper et à émincer 16 : les ingrédients ne sont pas bien traités.	<ul style="list-style-type: none">• Arrêter l'appareil, débrancher la fiche secteur 10 et vérifier prudemment :<ul style="list-style-type: none">- Des ingrédients se sont-ils coincés dans les lames ? Le cas échéant, retirez-les.- Le récipient 8 est-il rempli jusqu'au niveau de remplissage maximal ? Videz-le avant de poursuivre l'opération.

15. Mise au rebut

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



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



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



Emballage

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

16. Commander des accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.


Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com





1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

17. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

18. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

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, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

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

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

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 : 355017_2004** 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) **355017_2004**.



Centre de service

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

IAN : 355017_2004



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	55
2. Correct gebruik	56
3. Veiligheidsinstructies	57
4. Leveringsomvang	61
5. Uitpakken en plaatsen	61
6. Een overzicht van de functies	62
7. Basisbediening	63
7.1 Levensmiddelen voorbereiden.....	63
7.2 Ingrediënten toevoegen	63
7.3 Beveiligingsfuncties	64
7.4 Stroomvoorziening	65
7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen.....	65
8. Mesinzetstuk gebruiken	65
9. Menginzetstuk gebruiken	67
10. Emulgeerschijf gebruiken	68
11. Rasp- en snijschijf gebruiken	70
12. Mixkom gebruiken	71
13. Apparaat reinigen en onderhouden	73
13.1 Basisapparaat reinigen.....	73
13.2 Reinigen in de vaatwasmachine.....	74
13.3 Met de hand afwassen	74
13.4 Mixkom reinigen.....	74
13.5 Bewaren	74
14. Problemen oplossen	75
15. Weggoien	76
16. Accessoires bestellen	76
17. Technische gegevens	77
18. Garantie van HOYER Handel GmbH	78

1. Overzicht

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

Afbeelding A: onderkant van het apparaat

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

Achterste uitklappagina: afbeeldingen B - G

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe multifunctionele keukenmachine!

Symbolen op het apparaat



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

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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

- Let er bij het verwijderen en plaatsen van de arbeidsmiddelen op dat u de messen niet aanraakt.
 - Plaats de mesbeschermer erop als u het mesinzetstuk niet gebruikt.
 - Let er bij de rasp- en snijschijf op dat u de messen niet aanraakt als u verstoppingen verhelpt en onbewerkte ingrediënten verwijdert.
 - Let er bij het leegmaken en reinigen van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
 - ⊙ De arbeidsmiddelen (bijv. het mesinzetstuk, de rasp- en snijschijf) blijven na het uitschakelen nog even nalopen. Wacht tot het mes stilstaat voordat u het deksel ontgrendelt en opent.
 - ⊙ Bij misbruik van het apparaat kan er letsel ontstaan.
 - ⊙ Het apparaat is voorzien voor een maximale werkingsduur van 5 minuten zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
 - ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 73).



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren 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 volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
 - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
 - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.

- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Omzeil de beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk, de mixkom en de rasp- en snij-schijf zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.



GEVAAR door draaiende delen

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen.
- ⊙ Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens het gebruik bewegen.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Neem de informatie in deze handleiding in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden, maximale hoeveelheden ingrediënten, maximale werkingsduur en aanbevolen snelheidsstanden.
- ⊙ Vul de mixkom en het werkreservoir niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de rasp- en snij-schijf uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend mixproduct.

4. Leveringsomvang

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

5. Uitpakken en plaatsen


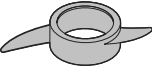
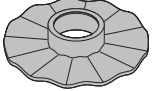
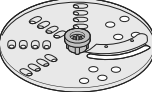
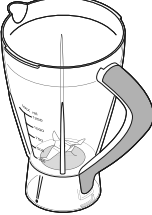
AANWIJZING: tijdens het eerste gebruik kan er door verwarming van de motor een lichte geur vrijkomen. Dat vormt geen gevaar. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 73).
4. **Afbeelding A:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer **10** in de kabelopwikkeling **20** aan de onderkant van het basisapparaat **12** op en fixeer dit in de kabelklem **19**.
5. Plaats het basisapparaat **12** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **18** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

- ⊙ Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
-

6. Een overzicht van de functies

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

7. Basisbediening

7.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

- Was en reinig groenten, fruit en kruiden.
- Verwijder stengels (bijv. bij kruiden), harde schillen (bijv. bij noten) en delen die niet verwerkt moeten worden (bijv. appelpitten).
- Gebruik droge, verse kruiden.
- Ontdoe vlees van pezen, botten en kraakbeen.
- Verwijder korst van kaas.
- Verwerk goed gekoeld kaas en vlees.
- Zachte kaas (bijv. mozzarella) kan ook kort worden ingevroren.
- Snijd de levensmiddelen in gelijkmatige, kleine stukken (ca. 2 x 2 cm) voor verwerking met het mesinzetstuk **5** en in de mixkom **13**.
- Snijd de levensmiddelen zo klein dat ze goed in de vulschacht passen voor werking met de rasp- en snijschijf **16**. Langwerpige levensmiddelen (bijv. wortels, komkommers, courgettes) kunnen als één geheel worden verwerkt. Ze worden rechtop in de vulschacht **2** geplaatst. U moet de breedte van de vulschacht zo goed mogelijk vullen, zodat die niet kantelt.

7.2 Ingrediënten toevoegen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

⊙ Neem de informatie in deze handleiding in acht wat betreft de maximale vulhoeveelheden en de maximale hoeveelheden ingrediënten (zie "Een overzicht van de functies" op pagina 62).

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

Werkreservoir 8:

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

Mixkom 13:

- voor vloeibare en vaste ingrediënten op de markering **MAX** (1250 ml)
- Neem de informatie in de verwerkingstabellen in acht wat betreft de maximale hoeveelheden ingrediënten.

Werkreservoir 8:

- Plaats de volgende accessoires, voordat u het werkreservoir **8** met de ingrediënten vult:
 - Adapter **7** + mesinzetstuk **5**
 - Adapter **7** + menginzetstuk **4**
 - Adapter **7** + emulgeerschijf **17**
- Wanneer u met de rasp- en snijschijf **16** wilt werken, voegt u de ingrediënten pas na de montage door de vulschacht **2** toe.
- Voor het bijvullen bij een gesloten deksel **3** (ook terwijl het apparaat werkt) haalt u de stopper **1** eruit en voegt u de ingrediënten aan de vulschacht **2** toe.

Mixkom 13:

- Voor het bijvullen bij een gesloten deksel **14** (ook terwijl het apparaat werkt) haalt u de minimaatbeker **15** eruit en voegt u de ingrediënten door de opening in het deksel aan de mixkom **13** toe.

7.3 Beveiligingsfuncties

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




GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Omzeil deze beveiligingsfuncties nooit en te nimmer!

Het principe: markering ● + /

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


1. Bovenste accessoire plaatsen:

Plaats het bovenste accessoire dat gemarkeerd is met ● op het open slotsymbool .

2. Met de wijzers van de klok meedraaien:



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

3. Correcte montage:

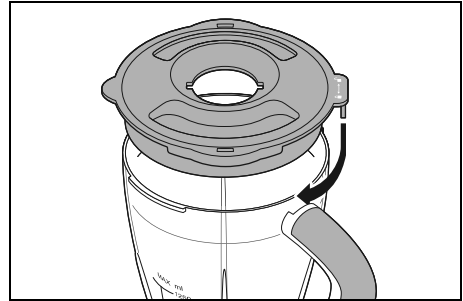
Wanneer de accessoires correct zijn gemonteerd, wijst de markering ● naar het gesloten slotsymbool .


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


Deksel 14 van de mixkom 13

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

1. Zet het deksel **14** licht verplaatst erop (zie afbeelding).



2. Draai het deksel **14** met de wijzers van de klok mee (in de richting van het gesloten slotsymbool ) tot dit vastklikt.

- Voor het verwijderen draait u het deksel **14** tegen de wijzers van de klok in (in de richting van het geopende slotsymbool ) tot u het deksel **14** naar boven eraf kunt halen.

AANWIJZING: u kunt de stopper **1** en de minimaatbeker **15** eruit nemen, terwijl het apparaat werkt.

7.4 Stroomvoorziening



GEVAAR voor verwondingen!

- ⊙ Steek de stekker **10** pas in een stopcontact wanneer de keukenmachine volledig is gemonteerd voor het gebruiksdoeleinde in kwestie.

Steek de stekker **10** in een stopcontact dat overeenkomt met de technische gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

7.5 In- en uitschakelen en de snelheid regelen

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

Schake-laar-stand	Functie
<i>P</i>	Pulsfunctie: <ul style="list-style-type: none">- Draaiknop 11 in de stand <i>P</i> vasthouden om het apparaat in te schakelen.- Draaiknop 11 loslaten om het apparaat uit te schakelen.- Eeakt het mogelijk om met meerdere korte pulsen achter elkaar te werken, aanbevelen voor bijv. kruiden en uien
<i>0</i>	Uitgeschakeld
<i>1</i>	Snelheidsstand 1 (normaal)
<i>2</i>	Snelheidsstand 2 (hoog)

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

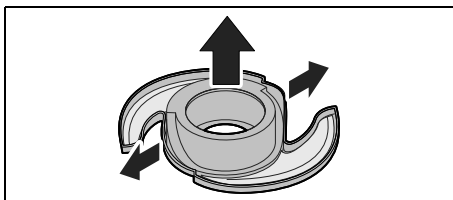
8. Mesinzetstuk gebruiken



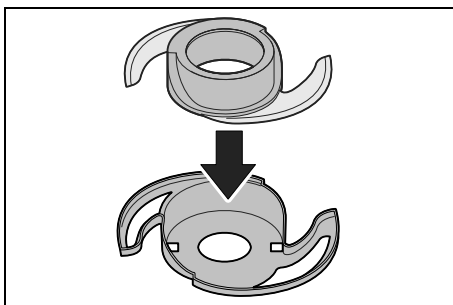
GEVAAR voor verwondingen!

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

- **Mesbeschermer verwijderen:** trek de mesbeschermer **6** in het midden iets van het mesinzetstuk **5** af en verwijder deze aan de bovenkant.



- **Mesbeschermer plaatsen:** plaats het mesinzetstuk **5** van bovenaf in de mesbeschermer **6**. Let erop dat beide messen volledig beschermd zijn.



Toepassingsgebied:

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijzonder harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of nootmuskaatnoten.
 - ⊙ Het mesinzetstuk **5** is niet geschikt voor graan, ijs, noten of vergelijkbaar harde levensmiddelen.
-

Verwerkingstabel fijnmaken:

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

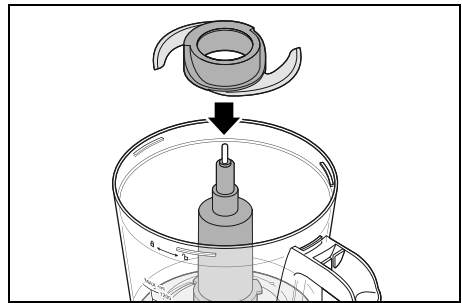
- ⊙ Gebruik het apparaat met het mesinzetstuk **5** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
-

Benodigd toebehoren:

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

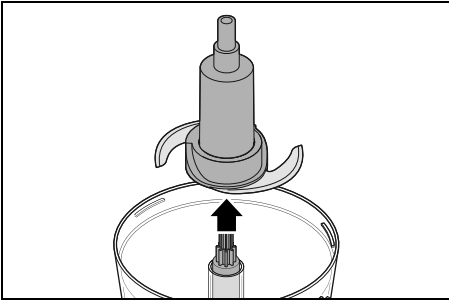
Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
4. Zet het mesinzetstuk **5** op de adapter **7**. Draai het mesinzetstuk **5** een beetje heen en weer tot het aan de onderkant vastzit.



5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
7. **Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
8. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
9. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.
10. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.

13. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af.
14. Pak de adapter **7** aan het bovenste uiteinde vast en til het met het mesinzetstuk **5** er naar boven uit. Ingrediënten die zich aan het mesinzetstuk hechten, moeten voorzichtig worden verwijderd met een kleine spatel of iets dergelijks.



