



www.idl-service.com



STABMIXER SSMD 600 A1
HAND BLENDER SSMD 600 A1
MIXEUR PLONGEANT SSMD 600 A1

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informací · Stav informací · Stav informácií:

01/2019 ID: SSMD 600 A1_19_V1.1

(DE) (AT) Bedienungsanleitung
STABMIXER

(FR) (BE) Mode d'emploi
MIXEUR PLONGEANT

(PL) Instrukcja obsługi
BLENDER RĘCZNY

(SK) Návod na obsluhu
TYČOVÝ MIXÉR

(GB) (IE) Operating instructions
HAND BLENDER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing
STAAFMIXER

(CZ) Návod k obsluze
TYČOVÝ MIXÉR

IAN 315278

8

IAN 315278

(DE) (GB) (IE) (FR) (BE)
(NL) (PL) (CZ) (SK)



Deutsch 2

English 14

Français 26

Nederlands 40

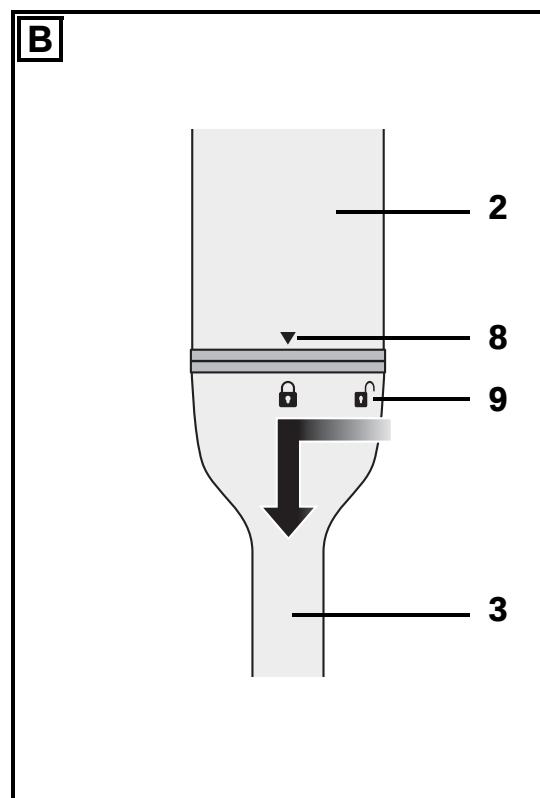
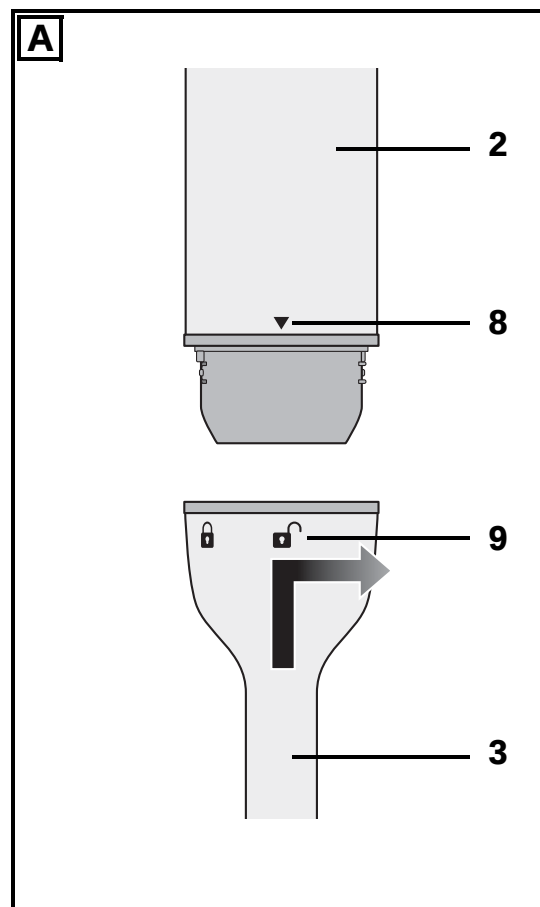
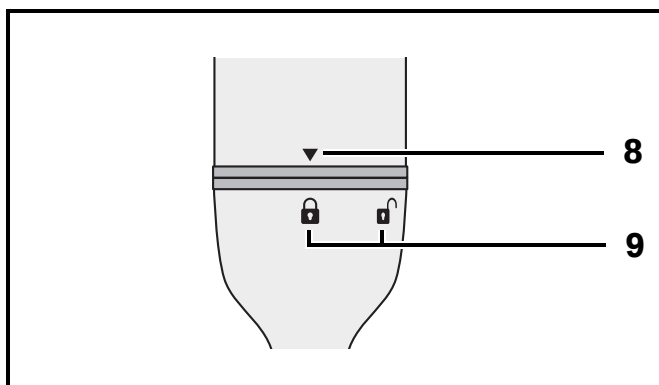
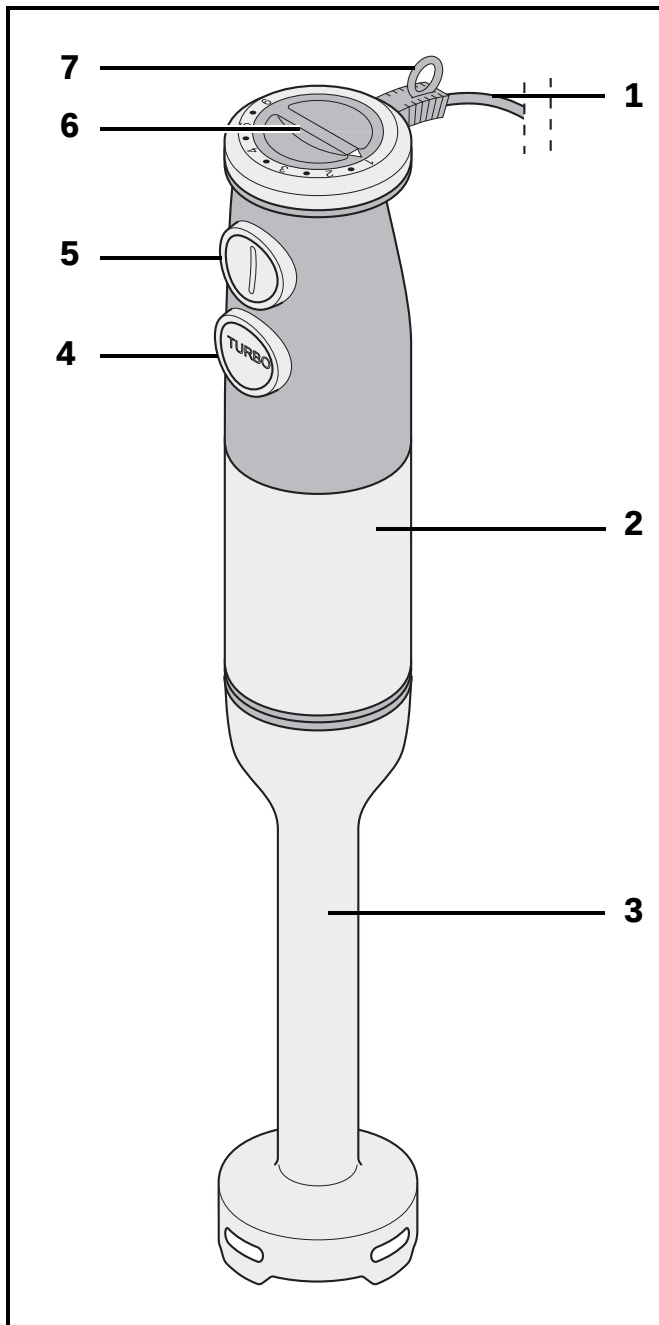
Polski 52