15. Verwijder het mesinzetstuk **5** voorzichtig van de adapter **7**.
16. Verwijder de fijngehakte ingrediënten uit het werkreservoir **8**.
17. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

9. Menginzetstuk gebruiken

Toepassingsgebied:

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

Verwerkingstabel:

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Verwerk nooit meer dan 250 g meel per werkfase.
- ⊙ Gebruik het apparaat met het menginzetstuk **4** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZING: de homogeniteit van roerdeeg is beter, wanneer de ingrediënten bij de verwerking op kamertemperatuur zijn.

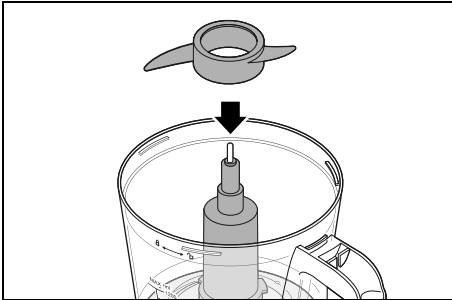
Benodigd toebehoren:

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

Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.

4. Zet het menginzetstuk **4** op de adapter **7**. Draai het menginzetstuk **4** een beetje heen en weer tot het aan de onderkant vastzit.



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

10. Emulgeerschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

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

Verwerkingstabel:

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de emulgeerschijf **17** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

AANWIJZINGEN:

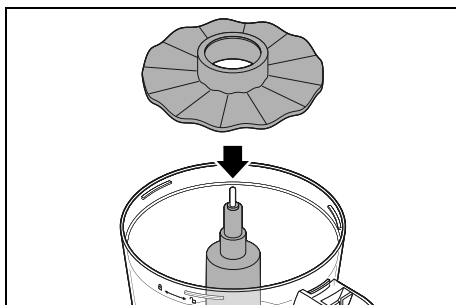
- Eiwit kloppen: de eieren moeten op kamertemperatuur zijn. Let erop dat alle accessoires droog en vetvrij zijn en dat er geen eierdooier in het eiwit komt.
- Slagroom kloppen: let erop dat de slagroom en, indien mogelijk, de accessoires goed gekoeld zijn. Klop de room altijd, terwijl u toekijkt, omdat de duur afhankelijk is van de temperatuur en het vetgehalte van de room.

Benodigd toebehoren:

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

Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.
3. **Afbeelding D:** zet de adapter **7** op de as **9**.
4. Zet de emulgeerschijf **17** op de adapter **7**. Draai de emulgeerschijf **17** een beetje heen en weer tot deze aan de onderkant vastzit.



5. Vul het werkreservoir **8** met de ingrediënten. U kunt later meer ingrediënten toevoegen via de vulschacht **2**.
6. **Afbeelding E:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
7. **Afbeelding G:** plaats de stopper **1** in de vulschacht **2**.
8. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
9. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.

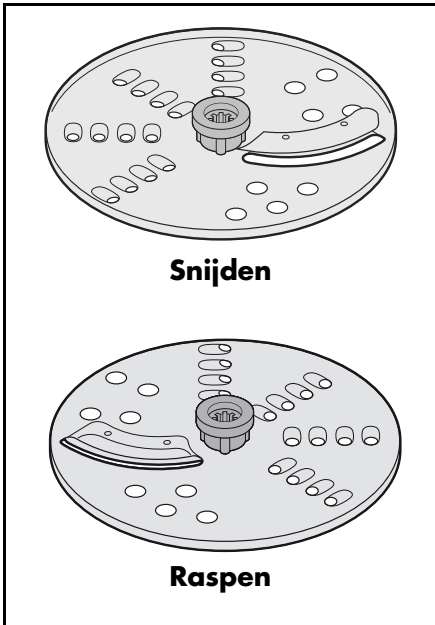
10. Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
11. Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
12. Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
13. Trek de as **9** naar onder van het werkreservoir **8** af.
14. Verwijder de adapter **7** samen met de emulgeerschijf **17** via de bovenkant en haal het bereide gerecht uit het werkreservoir **8**.
15. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

11. Rasp- en snijschijf gebruiken

Toepassingsgebied:

De rasp- en snijschijf **16** is bestemd voor het raspen en in schijven snijden van groente, fruit, aardappelen en kaas. Deze kan dubbelzijdig worden gebruikt. Aan de ene kant om te raspen, aan de andere kant om in schijven te snijden.

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



WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Oefen geen al te grote druk op de rasp- en snijschijf **16** uit. Werk met gelijkmatige druk, zodat de motor niet wordt geblokkeerd.

Verwerkingstabel:

Ingre- diënten	Max. hoevee lheid	Verwerking
Wortel- len	300 g	Raspen/snijden: stand 1 max. 5 min
Prei	300 g	Snijden: stand 1 max. 5 min

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat met de rasp- en snijschijf **16** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

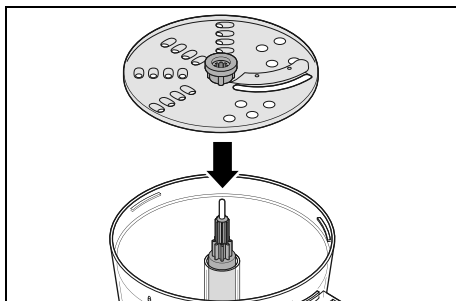
- As **9**
- Werkreservoir **8**
- Rasp- en snijschijf **16**
- Deksel **3** met stopper **1**

AANWIJZING: de adapter **7** is niet nodig voor de montage van de rasp- en snijschijf **16**.

Werkstappen:

1. **Afbeelding B:** plaats de as **9** op het basisapparaat **12**.
2. **Afbeelding C:** plaats het werkreservoir **8** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai het werkreservoir een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt op positie **b**.

- Plaats de rasp- en snijschijf **16** zo op de as **9** dat het hulpmiddel waarmee u wilt werken zich bovenaan bevindt.



- Afbeelding F:** plaats het deksel **3** op het werkreservoir **8**. Draai het deksel een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat dit hoorbaar vastklikt.
- Steek de stekker **10** in een stopcontact.
- Vul de vulschacht **2** met de voorbereide ingrediënten.
- Draai de draaiknop **11** in de stand **1** en duw de ingrediënten met de stopper **1** met een lichte, gelijkmatige druk naar beneden. Lange ingrediënten zoals wortels, courgettes en komkommers kunnen zonder stoppers naar beneden worden gedrukt zolang ze uit de bovenkant van de vulschacht **2** steken.
- Stop (draaiknop **11** in stand **0**), voordat alle ingrediënten in de vulschacht **2** zijn verwerkt om meer ingrediënten toe te voegen.
- Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg het werkreservoir **8** tussendoor, wanneer dit tot de markering **MAX** is gevuld.
- Zet de draaiknop **11** op **0** en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
- Draai het deksel **3** met de stopper **1** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
- Draai het werkreservoir **8** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.

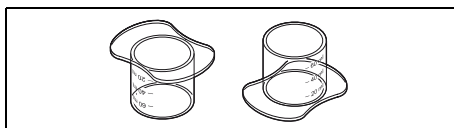
- Pak de rasp- en snijschijf **16** in het midden vast en hef deze uit het werkreservoir **8**.
- Verwijder de verwerkte ingrediënten uit het werkreservoir **8**.
- Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

12. Mixkom gebruiken

Toepassingsgebied:

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

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



Verwerkingstabel:

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



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **13** zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom **13** op dat u de messen niet aanraakt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

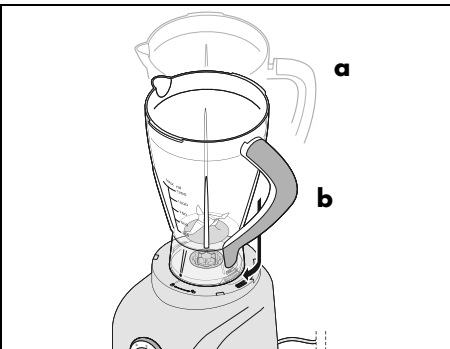
- ⊙ Gebruik de mixkom **13** niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen, mee fijn te maken.
- ⊙ Gebruik het apparaat met de mixkom **13** niet langer dan 5 minuten achter elkaar. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Benodigd toebehoren:

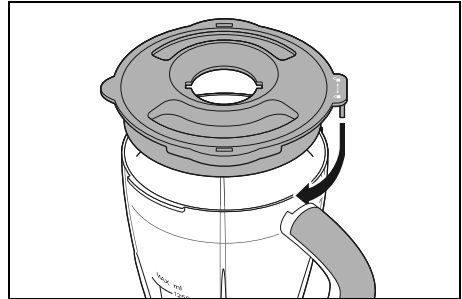
- Mixkom **13**
- Deksel **14**
- Minimaatbeker **15**


Werkstappen:

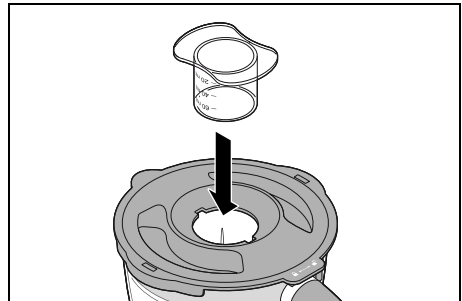
1. Plaats het mixkom **13** op positie **a** op het basisapparaat **12**. Draai de mixkom een klein beetje met de wijzers van de klok mee totdat deze hoorbaar vastklikt op positie **b**.



2. Vul de mixkom **13** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
3. Zet het deksel **14** licht verplaatst erop (zie afbeelding).



4. Draai het deksel **14** met de wijzers van de klok mee (in de richting van het gesloten slotsymbool ) tot dit vastklikt.
5. Plaats de minimaatbeker **15** in de bijvulopening.



6. Steek de stekker **10** in een stopcontact.
7. Kies met de draaiknop **11** de gewenste snelheidsstand.

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

8. Verlaag de snelheid naar **1**.
9. Trek de minimaatbeker **15** er voorzichtig naar boven toe uit. Draai deze een beetje heen en weer, terwijl u deze eruit trekt, wanneer dit lastig gaat.
10. Voeg de ingrediënten toe.
11. Plaats de minimaatbeker **15** weer terug.

AANWIJZING: onderbreek het mixproces wanneer ingrediënten niet gelijkmatig genoeg worden verwerkt. Open het deksel **14** en schuif de ingrediënten met o.a. een spaander vanaf de rand naar het midden. Bij droge ingrediënten kunt u ook de gesloten mixkom **13** verwijderen en deze een beetje schudden.

12. Zet de draaiknop **11** op 0 en trek de stekker **10** uit het stopcontact als u klaar bent.
13. Draai het deksel **14** iets tegen de wijzers van de klok in en neem dit af.
14. Draai de mixkom **13** iets tegen de wijzers van de klok in en neem deze eraf.
15. Verwijder voorzichtig de verwerkte ingrediënten uit de mixkom **13**.
16. Reinig alle accessoires zoveel mogelijk direct na gebruik.

13. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **10** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **12** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom **13**, het mesinzetstuk **5** en de rasp- en snijschijf **16** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

13.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **12** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **12** pas weer wanneer het volledig droog is.

13.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestandig:

- Werkreservoir **8**
- Deksel **3**
- Stopper **1**
- As **9**
- Adapter **7**
- Mesinzetstuk **5**
- Menginzetstuk **4**
- Emulgeerschijf **17**
- Rasp- en snijschijf **16**
- Mixkom **13**
- Deksel **14**
- Minimaatbeker **15**

De volgende delen mogen **nooit** in de vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **12**
- Mesbeschermer **6**

13.3 Met de hand afwassen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de arbeidsmiddelen goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.

Alle accessoires, behalve het basisapparaat **12**, kunnen met de hand afgewassen worden.

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

13.4 Mixkom reinigen



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let er bij het leegmaken en reinigen van de mixkom **13** op dat u de messen niet aanraakt.

Reinig de mixkom **13**, indien mogelijk, direct na gebruik.

1. Vul de mixkom **13** tot ongeveer de helft met warm water met afwasmiddel.
2. Schakel het apparaat in op snelheidsstand **1** en laat het ca. 30 seconden werken.
3. Gooi het afwaswater weg.
4. Spoel de mixkom **13** meerdere keren met schoon water na.
5. Laat de mixkom **13** volledig drogen voordat u deze opnieuw gebruikt of opbergt.

13.5 Bewaren

- Laat alle delen volledig drogen voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding A:** het aansluitsnoer **10** kunt u in de kabelopwikkeling **20** aan de onderkant van het basisapparaat **12** opwickelen.

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	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Om het risico van verwonding te minimaliseren, kan de keukenmachine alleen worden gestart als bepaalde accessoires correct zijn gemonteerd (zie "Beveiligingsfuncties" op pagina 64).
Apparaat trilt sterk of beweegt tijdens gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> • Neem de maximale hoeveelheden en de aanbevolen voorbereiding van de levensmiddelen in acht. • Deze zuignappen moeten schoon en droog zijn.
Mesinzetstuk 5 / menginzetstuk 4 / emulgeerschijf 17 / mixkom 13 : het gereedschap draait niet of maar erg moeilijk rond.	<ul style="list-style-type: none"> • Direct uitschakelen, stekker 10 uit het stopcontact trekken en controleren: <ul style="list-style-type: none"> - Is de maximale hoeveelheid overschreden? - Is er een obstakel (bijv. pezen, kraakbeen) in het reservoir? - Zijn de stukken van de ingrediënten te groot?
De rasp- en snijschijf 16 stopt met ronddraaien.	<ul style="list-style-type: none"> • Heeft u te veel druk uitgeoefend? • Bevindt er zich een vreemd voorwerp in het apparaat?
Er blijven restanten van de ingrediënten boven aan de rasp- en snijschijf 16 achter.	<ul style="list-style-type: none"> • Geen fout, om technische redenen blijven er kleine restanten achter.
Rasp- en snijschijf 16 : De ingrediënten worden niet goed verwerkt.	<ul style="list-style-type: none"> • Uitschakelen, stekker 10 uit het stopcontact trekken en voorzichtig controleren: <ul style="list-style-type: none"> - Zijn er ingrediënten in de messen terecht gekomen? Deze eventueel verwijderen. - Is het werkreservoir 8 tot de maximale vulhoogte gevuld? Leeg deze, voordat u verder gaat.

15. Weggoaien

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



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



Verpakking

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

16. Accessoires bestellen

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


Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



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

17. Technische gegevens

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

Gebruikte symbolen

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

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, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 355017_2004** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
 Tasköprüstraße 3
 DE-22761 Hamburg
 DUITSLAND

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



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **355017_2004** uw handleiding openen.



Servicecenters



Service Nederland

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

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

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

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 355017_2004

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	81
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	82
3. Υποδείξεις ασφαλείας	83
4. Σύνολο παράδοσης	87
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση.....	87
6. Επισκόπηση λειτουργιών.....	88
7. Βασικός χειρισμός.....	89
7.1 Προετοιμασία τροφίμων.....	89
7.2 Πλήρωση/προσθήκη συστατικών	89
7.3 Λειτουργίες ασφαλείας.....	90
7.4 Τροφοδοσία ρεύματος	90
7.5 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και ρύθμιση ταχύτητας	91
8. Χρήση ένθετου μαχαιριού	91
9. Χρήση εξαρτήματος ανάδευσης.....	93
10. Χρήση του εξαρτήματος γαλακτωματοποίησης.....	94
11. Χρήση των δίσκων τριψίματος και κοπής	96
12. Χρήση δοχείου ανάμειξης	97
13. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής.....	99
13.1 Καθαρισμός κύριας συσκευής	100
13.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων	100
13.3 Πλύσιμο στο χέρι	100
13.4 Καθαρισμός δοχείου ανάμειξης	101
13.5 Φύλαξη	101
14. Επίλυση προβλημάτων	102
15. Απόρριψη	103
16. Παραγγελία εξαρτημάτων	103
17. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	104
18. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	105

1. Επισκόπηση

- 1 Εξάρτημα ώθησης
- 2 Στόμιο εισαγωγής
- 3 Καπάκι (για το δοχείο εργασίας)
- 4 Εξάρτημα ανάδευσης
- 5 Ένθετο μαχαιριού
- 6 Προστασία λεπίδας (για το ένθετο μαχαιριού)
- 7 Αντάπτορας
- 8 Δοχείο εργασίας
- 9 Άξονας
- 10 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ τροφοδοσίας
- 11 Περιστρεφόμενος διακόπτης (P / 0 / 1 / 2)
- 12 Κύρια συσκευή
- 13 Δοχείο ανάμειξης
- 14 Καπάκι (του δοχείου ανάμειξης)
- 15 Μίνι μεζούρα
- 16 Δίσκος τριψίματος και κοπής (χρησιμοποιούμενος αμφίπλευρα)
- 17 Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης

Εικόνα A: κάτω πλευρά της συσκευής

- 18 Ποδαράκια με βεντούζες
- 19 Σύσφιξη καλωδίου
- 20 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου

Πίσω αναδιπλούμενη σελίδα: εικόνες B - G

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

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

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

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

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας κουζινομηχανή πολλαπλών λειτουργιών!

Σύμβολα στη συσκευή



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Αυτή η κουζινομηχανή χρησιμεύει για την ανάμειξη, την ανάδευση, τον τεμαχισμό, τη γαλακτωματοποίηση, την κοπή και το τρίψιμο τροφίμων.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση στο νοικοκυριό. Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιήστε την κουζινομηχανή χωρίς διακοπή για 5 λεπτά το ανώτερο. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ανάμειξης και το ένθετο μαχαιριού για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ .
- ⊙ Για παγοκύβους και ξηρούς καρπούς μη χρησιμοποιείτε το ένθετο μαχαιριού, παρά το δοχείο ανάμειξης. Λαμβάνετε οπωσδήποτε υπόψη σας τις μέγιστες αναγραφόμενες ποσότητες!

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

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



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

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

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

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

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας πως οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης, του ένθετου μαχαιριού και του δίσκου τριψίματος και κοπής είναι πολύ κοφτερές:
 - Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή δημιουργίας πληγών από κοπή.
 - Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.
 - Προσέξτε κατά την αφαίρεση και την τοποθέτηση των εργαλείων εργασίας, ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες.
 - Όταν δε χρησιμοποιείτε το ένθετο μαχαιριού, τοποθετείτε την προστασία λεπίδας.
 - Όταν απομακρύνετε υπολείμματα ή μη επεξεργασμένα συστατικά από το δίσκο τριψίματος και κοπής, φροντίζετε ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες.
 - Προσέξτε κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες του ένθετου μαχαιριού.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Τα εργαλεία εργασίας (π.χ. το ένθετο μαχαιριού, ο δίσκος τριψίματος και κοπής) συνεχίζουν να περιστρέφονται και μετά την απενεργοποίηση. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση, πριν απασφαλίσετε και ανοίξετε το καπάκι.
- ⊙ Η λανθασμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επιφέρει τραυματισμούς.
- ⊙ Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για συνεχή χρόνο λειτουργίας μέγιστης διάρκειας 5 λεπτών χωρίς διακοπή. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 99).



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια για παιδιά. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας

- ⊙ Εισάγετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα, μόνο όταν είναι πλήρως συναρμολογημένη η συσκευή .
- ⊙ Συνδέστε το φις τροφοδοσίας μόνο σε πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά, είναι εύκολα προσβάσιμη και η τάση της αντιστοιχεί στην τάση της πινακίδας τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι εύκολα προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, βγάλτε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Προσέξτε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε ή να πιαστείτε σε αυτό ή να το πατήσετε.
- ⊙ Διατηρείτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας).
- ⊙ Κατά τη χρήση της συσκευής προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην είναι μαγκωμένο ή πιεσμένο.
- ⊙ Για να βγάλετε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φις, ποτέ από το καλώδιο.

- ⊙ Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας από την πρίζα, ...
 - ... σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη,
 - ... όταν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή,
 - ... προτού συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε την κουζίνομηχανή,
 - ... προτού προβείτε στον καθαρισμό της κουζίνομηχανής και
 - ... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή, σε εξαρτήματα ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Για την αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις στη συσκευή.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή

- ⊙ Μη παραλείπετε ποτέ τις λειτουργίες ασφαλείας!
- ⊙ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι. Μη κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μη πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα. Λάβετε υπόψη ότι μετά την απενεργοποίηση τα μαχαίρια συνεχίζουν να περιστρέφονται για σύντομο χρονικό διάστημα.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας πως οι λεπίδες του ένθετου μαχαιριού, του δοχείου ανάμειξης και του δίσκου τριψίματος και κοπής είναι πολύ κοφτερές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή δημιουργίας πληγών από κοπή.
- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τα πολύ κοφτερά μαχαίρια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη

- ⊙ Μη κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μη πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα.
- ⊙ Φροντίζετε πάντα ώστε ο ρυθμιστής ταχύτητας να βρίσκεται στη θέση 0, πριν εισάγετε το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επιπρόσθετων τεμαχίων που κινούνται κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φιν τροφοδοσίας από την πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, στεγνή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.
- ⊙ Μη τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.
- ⊙ Μη μετακινείτε τη συσκευή όσο υπάρχουν τρόφιμα ή ζύμη μέσα στη συσκευή.
- ⊙ Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες αυτών των οδηγιών χρήσης σχετικά με τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης, τις μέγιστες ποσότητες συστατικών, τους μέγιστους χρόνους λειτουργίας και τις συνιστώμενες βαθμίδες ταχύτητας.
- ⊙ Μη γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο ανάμειξης και το δοχείο εργασίας, διότι αλλιώς μπορεί να εκτοξευθεί το περιεχόμενο. Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για το λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία υδατοστεγή βάση.
- ⊙ Μη ασκείτε υπερβολική πίεση στο δίσκο τριψίματος και κοπής. Να εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια με βεντούζες. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.
- ⊙ Μη ρίχνετε ποτέ καυτά ή βραστά τρόφιμα για ανάμειξη στο δοχείο ανάμειξης.

4. **Σύνολο παράδοσης**

- 1 κουζίνομηχανή πολλαπλών λειτουργιών, κύρια συσκευή **12**
- 1 άξονας **9**
- 1 αντάπτορας **7**
- 1 δοχείο εργασίας **8** με
 - καπάκι **3**
 - εξάρτημα ώθησης **1**
- 1 εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17**
- 1 εξάρτημα ανάδευσης **4**
- 1 ένθετο μαχαίριού **5** με προστασία λεπίδας **6**
- 1 δίσκος τριψίματος και κοπής **16**
- 1 δοχείο ανάμειξης **13** με
 - καπάκι **14**
 - μίνι μεζούρα **15**
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης

5. **Αποσυσκευασία και τοποθέτηση**

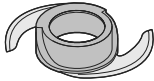
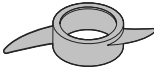
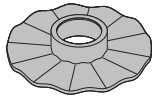
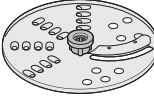
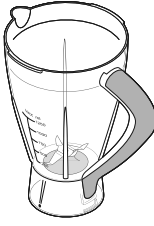
ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά τις πρώτες χρήσεις, λόγω θέρμανσης του μοτέρ, μπορεί να δημιουργηθούν ελαφρές οσμές. Αυτό είναι ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό.

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελέγξτε αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα και είναι άθικτα.
3. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση!** (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 99).
4. **Εικόνα Α:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **10** που περισεύει στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **20** στην κάτω πλευρά της κύριας συσκευής **12** και στερεώστε την στη σύσφιξη καλωδίου **19**.
5. Τοποθετήστε την κύρια συσκευή **12** σε επίπεδη, στεγνή και αδιάβροχη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει ή να γλιστρήσει η συσκευή. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **18** και να παρέχουν καλή ευστάθεια.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- ⊙ Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για το λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία υδατοστεγή βάση.