Česky 64

Slovenčina 76



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



Inhalt

1. Übersicht	2
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
3. Sicherheitshinweise	3
4. Lieferumfang	6
5. Montage	6
5.1 Pürierstab aufsetzen (Bild A)	6
5.2 Pürierstab abnehmen (Bild B)	6
6. Bedienung	7
6.1 Betriebszeiten	7
6.2 Bedienelemente	7
6.3 Einsatzbereich	7
7. Reinigen	8
8. Aufbewahren	8
9. Rezepte	9
10. Problemlösung	10
11. Entsorgen	11
12. Technische Daten	11
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	12

1. Übersicht

1		Anschlussleitung mit Netzstecker
2		Motorteil
3		Pürierstab
4	TURBO	Turbo-Taste (feste Turbo-Geschwindigkeit)
5	I	Einschalttaste (regelbare Geschwindigkeit)
6		Geschwindigkeitsregler
7		Öse zum Aufhängen des Motorteils
8	▼	Aufsetzmarkierung
9	🔓 🔒	Markierung für Entriegelung (🔓) und Verriegelung (🔒)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Stabmixer.

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 Anleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Stabmixer!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Stabmixer ist ausschließlich zum Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln vorgesehen.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide, Gewürze oder Kaffeebohnen zu zerkleinern. Auch Schokolade lässt sich mit diesem Gerät nicht verarbeiten.

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.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ...in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ...in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ...von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ...in Frühstückspensionen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen und
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Die Messer sind sehr scharf. Achten Sie besonders beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen der Messer darauf, sich nicht zu schneiden. Beim Spülen von Hand soll das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 8).
- ⊙ 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.

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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 Motorteil, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Motorteil vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Motorteil 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 Motorteil mit dem gewünschten Zubehör zusammengebaut 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 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 an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie den Stabmixer nicht benutzen,
 - ... vor jeder Reinigung und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Die Klingen sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.
- ⊙ Greifen Sie niemals in 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.
- ⊙ Das Messer läuft nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Stabmixer aus der Speise herausziehen.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 1 Minute ohne Unterbrechung ausgelegt (siehe "Betriebszeiten" auf Seite 7).
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn das Messer nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist.
- ⊙ Verwenden Sie das Gerät nicht für kochende Flüssigkeiten oder während des Kochprozesses.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Motorteil **2**
- 1 Pürrierstab **3**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Montage

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe "Reinigen" auf Seite 8)!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **1** erst dann in eine Steckdose, wenn das Motorteil **2** mit dem Pürrierstab **3** zusammengebaut ist.

5.1 Pürrierstab aufsetzen (Bild A)

1. Setzen Sie den Pürrierstab **3** so auf das Motorteil **2**, dass die Aufsetzmarkierung ▼ **8** auf das Symbol □ **9** weist.
2. Drehen Sie den Pürrierstab **3** so, dass die Aufsetzmarkierung ▼ **8** am Motorteil **2** auf die Verriegelungsmarkierung □ **9** weist. Der Pürrierstab **3** muss spürbar einrasten.

5.2 Pürrierstab abnehmen (Bild B)

- Zum Abnehmen des Pürrierstabs **3** drehen Sie diesen so, dass die Aufsetzmarkierung ▼ **8** auf die Entriegelungsmarkierung □ **9** weist, und ziehen den Pürrierstab **3** vom Motorteil **2** ab.

6. Bedienung



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ 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.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn der Pürierstab **3** in die Speise eingetaucht ist.
- ⊙ Das Messer läuft nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Pürierstab **3** aus der Speise herausziehen.

WARNUNG!

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 1 Minute ohne Unterbrechung ausgelegt (siehe "Betriebszeiten" auf Seite 7).
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn das Messer nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker **1** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Behälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengebaut ist.

6.1 Betriebszeiten

Wir empfehlen die folgenden Betriebszeiten:

- **Pürierstab** bis zu 1 Minute ohne Unterbrechung, dann 2 Minuten Pause

6.2 Bedienelemente

- **Geschwindigkeitsregler: 6**
Stellen Sie die Mixgeschwindigkeit zwischen 1 (geringster) und 6 (höchster Geschwindigkeit) ein.
- **Einschalttaste: 5**
Halten Sie die Einschalttaste **5** gedrückt, um in der eingestellten Geschwindigkeit zu arbeiten. Lassen Sie sie los, um das Gerät auszuschalten.
- **TURBO: 4**
Halten Sie **TURBO 4** gedrückt, um in der maximalen Geschwindigkeit zu mixen. Die Einstellung des Geschwindigkeitsreglers bleibt dabei unberücksichtigt. Lassen Sie **TURBO 4** los, um das Gerät auszuschalten.

6.3 Einsatzbereich

Der Pürierstab **3** eignet sich zum Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse sowie zum Mixen von Drinks, Suppen, Soßen u. Ä. und zum Herstellen von Milchshakes.

Benutzen Sie den Pürierstab **3** nicht für besonders harte Lebensmittel wie z. B. Eiswürfel und nicht für Nüsse.

HINWEISE:

- Passen Sie die Drehzahl Ihrem Mixgut an. Wählen Sie für weiches Mixgut eine normale Geschwindigkeit (1-6) und für härteres Mixgut die Turbo-Geschwindigkeit (**TURBO 4**).
- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit vor dem Pürieren im Gefäß befindet!

1. Schneiden Sie gekochtes Obst und Gemüse in kleine Stücke.
2. Geben Sie die Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß.
3. Tauchen Sie den Pürierstab in das Pürier-/ Mixgut.

4. Stecken Sie den Netzstecker **1** in die Steckdose.
5. Zum Pürieren mit normaler Geschwindigkeit halten Sie die Einschalttaste **5** gedrückt.
Zum Pürieren mit Turbo-Geschwindigkeit halten Sie **TURBO 4** gedrückt.
6. Bewegen Sie den Pürierstab **3** in der Speise etwas auf und ab, damit die Speise gleichmäßig bearbeitet wird.
7. Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Einschalttaste **5** bzw. **TURBO 4** los.
8. Nach dem Mixen warten Sie den Stillstand des Messers ab, ziehen Sie den Netzstecker **1** und nehmen Sie den Pürierstab **3** aus der Speise.
9. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort.

HINWEIS: Wenn sich der Pürierstab **3** am Behälterboden festsaugt, lassen Sie die Einschalttaste **5** bzw. **TURBO 4** kurz los.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Das Motorteil **2**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **1** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beim Spülen von Hand soll das Wasser so klar sein, dass Sie das Messer gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
-

Abwischen

Wischen Sie das Motorteil **2** mit einem leicht feuchten Lappen ab.

Spülmaschine / Abwaschen

- Der Pürierstab **3** kann ...
 - ... in der Spülmaschine gereinigt werden oder
 - ... von Hand in warmem Wasser mit Spülmittel gewaschen werden. Spülen Sie den Pürierstab anschließend mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und wegstellen.

Einige Reinigungstipps

- Reinigen Sie den Pürierstab **3** möglichst sofort nach Gebrauch, damit die Speisereste nicht antrocknen.
- Nach der Verarbeitung von sehr salzigen Lebensmitteln sollten Sie den Pürierstab **3** sofort abspülen.

8. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **1** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.
-

- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.
- Sie können das Motorteil **2** an der Öse **7** aufhängen.

9. Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 - 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Pürierstab **3** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2. Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden).
3. Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 - 25 Minuten weich kochen.
4. Alles mit dem Pürierstab **3** pürieren. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
5. Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen.
2. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
3. 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
4. Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
5. Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
6. Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Pürierstab **3** 45 - 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
7. Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

10. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	• Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss.
Messer dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	• Sofort ausschalten, Netzstecker 1 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

11. Entsorgen

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 Müllsammmlung 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. 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.