6. Επισκόπηση λειτουργιών

Εξάρτημα εργασίας	Ταχύτητα	Λειτουργία	Υποδείξεις
<p>Ένθετο μαχαριού 5</p> 	P ή 2	<ul style="list-style-type: none"> - Τεμαχισμός, κοπή, πολτοποίηση λαχανικών, βοτάνων, τυριού, κρέατος - Σε κομμάτια με μήκος πλευρών περ. 2 cm - Χωρίς τένοντες, χόνδρους, κόκαλα και σκληρά κελύφη 	<p>μέγ. ποσότητα κρέατος: 250 g</p> <p>μέγ. ποσότητα τυριού: 150 g</p>
<p>Εξάρτημα ανάδευσης 4</p> 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Ζύμωμα ζύμης με μαγιά (π.χ. ζύμη για πίτσα) - Ανάδευση ελαφριάς ζύμης (π.χ. ζύμη γλυκών, ζύμη κρέπας) 	<p>μέγ. ποσότητα αλευριού στη ζύμη: 250 g</p>
<p>Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης 17</p> 	1 έως 2	<ul style="list-style-type: none"> - Κρέμα γάλακτος (από το ψυγείο) - Ασπράδι (θερμοκρασία δωματίου, δοχείο εργασίας 8 και εξάρτημα γαλακτωματοποίησης 17 χωρίς λίπος) - Μαγιονέζα 	<p>Ποσότητα κρέμας γάλακτος: το ελάχ. 100 ml έως το ανώτ. 300 ml</p>
<p>Δίσκος τριψίματος και κοπής 16</p> 	1	<ul style="list-style-type: none"> - Μαχαίρι προς τα πάνω: κοπή λεπτών φετών - Μαχαίρι προς τα κάτω: τρίψιμο 	<p>μέγ. ποσότητα: 300 g</p>
<p>Δοχείο ανάμιξης 13</p> 	P ή 2	<ul style="list-style-type: none"> - Ανάμιξη και τεμαχισμός (π.χ. πέστο, Smoothie, παιδικές τροφές, αμύγδαλα, ξηροί καρποί) - Τεμαχισμός παγοκύβων Ακατάλληλη για ιδιαίτερα σκληρά τρόφιμα όπως π.χ. κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ. 	<p>μέγ. ποσότητα πλήρωσης: 1.250 ml</p> <p>μέγ. ποσότητα πάγου: 140 g</p> <p>μέγ. ποσότητα αμύγδαλα: 200 g</p>

7. Βασικός χειρισμός

7.1 Προετοιμασία τροφίμων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

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

- Πλένετε και καθαρίζετε τα λαχανικά, τα φρούτα και τα βότανα.
- Αφαιρείτε τα κοτσάνια (π.χ. από τα βότανα), τα σκληρά κελύφη (π.χ. στους ξηρούς καρπούς) και τα κομμάτια που δε θέλετε να επεξεργαστείτε (π.χ. κουκούτσια μήλου).
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα βότανα σε στεγνή κατάσταση.
- Αφαιρείτε από το κρέας τους τένοντες, τα κόκαλα και τους χόνδρους.
- Αφαιρείτε το επικάλυμμα του τυριού.
- Το τυρί και το κρέας πρέπει κατά την επεξεργασία να βρίσκονται σε κατάσταση επαρκούς ψύξης.
- Μαλακά τυριά (π.χ. μοτσαρέλα) μπορούν να είναι και ελάχιστα παγωμένα.
- Για την επεξεργασία με το ένθετο μαχαιριού **5** και στο δοχείο ανάμειξης **13** κόβετε τα τρόφιμα σε ομοιόμορφα, μικρότερα κομμάτια (περ. 2 x 2 cm).
- Για την επεξεργασία με δίσκο τριψίματος και κοπής **16** κόβετε τα τρόφιμα τόσο μικρά, έτσι ώστε να χωράνε εύκολα στο στόμιο εισαγωγής **2**. Μακρόστενα τρόφιμα (όπως, π.χ. καρότο, αγγούρι, κολοκύθι) μπορείτε να τα επεξεργαστείτε ολόκληρα. Τοποθετούνται κάθετα στο στόμιο εισαγωγής. Πρέπει να γεμίζετε καλά το στόμιο εισαγωγής στο πλαίσιο, για να μη γέρνουν τα τρόφιμα.

7.2 Πλήρωση/προσθήκη συστατικών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες αυτών των οδηγιών χρήσης σχετικά με τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης και τις μέγιστες ποσότητες συστατικών (βλέπε “Επισκόπηση λειτουργιών” σελίδα 88).

- Προσέχετε κατά την πλήρωση τα σημάδια για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης στα δοχεία:

Δοχείο εργασίας 8:

- για υγρά συστατικά τη σήμανση

MAX ♠ (500 ml)

- για στερεά συστατικά τη σήμανση

MAX (1.200 ml)

Δοχείο ανάμειξης 13:

- για υγρά και στερεά συστατικά τη σήμανση **MAX** (1.250 ml)

- Λάβετε υπόψη σας τις πληροφορίες των πινάκων επεξεργασίας σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες συστατικών.

Δοχείο εργασίας 8:

- Τοποθετήστε τα εξής αξεσουάρ, πριν βάλετε τα συστατικά στο δοχείο εργασίας **8**:
 - Αντάπτορα **7** + ένθετο μαχαιριού **5**
 - Αντάπτορα **7** + εξάρτημα ανάδευσης **4**
 - Αντάπτορα **7** + εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17**
- Αν θέλετε να εργαστείτε με το δίσκο τριψίματος και κοπής **16**, προσθέστε τα συστατικά μέσω του στομίου εισαγωγής **2** μετά τη συναρμολόγηση.
- Για τη συμπλήρωση υλικών με κλειστό καπάκι **3** (ακόμη και ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία) αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης **1** και προσθέστε τα συστατικά μέσω του στομίου εισαγωγής **2**.

Δοχείο ανάμειξης 13:

- Για τη συμπλήρωση υλικών με κλειστό καπάκι **14** (ακόμη και ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία) αφαιρέστε τη μίνι μεζούρα **15** και προσθέστε τα συστατικά στο δοχείο ανάμειξης **13** μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.

7.3 Λειτουργίες ασφαλείας

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!

- ⊙ Μην παραλείπτε ποτέ τις λειτουργίες ασφαλείας!

Η αρχή: σήμανση ● + 🔒/🔓

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

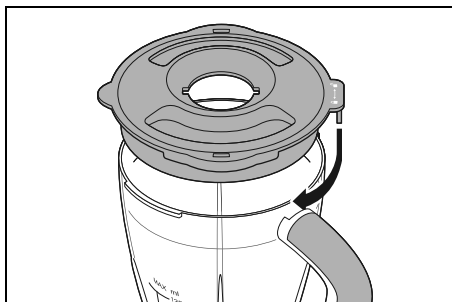
- 1. Τοποθέτηση επάνω εξαρτήματος:**
Τοποθετήστε το επάνω εξάρτημα με τη σήμανση ● στο ανοιχτό σύμβολο λουκέτου 🔓.
- 2. Στρέψτε δεξιόστροφα:**
Στρέψτε το επάνω εξάρτημα δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
- 3. Σωστή συναρμολόγηση:**
Όταν τα εξαρτήματα είναι σωστά συναρμολογημένα, η σήμανση ● δείχνει προς το κλειστό σύμβολο λουκέτου 🔒.
 - Για την αφαίρεση, στρέψτε το επάνω εξάρτημα αριστερόστροφα, μέχρι η σήμανση ● να δείξει προς το ανοιχτό σύμβολο λουκέτου 🔓. Τότε μπορείτε να ανασηκώσετε το εξάρτημα.

Καπάκι 14 του δοχείου ανάμειξης 13

Για την τοποθέτηση του καπακιού **14** στο δοχείο ανάμειξης **13** υπάρχει μία σήμανση

με κλειδαριά 🔒/🔓 στο καπάκι. Το δοχείο ανάμειξης δεν έχει σήμανση επάνω.

1. Τοποθετήστε το καπάκι **14** με ελαφρά μετατόπιση (βλέπε εικόνα).



2. Περιστρέψτε το καπάκι **14** προς τα δεξιά (κατεύθυνση του κλειστού συμβόλου λουκέτου 🔒), μέχρι να ασφαλίσει.
 - Για να αφαιρέσετε, περιστρέψτε το καπάκι **14** αριστερόστροφα (κατεύθυνση του ανοιχτού συμβόλου λουκέτου 🔓), μέχρι να μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι **14** προς τα πάνω.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: το εξάρτημα ώθησης **1** και η μίνι μεζούρα **15** μπορούν να αφαιρεθούν και ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

7.4 Τροφοδοσία ρεύματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!

- ⊙ Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **10** στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της μηχανής κουζίνομηχανή έχει ολοκληρωθεί πλήρως για τον εκάστοτε σκοπό χρήσης.

Τοποθετήστε το φιν τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα που αντιστοιχεί με τα τεχνικά στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει να συνεχίζει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.

7.5 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και ρύθμιση ταχύτητας

Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** ενεργοποιείτε τη συσκευή και επιλέγετε τη βαθμίδα ταχύτητας:

Θέση διακόπτη	Λειτουργία
<i>P</i>	Λειτουργία παλμών: - Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη 11 στη θέση <i>P</i> , για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. - Αφήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη 11 , για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. - Καθιστά δυνατή την εργασία με πολλούς σύντομους διαδοχικούς παλμούς, συνιστάται, π.χ. για βότανα και κρεμμύδια
<i>0</i>	Απενεργοποιημένη
<i>1</i>	Βαθμίδα ταχύτητας 1 (κανονική)
<i>2</i>	Βαθμίδα ταχύτητας 2 (υψηλή)

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

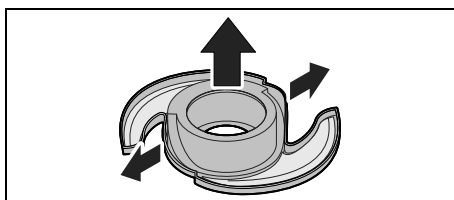
8. Χρήση ένθετου μαχαιριού



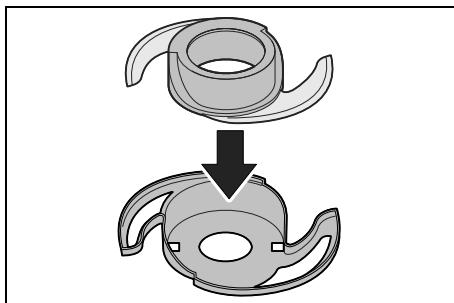
ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμών!

- ⊙ Οι λεπίδες του ένθετου μαχαιριού **5** είναι πολύ κοφτερές. Μην τις αγγίζετε. Όταν δε χρησιμοποιείτε το ένθετο μαχαιριού **5**, τοποθετείτε την προστασία λεπίδας **6**.

- **Αφαίρεση προστασίας λεπίδας:**
Τραβήξτε κάπως την προστασία λεπίδας **6** από το ένθετο μαχαιριού **5** στη μέση και αφαιρέστε την προς τα πάνω.



- **Τοποθέτηση προστασίας λεπίδας:**
Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού **5** από πάνω στην προστασία λεπίδας **6**. Φροντίστε ώστε και οι δύο λεπίδες να είναι πλήρως καλυμμένες.



Πεδίο εφαρμογής:

Το ένθετο μαχαιριού **5** ενδείκνυται για το κόψιμο και τον τεμαχισμό κρεμμυδιών, βοτάνων, λαχανικών, φρούτων, παρμεζάνας και κρέατος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. κόκαλα ή μοσχοκάρυδο.
- ⊙ Το ένθετο μαχαίριου **5** δεν ενδείκνυται για δημητριακά, πάγο, ξηρούς καρπούς ή παρόμοια σκληρά τρόφιμα.

Πίνακας επεξεργασίας για τον τεμαχισμό:

Συστατικά	μέγ. ποσότητα	Επεξεργασία
Κρέας σε κύβους (περ. 2 x 2 cm) χωρίς κόκαλο	250 g	Βαθμίδα 2 / P περ. 2 λεπτά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

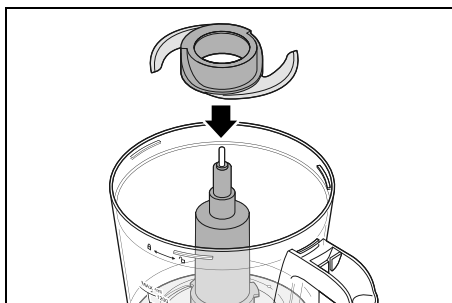
- ⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το ένθετο μαχαίριου **5** για περισσότερο από 5 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Άξονας **9**
- Δοχείο εργασίας **8**
- Αντάπτορας **7**
- Ένθετο μαχαίριου **5**
- Καπάκι **3** με εξάρτημα ώθησης **1**

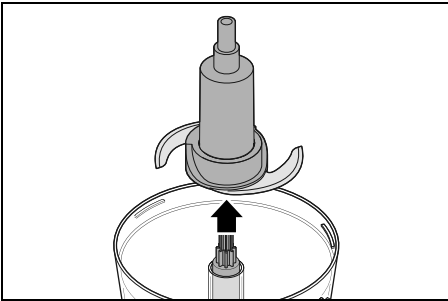
Βήματα εργασίας:

1. **Εικόνα Β:** τοποθετήστε τον άξονα **9** επάνω στην κύρια συσκευή **12**.
2. **Εικόνα C:** τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **8** στη θέση **a** στην κύρια συσκευή **12**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει στη θέση **b**.
3. **Εικόνα D:** τοποθετήστε τον αντάπτορα **7** στον άξονα **9**.
4. Τοποθετήστε το ένθετο μαχαίριου **5** πάνω στον αντάπτορα **7**. Περιστρέψτε το ένθετο μαχαίριου **5** ελαφρώς πέρα δώθε, μέχρι να "καθίσει" στο κάτω μέρος.



5. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο εργασίας **8**. Αργότερα μπορείτε να προσθέσετε περαιτέρω υλικά μέσω του στομίου εισαγωγής **2**.
6. **Εικόνα E:** τοποθετήστε το καπάκι **3** στο δοχείο εργασίας **8**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
7. **Εικόνα G:** τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **2**.
8. Εισάγετε το φως τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα.
9. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.
10. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** στο 0 και βγάλτε το φως τροφοδοσίας **10** από την πρίζα.

11. Στρέψτε το καπάκι **3** με το εξάρτημα ώθησης **1** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
12. Στρέψτε το δοχείο εργασίας **8** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
13. Βγάλτε τον άξονα **9** από το δοχείο εργασίας **8** τραβώντας τον προς τα κάτω.
14. Πιάστε τον αντάππορα **7** από το επάνω άκρο, ανασηκώστε τον με το ένθετο μαχαιριού **5** και αφαιρέστε τον. Απομακρύνετε συστατικά που έχουν κολλήσει στο ένθετο μαχαιριού προσεκτικά με μια μικρή σπάτουλα ζύμης ή κάτι παρόμοιο.



15. Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού **5** προσεκτικά από τον αντάππορα **7**.
16. Αφαιρέστε τα τεμαχισμένα συστατικά από το δοχείο εργασίας **8**.
17. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

9. Χρήση εξαρτήματος ανάδευσης

Πεδίο εφαρμογής:

Το εξάρτημα ανάδευσης **4** ενδείκνυται για την ανάδευση ελαφριάς ζύμης (π.χ. ζύμη γλυκών, ζύμη κρέπας) και το ζύμωμα ζύμης με μαγιά (π.χ. ζύμη πίτσας).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για βαριά ζύμη (π.χ. ζύμη ψωμιού ολικής αλέσεως) ή για μεγάλες ποσότητες ζύμης.

Τις μεγαλύτερες ποσότητες ζύμης μπορείτε να τις επεξεργαστείτε τμηματικά.

Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Επεξεργασία
Ζύμη με μαγιά	το ανώτ. 250 g αλεύρι	Βαθμίδα 1 2 λεπτό
Ζύμη για κέικ	το ανώτ. 250 g αλεύρι	Βαθμίδα 1 το ανώτ. 5 λεπτά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην επεξεργάζεστε περισσότερο από 250 g αλεύρι ανά κύκλο λειτουργίας.
- ⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το εξάρτημα ανάδευσης **4** για περισσότερο από 5 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: η ζύμη για κέικ είναι πιο ομοιογενής, όταν τα υλικά κατά την επεξεργασία έχουν θερμοκρασία δωματίου.

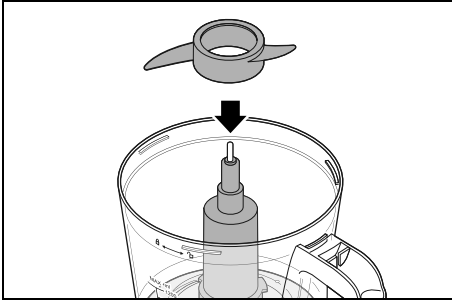
Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Άξονας **9**
- Δοχείο εργασίας **8**
- Αντάππορας **7**
- Εξάρτημα ανάδευσης **4**
- Καπάκι **3** με εξάρτημα ώθησης **1**

Βήματα εργασίας:

1. **Εικόνα Β:** τοποθετήστε τον άξονα **9** επάνω στην κύρια συσκευή **12**.
2. **Εικόνα C:** τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **8** στη θέση **a** στην κύρια συσκευή **12**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει στη θέση **b**.

3. **Εικόνα D:** τοποθετήστε τον αντάπτορα **7** στον άξονα **9**.
4. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης **4** πάνω στον αντάπτορα **7**. Περιστρέψτε το εξάρτημα ανάδευσης **4** ελαφρώς πέρα δώθε, μέχρι να "καθίσει" στο κάτω μέρος.



5. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο εργασίας **8**. Αργότερα μπορείτε να προσθέσετε περαιτέρω υλικά μέσω του στομίου εισαγωγής **2**.
6. **Εικόνα E:** τοποθετήστε το καπάκι **3** στο δοχείο εργασίας **8**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
7. **Εικόνα G:** τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **2**.
8. Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα.
9. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.
10. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** στο **0** και βγάλτε το φιν τροφοδοσίας **10** από την πρίζα.
11. Στρέψτε το καπάκι **3** με το εξάρτημα ώθησης **1** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
12. Στρέψτε το δοχείο εργασίας **8** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
13. Βγάλτε τον άξονα **9** από το δοχείο εργασίας **8** τραβώντας τον προς τα κάτω.
14. Αφαιρέστε τον αντάπτορα **7** μαζί με το εξάρτημα ανάδευσης **4** τραβώντας τα

προς τα πάνω και βγάλτε τη ζύμη από το δοχείο εργασίας **8**.

15. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

10. Χρήση του εξαρτήματος γαλακτωματοποίησης

Πεδίο εφαρμογής:

Το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17** ενδείκνυται για το χτύπημα κρέμας γάλακτος ή μαρέγκας και για τη γαλακτωματοποίηση (π.χ. μαγιονέζα).

Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	Ποσότητα	Επεξεργασία
Σαντιγί	το ελάχ. 100 ml έως το ανώτ. 300 ml	Βαθμίδα 2 περ. 1 λεπτό με οπτική επαφή
Ασπράδι	τουλ. 2 ασπράδια έως το ανώτ. 3 ασπράδια	Βαθμίδα 2 περ. 2 - 5 λεπτά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17** για περισσότερο από 5 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

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

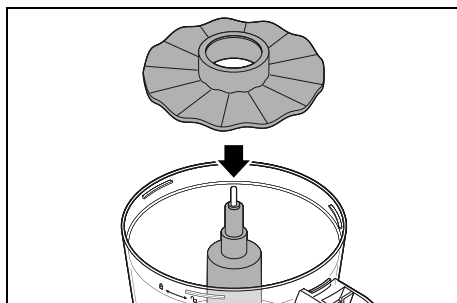
τα εξαρτήματα να είναι σε κατάσταση επαρκούς ψύξης. Χτυπάτε την κρέμα έχοντας πάντα οπτική επαφή, γιατί ο χρόνος εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την περιεκτικότητα της κρέμας γάλακτος σε λιπαρά.

Απαραίτητα εξαρτήματα:

- Άξονας **9**
- Δοχείο εργασίας **8**
- Αντάπτορας **7**
- Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17**
- Καπάκι **3** με εξάρτημα ώθησης **1**

Βήματα εργασίας:

1. **Εικόνα Β:** τοποθετήστε τον άξονα **9** επάνω στην κύρια συσκευή **12**.
2. **Εικόνα C:** τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **8** στη θέση **a** στην κύρια συσκευή **12**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει στη θέση **b**.
3. **Εικόνα D:** τοποθετήστε τον αντάπτορα **7** στον άξονα **9**.
4. Τοποθετήστε το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17** στον αντάπτορα **7**. Περιστρέψτε το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17** ελαφρώς πέρα δώθε, μέχρι να "καθίσει" στο κάτω μέρος.



5. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο εργασίας **8**. Αργότερα μπορείτε να προσθέσετε περαιτέρω υλικά μέσω του στομίου εισαγωγής **2**.

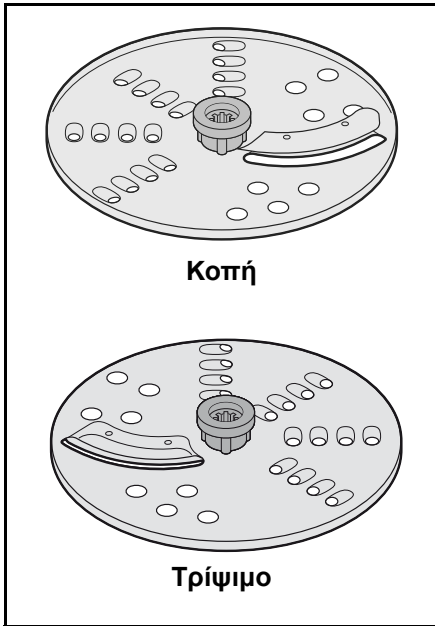
6. **Εικόνα E:** τοποθετήστε το καπάκι **3** στο δοχείο εργασίας **8**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
7. **Εικόνα G:** τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης **1** στο στόμιο εισαγωγής **2**.
8. Εισάγετε το φινι τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα.
9. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.
10. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** στο **0** και βγάλτε το φινι τροφοδοσίας **10** από την πρίζα.
11. Στρέψτε το καπάκι **3** με το εξάρτημα ώθησης **1** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
12. Στρέψτε το δοχείο εργασίας **8** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
13. Βγάλτε τον άξονα **9** από το δοχείο εργασίας **8** τραβώντας τον προς τα κάτω.
14. Αφαιρέστε τον αντάπτορα **7** μαζί με το εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17** τραβώντας τα προς τα πάνω και βγάλτε το φαγητό που ετοιμάσατε από το δοχείο εργασίας **8**.
15. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

11. Χρήση των δίσκων τριψίματος και κοπής

Πεδίο εφαρμογής:

Ο δίσκος τριψίματος και κοπής **16** ενδείκνυται για το τρίψιμο και την κοπή σε φέτες λαχανικών, φρούτων, πατατών και τυριού. Χρησιμοποιείται αμφίπλευρα. Από τη μια μεριά για τρίψιμο, από την άλλη για κόψιμο σε φέτες.

Το εργαλείο που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, πρέπει να βρίσκεται επάνω:



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στο δίσκο τριψίματος και κοπής **16**. Να εργάζεστε ασκώντας ομοιόμορφη πίεση, για να μην μπλοκάρει το μοτέρ.

Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Επεξεργασία
Καρότα	300 g	Τρίψιμο/κοπή: βαθμίδα 1 το ανώτ. 5 λεπτά
Πράσα	300 g	Κοπή: βαθμίδα 1 το ανώτ. 5 λεπτά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το δίσκο τριψίματος και κοπής **16** για περισσότερο από 5 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Απαραίτητα εξαρτήματα:

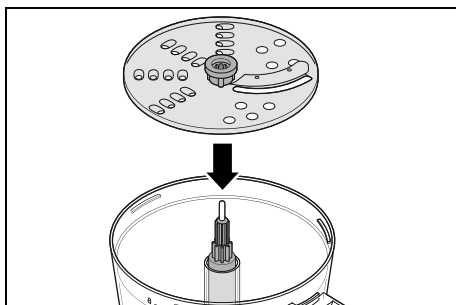
- Άξονας **9**
- Δοχείο εργασίας **8**
- Δίσκος τριψίματος και κοπής **16**
- Κατάκι **3** με εξάρτημα ώθησης **1**

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: για τη συναρμολόγηση του δίσκου τριψίματος και κοπής **16** δε χρειάζεται ο αντάπτορας **7**.

Βήματα εργασίας:

1. **Εικόνα Β:** τοποθετήστε τον άξονα **9** επάνω στην κύρια συσκευή **12**.
2. **Εικόνα C:** τοποθετήστε το δοχείο εργασίας **8** στη θέση **a** στην κύρια συσκευή **12**. Στρέψτε το δοχείο εργασίας λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει στη θέση **b**.
3. Τοποθετήστε το δίσκο τριψίματος και κοπής **16** κατά τέτοιο τρόπο επάνω στον άξονα **9**, ώστε το εργαλείο με το

οποίο θέλετε να εργαστείτε να βρίσκετε επάνω.