12. Technische Daten

Modell:	SSMD 600 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	600 W
Max. Dauerbetrieb:	1 Minute 30 Sekunden bei sehr festen oder zähen Lebensmitteln

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. 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: 315278** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



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



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: 315278



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

Contents

1. Overview	14
2. Intended purpose	15
3. Safety information	15
4. Items supplied	18
5. Installation	18
5.1 Connecting the blender (Figure A)	18
5.2 Removing the blender (Figure B)	18
6. Operation	19
6.1 Operating times	19
6.2 Operating elements	19
6.3 Application area	19
7. Cleaning	20
8. Storage	20
9. Recipes	21
10. Troubleshooting	22
11. Disposal	23
12. Technical specifications	23
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	24

1. Overview

1		Power cable with mains plug
2		Motor unit
3		Blender
4	TURBO	Turbo button (fixed turbo speed)
5	I	Power button (adjustable speed)
6		Speed controller
7		Eyelet for hanging up the motor unit)
8	▼	Attachment marking
9	🔓 🔒	Marking for unlocking (🔓) and locking (🔒)

Thank you for your trust!

We congratulate you on your new hand blender.

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

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

We hope you enjoy using your new hand blender!

Symbol on your device



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

2. Intended purpose

The hand blender is designed exclusively for crushing and puréeing 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!

- ⊙ Do not use the device for chopping particularly hard food, e.g. frozen food, bones, nutmeg, grain, coffee beans or spices. This device is also not intended for processing chocolate.
-

3. Safety information

Warnings

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



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

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

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor 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 risks.
- ⊙ This device is equally intended for use in the home and in applications similar to the home, such as for example...
 - ...in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - ...on agricultural estates;
 - ...by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ...in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device, and
 - ... before you clean the device.
- ⊙ Misuse of the device may result in injuries.
- ⊙ The blades are very sharp. Be particularly careful when emptying the bowl and when cleaning the blades that you do not cut yourself.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see “Cleaning” on page 20).
- ⊙ 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.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.



DANGER for children

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: There is a risk of suffocation.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard 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

- ⊙ This device must never be operated close to a bathtub, shower, filled hand basin or similar.
- ⊙ The motor unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the motor unit from dampness and dripping and splashing water.
- ⊙ Should liquids enter the motor 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 retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Plug the mains plug into the wall socket only after the motor unit has been assembled complete with the selected accessory parts.
- ⊙ 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 continue to be eas-

ily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
... if there is a fault,
... when the blender is not in operation,
... prior to each cleaning, and
... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ The blades are sharp. Please be very careful when handling them. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.
- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ The blade continues to rotate after the device is switched off. Wait until the blade has come to a standstill before you pull the hand blender out of the food.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 1 minute without interruption (see “Operating times” on page 19).
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blade is either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ Do not use the device for boiling liquids or during the cooking process.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 Motor unit **2**
- 1 Blender **3**
- 1 Operating instructions

5. Installation

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- **Clean the device prior to its first use** (see “Cleaning” on page 20)!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug **1** into a wall socket if the motor unit **2** has been connected to the blender **3**.
-

5.1 Connecting the blender (Figure A)

1. Place the blender **3** on the motor unit **2** in such a way, that the attachment marking ▼ **8** points to the symbol  **9**.
2. Turn the blender **3** in such a way, that the attachment marking ▼ **8** on the motor unit **2** points to the lock marking  **9**. The blender **3** must engage noticeably.

5.2 Removing the blender (Figure B)

- To remove, turn the blender **3** in such a way that the attachment marking ▼ **8** points to the unlock marking  **9** and pull the blender **3** off the motor unit **2**.

6. Operation



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.
- ⊙ Only switch on the device when the blender **3** is immersed in the foodstuff.
- ⊙ The blade continues to rotate after the device is switched off. Wait until the blender **3** stops moving before you take it out of the food.

WARNING!

- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 1 minute without interruption (see "Operating times" on page 19).
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the blending process immediately if the blade is either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug **1** and check whether there is something in the bowl blocking movement or whether the food is too tough. Also check whether the device is assembled correctly.

6.1 Operating times

We recommend the following operating times:

- **Blender** up to 1 minute without interruption, then 2 minutes break

6.2 Operating elements

- **Speed controller: 6**
The blending speed is adjustable from 1 (minimum) to 6 (maximum speed).
- **Power button: 5**
Keep the power button **5** pressed to work at the set speed. Release it to switch the device off.
- **TURBO: 4**
Keep **TURBO 4** pressed for blending at maximum speed. The speed controller setting is irrelevant here. Release **TURBO 4** to switch the device off.

6.3 Application area

The blender **3** is ideal for pureeing cooked fruit and vegetables and for mixing drinks, soups, sauces, etc. and for making milk-shakes.

Do not use the blender **3** for extremely hard food such as ice cubes, nuts or the like.

NOTES:

- Adapt the rotation speed to suit the foodstuff to be blended. Select normal speed for soft foodstuffs to be blended (1-6) and turbo speed for harder foodstuffs (**TURBO 4**).
- Before blending, ensure that there is a sufficient amount of liquid in the container!

1. Cut the cooked fruit and vegetables into small pieces.
2. Fill food into a suitable container.
3. Immerse the blender into the food to be pureed / mixed.
4. Connect the mains plug **1** with the wall socket
5. To blend at normal speed, keep the power button **5** pressed.
To blend at turbo speed, keep **TURBO 4** pressed.

6. Move the blender **3** up and down a bit in the foodstuff, to ensure that it is blended evenly.
7. When you are finished, release the power button **5** or **TURBO 4**.
8. After blending wait until standstill before you remove the blade, then pull the mains plug **1** and take the blender **3** out of the food.
9. Clean the device immediately if possible.

NOTE: if the blender **3** builds up a suction and adheres to the bottom of the vessel, release the power button **5** or **TURBO 4** briefly.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **1** out of the wall socket before you clean the device.
- ⊙ The motor unit **2**, power cable and mains plug **1** must not be immersed into water or other liquids.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blade easily.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
-

Wiping off

Wipe off the motor unit **2** using a slightly damp cloth.

Dishwasher / Washing off

- The blender **3** can be ...
... cleaned in the dishwasher, or

... washed by hand in warm water with detergent. Afterwards, rinse the blender with clean water.

- Dry all parts carefully, before reassembling the device and storing it.

Some cleaning tips

- Preferably clean the blender **3** immediately after use, to prevent food residues from drying on and sticking to the hand blender.
- After processing very salty foodstuffs, the blender **3** should be rinsed immediately.

8. Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER!

- ⊙ In order to avoid accidents, the mains plug **1** must never be connected to a wall socket while in storage.
-

- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.
- You may suspend the motor unit **2** at the eyelet **7**.

9. Recipes

Vegetables cream soup

2 - 4 persons

Ingredients

- 2 - 3 tsp oil
- 200 g onions
- 200 g potatoes (preferably floury potatoes)
- 200 g carrots
- 350 - 400 ml vegetable bouillon (fresh or instant powder)
- Salt, pepper, nutmeg
- 5 g parsley

Preparation

1. Peel the onions and cut them into fine dices. Wash and peel the carrots and cut them into slices. Peel the potatoes, wash them and cut them into about 2 cm large dices.
2. Heat the oil in a pot and sweat the onions in it. Add carrots and potatoes and sweat them too. Pour on bouillon so that the vegetables are well covered and cook them for 10 - 15 minutes until soft. Add bouillon if necessary so that the vegetables are always covered.
3. Wash the parsley, shake it dry and remove the stalks. Tear the parsley into rough pieces and add it to the soup. Puree it with the blender **3** for about 1 minute. Season with salt, pepper and ground nutmeg.