4. **Εικόνα F:** τοποθετήστε το καπάκι **3** στο δοχείο εργασίας **8**. Στρέψτε το καπάκι λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει.
5. Εισάγετε το φινι τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα.
6. Προσθέστε τα προετοιμασμένα συστατικά στο στόμιο εισαγωγής **2**.
7. Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** στη θέση **1** και πιέστε με το μεσαίο εξάρτημα ώθησης **1** τα συστατικά προς τα κάτω, ασκώντας ελαφριά, ομοιόμορφη πίεση. Μακρόστενα συστατικά, όπως καρότα, κολοκύθια, αγγούρια για σαλάτα, μπορείτε να τα πιέσετε προς τα κάτω και χωρίς εξάρτημα ώθησης, εφόσον προεξέχουν από το στόμιο εισαγωγής **2**.
8. Σταματήστε (περιστρεφόμενος διακόπτης **11** στη θέση **0**), πριν επεξεργαστείτε όλα τα συστατικά που βρίσκονται στο στόμιο εισαγωγής **2**, για να προσθέσετε κι άλλα συστατικά.
9. Επεξεργαστείτε όλα τα συστατικά μερίδα-μερίδα. Αδειάζετε στο μεταξύ το δοχείο εργασίας **8**, αν αυτό έχει γεμίσει μέχρι τη σήμανση **MAX**.
10. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** στο **0** και βγάλτε το φινι τροφοδοσίας **10** από την πρίζα.

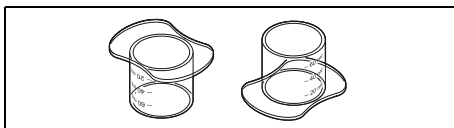
11. Στρέψτε το καπάκι **3** με το εξάρτημα ώθησης **1** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
12. Στρέψτε το δοχείο εργασίας **8** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
13. Πιάστε το δίσκο τριψίματος και κοπής **16** από τη μέση, σηκώστε τον και αφαιρέστε τον από το δοχείο εργασίας **8**.
14. Αφαιρέστε τα επεξεργασμένα συστατικά από το δοχείο εργασίας **8**.
15. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

12. Χρήση δοχείου ανάμειξης

Πεδίο εφαρμογής:

Το δοχείο ανάμειξης **13** ενδείκνυται π.χ. για την ανάμειξη υγρών, για την παρασκευή smoothies, για τον τεμαχισμό παγοκύβων και ξηρών καρπών, για την πολτοποίηση μαγειρεμένων ή μαλακών λαχανικών ή φρούτων.

Με τη μίνι μεζούρα **15** μπορείτε να μετρήσετε μικρές ποσότητες συστατικών. Αν γυριστεί ανάποδα ταιριάζει ακριβώς στο άνοιγμα στο καπάκι **14**.



Πίνακας επεξεργασίας:

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Επεξεργασία
Παγοκύβιοι	το ανώτ. 140 g	P περ. 10 - 15 φορές το 1 δευτ.
Αμύγδαλα	το ανώτ. 200 g	P περ. 15 - 20 φορές το 1 δευτ.
Μαγειρεμένα λαχανικά	600 g με 400 ml νερό	Βαθμίδα 2 90 δευτ.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας ότι οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης **13** είναι πολύ αιχμηρές:
 - Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή δημιουργίας πληγών από κοπή.
 - Προσέξτε κατά το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης **13** ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

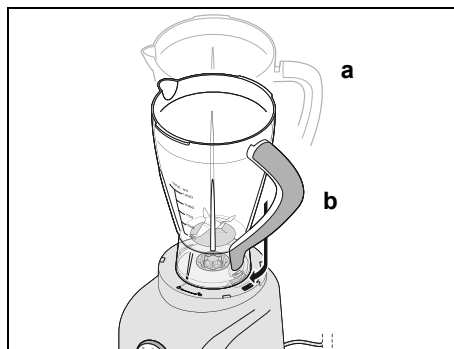
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ανάμειξης **13** για τον τεμαχισμό ιδιαίτερα σκληρών τροφίμων όπως π.χ. για κατεψυγμένα τρόφιμα, κόκαλα, μοσχοκάρυδο, δημητριακά ή κόκκους καφέ.
- ⊙ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργήσει με το δοχείο ανάμειξης **13** για περισσότερο από 5 λεπτά σε διαρκή λειτουργία. Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Απαραίτητα εξαρτήματα:

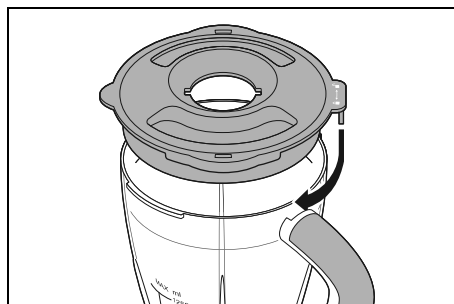
- Δοχείο ανάμειξης **13**
- Καπάκι **14**
- Μίνι μεζούρα **15**


Βήματα εργασίας:

1. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης **13** στη θέση **a** στην κύρια συσκευή **12**. Στρέψτε το δοχείο ανάμειξης λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να ακούσετε πως έχει εφαρμόσει στη θέση **b**.

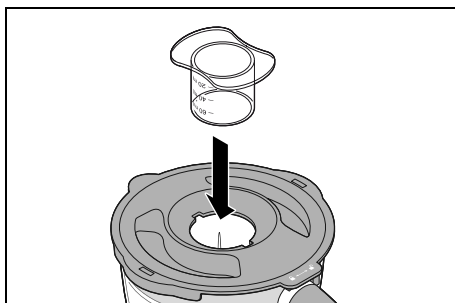


2. Ρίχνετε πάντα πρώτα τα υγρά και μετά μόνο τα στερεά υλικά στο δοχείο ανάμειξης **13**.
3. Τοποθετήστε το καπάκι **14** με ελαφρά μετατόπιση (βλέπε εικόνα).



4. Περιστρέψτε το καπάκι **14** προς τα δεξιά (κατεύθυνση του κλειστού συμβόλου ) , μέχρι να ασφαλίσει.

5. Τοποθετήστε τη (μίνι) μεζούρα **15** στο στόμιο συμπλήρωσης.



6. Εισάγετε το φιν τροφοδοσίας **10** σε μια πρίζα.
7. Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** την επιθυμητή βαθμίδα ταχύτητας.

Κατά την ανάμειξη μπορείτε να προσθέτετε υλικά από το στόμιο συμπλήρωσης στο καπάκι **14**:

8. Μειώστε την ταχύτητα στο **1**.
9. Τραβήξτε προσεκτικά τη μίνι μεζούρα **15** προς τα επάνω και έξω. Αν δυσκολεύεστε, στρέψτε τη λίγο πέρα δώθε, καθώς την αφαιρείτε.
10. Ρίξτε τα υλικά.
11. Τοποθετήστε ξανά τη (μίνι) μεζούρα **15**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αν η επεξεργασία των συστατικών δεν είναι αρκετά ομοιόμορφη, διακόψτε τη διαδικασία ανάμειξης. Ανοίξτε το καπάκι **14** και σπρώξτε τα υλικά με μια σπάτουλα ή κάτι παρόμοιο, από την άκρη προς το μέσο. Αν επεξεργάζεστε ξηρά συστατικά, μπορείτε να αφαιρέσετε και το κλειστό δοχείο ανάμειξης **13** και να το ταρκουνήσετε ελαφρώς.

12. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί, στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη **11** στο **0** και βγάλτε το φιν τροφοδοσίας **10** από την πρίζα.
13. Στρέψτε το καπάκι **14** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
14. Στρέψτε το δοχείο ανάμειξης **13** λίγο αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
15. Αφαιρέστε τα επεξεργασμένα συστατικά από το δοχείο ανάμειξης **13**.
16. Αν γίνεται, καθαρίστε αμέσως όλα τα εξαρτήματα που χρησιμοποιήσατε.

13. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας **10** από την πρίζα.
⊙ Ποτέ μη βυθίζετε την κύρια συσκευή **12** σε νερό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Λάβετε υπόψη σας πως οι λεπίδες του δοχείου ανάμειξης **13**, του ένθετου μαχαριού **5** και του δίσκου τριψίματος και κοπή **16** ς είναι πολύ κοφτερές. Ποτέ μην ακουμπάτε τις λεπίδες με γυμνά χέρια για την αποφυγή δημιουργίας πληγών από κοπή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

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

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

13.1 Καθαρισμός κύριας συσκευής

1. Καθαρίστε την κύρια συσκευή **12** με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε την με ένα καθαρό, ελαφρώς υγρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε την κύρια συσκευή **12** ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

13.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- Δοχείο εργασίας **8**
- Καπάκι **3**
- Εξάρτημα ώθησης **1**
- Άξονας **9**
- Αντάπτορας **7**
- Ένθετο μαχαιριού **5**
- Εξάρτημα ανάδευσης **4**
- Εξάρτημα γαλακτωματοποίησης **17**
- Δίσκος τριψίματος και κοπής **16**
- Δοχείο ανάμειξης **13**
- Καπάκι **14**
- Μίνι μεζούρα **15**

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

- Κύρια συσκευή **12**
- Προστασία λεπίδας **6**

13.3 Πλύσιμο στο χέρι



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Όταν τις πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τις λεπίδες, για να μην τραυματιστείτε από τις πολύ κοφτερές λεπίδες.

Όλα τα εξαρτήματα εκτός από την κύρια συσκευή **12** μπορούν να πλυθούν και στο χέρι.

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

13.4 Καθαρισμός δοχείου ανάμειξης



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!

- ⊙ Προσέξτε κατά το άδειασμα και τον καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης **13** ώστε να μην αγγίζετε τις λεπίδες του.

Καθαρίζετε το δοχείο ανάμειξης **13** κατά το δυνατόν αμέσως μετά τη χρήση.

1. Γεμίστε το δοχείο ανάμειξης **13** μέχρι περίπου στη μέση με ζεστό νερό που περιέχει απορρυπαντικό πιάτων.
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή στη βαθμίδα ταχύτητας **1** και αφήστε την να λειτουργήσει για περ. 30 δευτερόλεπτα.
3. Χύστε το νερό πλήσης.
4. Ξεπλύνετε το δοχείο ανάμειξης **13** πολλές φορές με καθαρό νερό.
5. Αφήστε το δοχείο ανάμειξης **13** να στεγνώσει τελείως, πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά ή το φυλάξετε.

13.5 Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα μέρη της.
- Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από παιδιά.
- **Εικόνα A:** μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **10** στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **20** στην κάτω πλευρά της κύριας συσκευής **12**.

14. Επίλυση προβλημάτων

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

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

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none">• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;• Ελέγξτε τη σύνδεση.• Η κουζίνομηχανή ενεργοποιείται μόνο, όταν συγκεκριμένα εξάρτηματα είναι τοποθετημένα σωστά (βλέπε “Λειτουργίες ασφαλείας” σελίδα 90).
Η συσκευή δονείται έντονα και κινείται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<ul style="list-style-type: none">• Λάβετε υπόψη σας τις μέγιστες ποσότητες και τη συνιστώμενη προετοιμασία των τροφίμων.• Τα ποδαράκια με βεντούζες πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
Ένθετο μαχαιριού 5 / εξάρτημα ανάδευσης 4 / εξάρτημα γαλακτωματοποίησης 17 / δοχείο ανάμιξης 13 : το εργαλείο εργασίας δεν περιστρέφεται καθόλου ή μόνο με δυσκολία.	<ul style="list-style-type: none">• Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αφαιρέστε το φινι τροφοδοσίας 10 και ελέγξτε:<ul style="list-style-type: none">- Μήπως ξεπεράστηκε η μέγιστη ποσότητα;- Υπάρχει κάποιο εμπόδιο στο δοχείο (π.χ. τένοντες, χόνδροι);- Είναι τα κομμάτια των συστατικών πολύ μεγάλα;
Ο δίσκος τριψίματος και κοπής 16 σταματάει να περιστρέφεται.	<ul style="list-style-type: none">• Μήπως ασκήσατε υπερβολική πίεση;• Υπάρχει ξένο σώμα στη συσκευή;
Υπολείμματα συστατικών παραμένουν επάνω στο δίσκο τριψίματος και κοπής 16 .	<ul style="list-style-type: none">• Δεν υπάρχει σφάλμα, μικρά υπολείμματα μένουν πίσω για τεχνικούς λόγους.
Δίσκος τριψίματος και κοπής 16 : Δεν γίνεται σωστή επεξεργασία των συστατικών.	<ul style="list-style-type: none">• Απενεργοποιήστε, αφαιρέστε το φινι τροφοδοσίας 10 και ελέγξτε προσεκτικά:<ul style="list-style-type: none">- Έχουν πιαστεί συστατικά στις λεπίδες; Αφαιρέστε τα, αν χρειάζεται.- Είναι το δοχείο εργασίας 8 γεμάτο μέχρι τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης; Αδειάστε το πριν συνεχίσετε την εργασία.

15. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών.



Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

16. Παραγγελία εξαρτημάτων

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


Παραγγελία online

shop.hoyerhandel.com









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

17. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SFPM 600 A1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II 
Ισχύς:	600 Watt
Ποσότητα πλήρωσης δοχείου ανάμειξης:	το ανώτ. 1.250 ml
Ποσότητα πλήρωσης δοχείου εργασίας:	το ανώτ. 1.200 ml Υγρά: το ανώτ. 500 ml
Μέγιστη επιβάρυνση για την επεξεργασία ζύμης:	Η ζύμη επιτρέπεται να περιέχει το ανώτ. 250 g αλεύρι
Μέγ. διάρκεια συνεχούς λειτουργίας (KB): (δηλώνει, πόσο επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς διακοπή η συσκευή)	5 λεπτά

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική μόνωση
	Geprüfte Sicherheit (Έλεγχος Ασφαλείας). Οι συσκευές πρέπει να πληρούν τους γενικούς κανόνες της τεχνολογίας και να συμμορφώνονται με το Διάταγμα για την Ασφάλεια Προϊόντων (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευή με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

18. Εγγύηση της εταιρίας **HOYER Handel GmbH**

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σάς επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 355017_2004** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά** ή με **email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **355017_2004** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 355017_2004



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Taskörprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Inhalt

1. Übersicht	109
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	110
3. Sicherheitshinweise	111
4. Lieferumfang	115
5. Auspacken und aufstellen	115
6. Funktionen im Überblick	116
7. Grundbedienung	117
7.1 Lebensmittel vorbereiten	117
7.2 Zutaten einfüllen/zugeben	117
7.3 Sicherheitsfunktionen	118
7.4 Stromversorgung	119
7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln	119
8. Messereinsatz verwenden	119
9. Rühreinsatz verwenden	121
10. Emulgierscheibe verwenden	122
11. Raspel- und Schneidescheibe verwenden	123
12. Mixbehälter verwenden	125
13. Gerät reinigen und warten	127
13.1 Grundgerät reinigen	127
13.2 Reinigen in der Spülmaschine	128
13.3 Spülen von Hand	128
13.4 Mixbehälter reinigen	128
13.5 Aufbewahren	128
14. Problemlösung	129
15. Entsorgung	130
16. Zubehörteile bestellen	130
17. Technische Daten	131
18. Garantie der HOYER Handel GmbH	132

1. Übersicht

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

Bild A: Unterseite des Gerätes

- 18 Saugfüße
- 19 Kabelklemme
- 20 Kabelaufwicklung

Hintere Ausklappseite: Bilder B - G

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

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

- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.
- Achten Sie bei der Raspel- und Schneidescheibe beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Achten Sie beim Leeren und Reinigen des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Die Arbeitswerkzeuge (z. B. der Messereinsatz, die Raspel- und Schneidescheibe) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist für eine maximale Betriebszeit von 5 Minuten ohne Unterbrechung vorgesehen. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 127).



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

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



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild

entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren,
 - ... bevor Sie die Küchenmaschine reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder an der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes, des Mixbehälters und der Raspel- und Schneidescheibe sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



GEFAHR durch drehende Teile

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatenmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und den Arbeitsbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheibe keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.

4. Lieferumfang

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

5. Auspacken und aufstellen

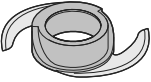
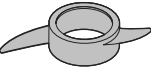
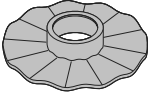
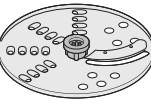
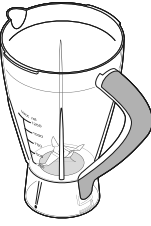
HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
 3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 127).
 4. **Bild A:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **10** in der Kabelaufwicklung **20** auf der Unterseite des Grundgerätes **12** auf und fixieren sie diese in der Kabelklemme **19**.
 5. Stellen Sie das Grundgerät **12** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **18** festsaugen können und sicheren Halt geben.
-

VORSICHT:

- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
-

6. Funktionen im Überblick

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

7. Grundbedienung

7.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.
- Waschen und putzen Sie Gemüse, Obst und Kräuter.
- Entfernen Sie Stängel (z. B. bei Kräutern), feste Schalen (z. B. bei Nüssen) und Teile, die nicht mit verarbeitet werden sollen (z. B. Apfelkerne).
- Verwenden Sie frische Kräuter im trockenen Zustand.
- Befreien Sie Fleisch von Sehnen, Knochen und Knorpel.
- Entfernen Sie Rinde von Käse.
- Verarbeiten Sie Käse und Fleisch gut gekühlt.
- Weicher Käse (z. B. Mozzarella) kann auch kurz angefroren werden.
- Für die Verarbeitung mit dem Messereinsatz **5** und im Mixbehälter **13** schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, kleinere Stücke (ca. 2 x 2 cm).
- Für die Verarbeitung mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den Einfüllschacht **2** passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhre, Gurke, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.

7.2 Zutaten einfüllen/ zugeben

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen und maximalen Zutatengmengen (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 116).
 - Beachten Sie beim Einfüllen die Markierungen für die maximalen Füllhöhen an den Behältern:
 - Arbeitsbehälter 8:**
 - für flüssige Zutaten die Markierung **MAX** 📍 (500 ml)
 - für feste Zutaten die Markierung **MAX** (1.200 ml)
 - Mixbehälter 13:**
 - für flüssige und feste Zutaten die Markierung **MAX** (1.250 ml)
 - Beachten Sie die Angaben in den Verarbeitungstabellen zu maximalen Zutatengmengen.
- #### Arbeitsbehälter 8:
- Setzen Sie die folgenden Zubehörteile ein, bevor Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8** geben:
 - Adapter **7** + Messereinsatz **5**
 - Adapter **7** + Rühreinsatz **4**
 - Adapter **7** + Emulgierscheibe **17**
 - Wenn Sie mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** arbeiten wollen, geben Sie die Zutaten erst nach dem Zusammenbau durch den Einfüllschacht **2** dazu.
 - Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **3** (auch während das Gerät läuft) nehmen Sie den Stopfer **1** heraus und geben die Zutaten in den Einfüllschacht **2**.

Mixbehälter 13:

- Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **14** (auch während das Gerät läuft) nehmen Sie den Mini-Messbecher **15** heraus und geben die Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Mixbehälter **13**.

7.3 Sicherheitsfunktionen

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



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!

Das Prinzip: Markierung ● + 🔒/🔓

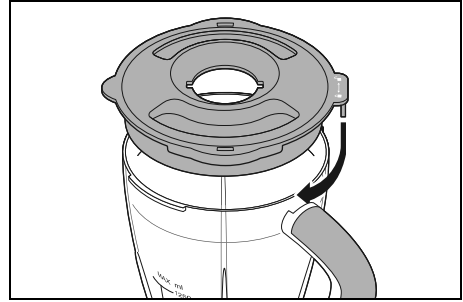
Überall, wo Sie die Schlossmarkierungen und einen Punkt sehen, gilt das gleiche Prinzip.

1. **Oberes Zubehörteil aufsetzen:**
Setzen Sie das obere Zubehörteil mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol 🔓 auf.
 2. **Im Uhrzeigersinn drehen:**
Drehen Sie das obere Zubehörteil im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
 3. **Korrekt zusammengesetzt:**
Wenn die Zubehörteile korrekt zusammengesetzt sind, weist die Markierung ● auf das geschlossene Schlosssymbol 🔒.
- Zum Abnehmen drehen Sie das obere Zubehörteil gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geöffnete Schlosssymbol 🔓 weist. Dann können Sie das Zubehörteil nach oben abheben.

Deckel 14 des Mixbehälters 13

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

1. Setzen Sie den Deckel **14** leicht ver-
setzt auf (siehe Abbildung).



2. Drehen Sie den Deckel **14** im Uhrzeigersinn (Richtung geschlossenes Schlosssymbol 🔒), bis er einrastet.
- Zum Abnehmen drehen Sie den Deckel **14** gegen den Uhrzeigersinn (Richtung geöffnetes Schlosssymbol 🔓), bis Sie den Deckel **14** nach oben abheben können.

HINWEIS: Den Stopfer **1** und den Mini-Messbecher **15** können Sie herausnehmen, während das Gerät läuft.

7.4 Stromversorgung



GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln

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

Schalterstellung	Funktion
<i>P</i>	Impulsfunktion: <ul style="list-style-type: none">- Drehschalter 11 in der Position <i>P</i> festhalten, um das Gerät einzuschalten.- Drehschalter 11 loslassen, um das Gerät auszuschalten.- ermöglicht das Arbeiten mit mehreren kurzen Impulsen hintereinander, empfohlen z. B. für Kräuter und Zwiebeln
0	ausgeschaltet
1	Geschwindigkeitsstufe 1 (normal)
2	Geschwindigkeitsstufe 2 (hoch)

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

8. Messereinsatz verwenden

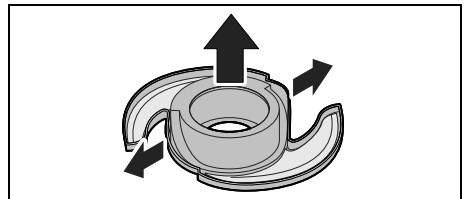


GEFAHR von Verletzungen!

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

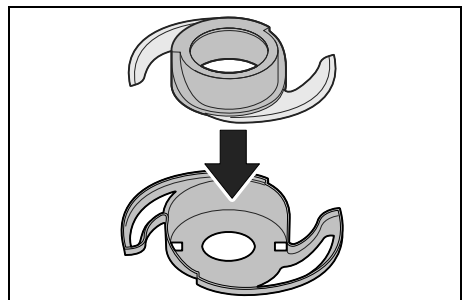
- **Klingenschutz abnehmen:**

Ziehen Sie den Klingenschutz **6** in der Mitte etwas vom Messereinsatz **5** ab und nehmen diesen nach oben heraus.



- **Klingenschutz aufstecken:**

Setzen Sie den Messereinsatz **5** von oben in den Klingenschutz **6**. Achten Sie darauf, dass beide Klingen komplett geschützt sind.



Einsatzbereich:

Der Messereinsatz **5** eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, Obst, Parmesan und Fleisch.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.
- ⊙ Der Messereinsatz **5** ist nicht für Getreide, Eis, Nüsse oder ähnlich harte Lebensmittel geeignet.

Verarbeitungstabelle Zerkleinern:

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Messereinsatz **5** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

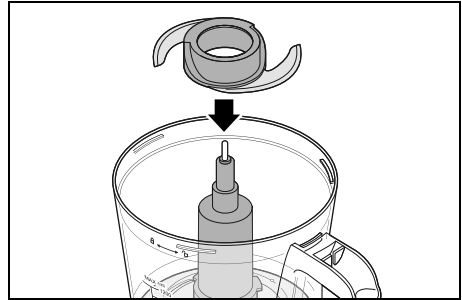
- Achse **9**
- Arbeitsbehälter **8**
- Adapter **7**
- Messereinsatz **5**
- Deckel **3** mit Stopfer **1**

Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter

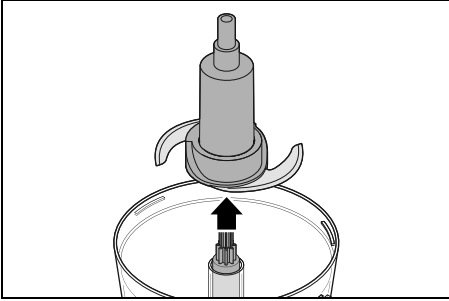
ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.

3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
4. Setzen Sie den Messereinsatz **5** auf den Adapter **7**. Drehen Sie den Messereinsatz **5** leicht hin und her, bis er unten aufsitzt.



5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf 0 und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab.

14. Fassen Sie den Adapter **7** am oberen Ende an und heben ihn mit dem Messereinsatz **5** nach oben heraus. Zutaten, die am Messereinsatz haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.



15. Nehmen Sie den Messereinsatz **5** vorsichtig vom Adapter **7** ab.
 16. Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **8**.
 17. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

9. Röhreinsatz verwenden

Einsatzbereich:

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Verarbeitungstabelle:

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verarbeiten Sie nie mehr als 250 g Mehl pro Arbeitsgang.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Röhreinsatz **4** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

HINWEIS: Die Homogenität von Rührteig ist besser, wenn die Zutaten bei der Verarbeitung Zimmertemperatur haben.

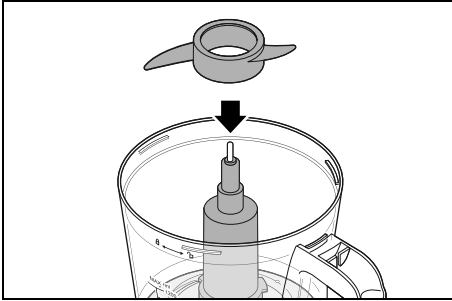
Benötigtes Zubehör:

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

Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.

4. Setzen Sie den Röhreinsatz **4** auf den Adapter **7**. Drehen Sie den Röhreinsatz **4** leicht hin und her, bis er unten aufsitzt.



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

10. Emulgierscheibe verwenden

Einsatzbereich:

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

Verarbeitungstabelle:

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Emulgierscheibe **17** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

HINWEISE:

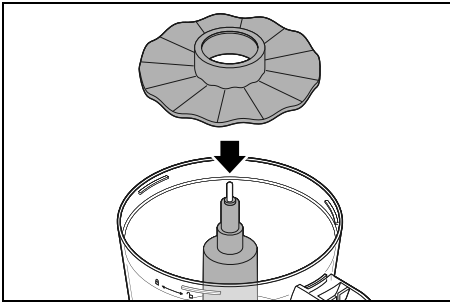
- Eiweiß schlagen: Die Eier sollen Raumtemperatur haben. Achten Sie darauf, dass alle Zubehöreile trocken und fettfrei sind und das kein Eigelb ins Eiweiß gerät.
- Sahne schlagen: Achten Sie darauf, dass die Schlagsahne und möglichst auch die Zubehöreile gut gekühlt sind. Schlagen Sie Sahne immer unter Sichtkontakt, da die Zeit von der Temperatur und dem Fettgehalt der Sahne abhängt.

Benötigtes Zubehör:

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

Arbeitsschritte:

1. **Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
2. **Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.
3. **Bild D:** Setzen Sie den Adapter **7** auf die Achse **9**.
4. Setzen Sie die Emulgierscheibe **17** auf den Adapter **7**. Drehen Sie die Emulgierscheibe **17** leicht hin und her, bis diese unten aufsitzt.



5. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **8**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht **2** zugeben.
6. **Bild E:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
7. **Bild G:** Setzen Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.
8. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
9. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.
11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

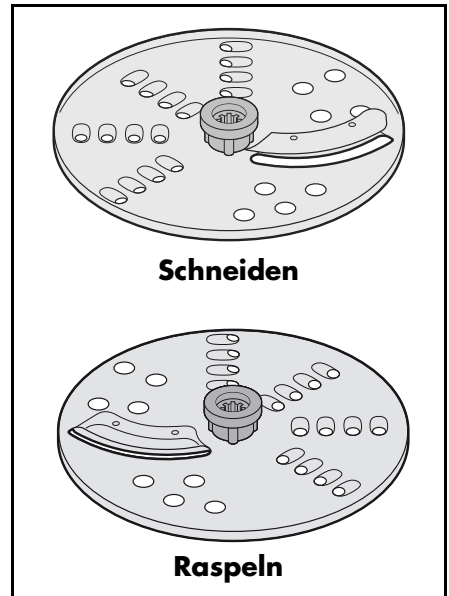
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Ziehen Sie die Achse **9** nach unten vom Arbeitsbehälter **8** ab.
14. Nehmen Sie den Adapter **7** zusammen mit der Emulgierscheibe **17** nach oben heraus und entnehmen Sie die zubereitete Speise aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.

11. Raspel- und Schneidescheibe verwenden

Einsatzbereich:

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

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



WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheibe **16** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

Verarbeitungstabelle:

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Raspel- und Schneidescheibe **16** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

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

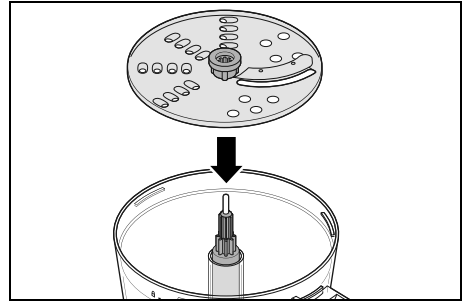
HINWEIS: Für die Montage der Raspel- und Schneidescheibe **16** wird der Adapter **7** nicht benötigt.

Arbeitsschritte:

- Bild B:** Setzen Sie die Achse **9** auf das Grundgerät **12**.
- Bild C:** Setzen Sie den Arbeitsbehälter **8** in Position **a** auf das Grundgerät **12**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter

ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar in Position **b** einrastet.

3. Setzen Sie die Raspel- und Schneidescheibe **16** so auf die Achse **9**, dass das Werkzeug oben liegt, mit dem Sie arbeiten wollen.



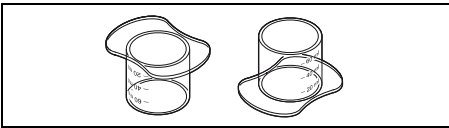
4. **Bild F:** Setzen Sie den Deckel **3** auf den Arbeitsbehälter **8**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
6. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht **2**.
7. Schalten Sie den Drehschalter **11** auf die Stellung **1** und drücken Sie mit dem Stopfer **1** die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht **2** herausragen.
8. Stoppen Sie (Drehschalter **11** auf Stellung **0**), bevor alle Zutaten im Einfüllschacht **2** verarbeitet sind, um weitere Zutaten nachzufüllen.
9. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **8**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf **0** und ziehen den Netzstecker **10**.

11. Drehen Sie den Deckel **3** mit dem Stopfer **1** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **8** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Fassen Sie die Raspel- und Schneid Scheibe **16** in der Mitte an und heben sie aus dem Arbeitsbehälter **8** heraus.
14. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **8**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

12. Mixbehälter verwenden

Einsatzbereich:

Der Mixbehälter **13** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst. Mit dem Mini-Messbecher **15** können Sie kleine Zutatennengen abmessen. Umgedreht passt er genau in die Öffnung im Deckel **14**.



Verarbeitungstabelle:

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



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **13** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **13** darauf, die Klingen nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

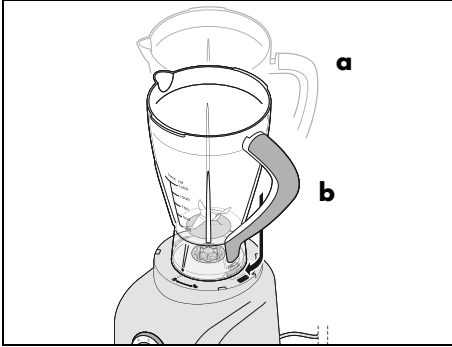
- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter **13** nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen, zu zerkleinern.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit dem Mixbehälter **13** nicht länger als 5 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

Benötigtes Zubehör:

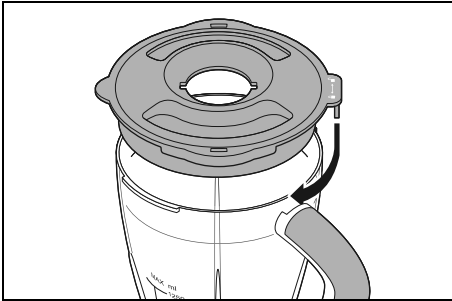
- Mixbehälter **13**
- Deckel **14**
- Mini-Messbecher **15**


Arbeitsschritte:

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

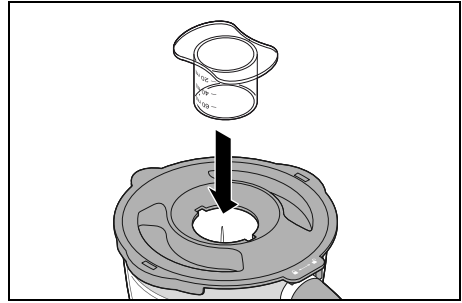


2. Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **13**.
3. Setzen Sie den Deckel **14** leicht versetzt auf (siehe Abbildung).



4. Drehen Sie den Deckel **14** im Uhrzeigersinn (Richtung geschlossenes Schlosssymbol ) , bis er einrastet.

5. Setzen Sie den Mini-Messbecher **15** in die Nachfüllöffnung.



6. Stecken Sie den Netzstecker **10** in eine Steckdose.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter **11** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung im Deckel **14** zugeben:
8. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf **1**.
9. Ziehen Sie den Mini-Messbecher **15** nach oben heraus. Wenn dies schwer geht, drehen Sie ihn etwas hin und her, während Sie ihn herausziehen.
10. Füllen Sie die Zutaten ein.
11. Setzen Sie den Mini-Messbecher **15** wieder ein.

HINWEIS: Wenn Zutaten nicht gleichmäßig genug verarbeitet werden, unterbrechen Sie den Mixvorgang. Öffnen Sie den Deckel **14** und schieben die Zutaten mit einem Teigschaber o. Ä. vom Rand zur Mitte. Bei trockenen Zutaten können Sie auch den geschlossenen Mixbehälter **13** abnehmen und ihn etwas schütteln.

12. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **11** auf 0 und ziehen den Netzstecker **10**.
13. Drehen Sie den Deckel **14** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Drehen Sie den Mixbehälter **13** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
15. Entnehmen Sie vorsichtig die verarbeiteten Zutaten aus dem Mixbehälter **13**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörtteile möglichst sofort.

13. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **10** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **12** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **13**, des Messereinsatzes **5** und der Rassel- und Schneidescheibe **16** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

13.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **12** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **12** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

13.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:

- Arbeitsbehälter **8**
- Deckel **3**
- Stopfer **1**
- Achse **9**
- Adapter **7**
- Messereinsatz **5**
- Röhreinsatz **4**
- Emulgierscheibe **17**
- Raspel- und Schneidescheibe **16**
- Mixbehälter **13**
- Deckel **14**
- Mini-Messbecher **15**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in der Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **12**
- Klingenschutz **6**

13.3 Spülen von Hand



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Alle Zubehörteile außer dem Grundgerät **12** können auch von Hand gespült werden.

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

13.4 Mixbehälter reinigen



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Leeren und Reinigen des Mixbehälters **13** darauf, die Klingen nicht zu berühren.

Reinigen Sie den Mixbehälter **13** möglichst direkt nach dem Gebrauch.

1. Füllen Sie den Mixbehälter **13** etwa bis zur Hälfte mit warmem, spülmittelhaltigem Wasser.
2. Schalten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe **1** und lassen Sie es ca. 30 Sekunden lang laufen.
3. Kippen Sie das Spülwasser aus.
4. Spülen Sie den Mixbehälter **13** mehrfach mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie den Mixbehälter **13** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen oder wegräumen.

13.5 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild A:** Die Anschlussleitung **10** können Sie in der Kabelaufwicklung **20** auf der Unterseite des Grundgerätes **12** aufwickeln.

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	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss. Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 118).
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel. Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein.
Messereinsatz 5 / Röhreinsatz 4 / Emulgierscheibe 17 / Mixbehälter 13 : Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> Sofort ausschalten, Netzstecker 10 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> Wurde die maximale Menge überschritten? Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter? Sind die Stücke der Zutaten zu groß?
Raspel- und Schneidescheibe 16 hört auf, sich zu drehen.	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie zu großen Druck ausgeübt? Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?
Reste der Zutaten bleiben oben auf der Raspel- und Schneidescheibe 16 zurück.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch behindert zurück.
Raspel- und Schneidescheibe 16 : Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> Ausschalten, Netzstecker 10 ziehen und vorsichtig überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen. Ist der Arbeitsbehälter 8 bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt? Leeren Sie ihn, bevor Sie weiter arbeiten.

15. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie

2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der

Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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



Verpackung

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

16. Zubehörteile bestellen

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


Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

17. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 355017_2004** 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 (Kassenbonn) 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) **355017_2004** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

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

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

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

IAN: 355017_2004



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