Pumpkin soup

4 persons

Ingredients

- 1 medium onion
- 2 cloves of garlic
- 10 - 20 g fresh ginger
- 3 tsp rapeseed oil
- 400 g pumpkin pulp (preferably Hokkaido pumpkin because its skin gets soft when cooked and needs not be peeled)
- 250 - 300 ml coconut milk
- 250 - 500 ml vegetable bouillon
- Juice of half an orange
- some dry white wine
- 1 tsp sugar
- Salt, pepper

Preparation

1. Peel and cut onions and garlic in dices. Peel ginger and cut it in fine dices. First sweat onions and ginger in hot oil. Add the garlic after 2 minutes and sweat it too.
2. Thoroughly wash the pumpkin using a vegetable brush under warm water and then cut it into 2 - 3 cm large dices. (Other sorts of pumpkin than hokkaido must first be peeled).
3. Add pumpkin dices to the onions and ginger and sweat them too. Add half the amount of the coconut milk and then add so much vegetable bouillon that the pumpkin is well covered. Cook with closed cover about 20 - 25 minutes until soft.
4. Puree it using the blender **3**. Add so much coconut milk until the soup has the right, slightly creamy consistency.
5. Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to give it a spicy but also sweet and balanced acidic-salty flavour.

Sweet fruit spread

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 package (about 125 g) of gelling sugar without cooking
- 1 squirt of lemon juice
- 1 large pinch of the core of a vanilla pod

Preparation

1. Wash and clean the strawberries and remove their green stem bases.
2. Drain them well on a sieve so that excess water can drain and the spread will not become too liquid. Cut larger strawberries into small pieces.
3. Weigh 250 g of strawberries and put them into a suitable mixing beaker.
4. Add a bit of lemon juice.
5. Where appropriate, scrape off the core of a vanilla pod and add it.
6. Add the contents of the package of gelling sugar without cooking and blend it thoroughly using the blender **3** for 45-60 seconds. If there are still larger pieces let the whole rest for 2 minutes and puree it again for 60 seconds.
7. Enjoy it right away or fill the fruit spread into a glass with screw lid and close it.

10. Troubleshooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

Fault	Possible causes / Action
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
Blade not turning or turning with difficulty.	• Switch off immediately, pull out mains plug 1 and check: - Blockage in the bowl? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?

11. 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. 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.

12. Technical specifications

Model:	SSMD 600 A1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II 
Power rating:	600 W
Max. continuous operation:	1 minute 30 seconds for very hard or tough food

Symbols used

	Double insulation
	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

Subject to technical modifications.

13. 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. 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: 315278** 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.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



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: 315278



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

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	26
2. Utilisation conforme	27
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Montage	30
5.1 Mettre en place le pied mixeur (figure A)	30
5.2 Retirer le pied mixeur (figure B)	30
6. Utilisation	31
6.1 Temps de marche	31
6.2 Éléments de commande	31
6.3 Domaine d'utilisation	31
7. Nettoyage	32
8. Rangement	33
9. Recettes	33
10. Dépannage	35
11. Mise au rebut	35
12. Caractéristiques techniques	36
13. Garantie de HOYER Handel GmbH	36

1. Aperçu de l'appareil

1		Câble de raccordement avec fiche secteur
2		Bloc moteur
3		Pied mixeur
4	TURBO	Touche turbo (vitesse turbo fixe)
5	I	Touche de mise en marche (vitesse réglable)
6		Bouton de réglage de la vitesse
7		Œillet de suspension du bloc moteur
8	▼	Repère d'emboîtement
9	🔓 🔒	Repère de déverrouillage (🔓) et verrouillage (🔒)

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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 le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **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 mixeur plongeant !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Le mixeur plongeant est exclusivement destiné à broyer des aliments ou à les réduire en purée.

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

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

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales, des grains de café ou des épices. L'appareil ne permet pas non plus de hacher du chocolat.

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.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ...dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ...dans des propriétés agricoles ;
 - ...par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ...dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil et
 - ... avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- ⊙ Les lames sont très coupantes. Veillez à ne pas vous couper en particulier lorsque vous videz le bol et nettoyez les lames.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 32)
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



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.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



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

- ⊙ Il ne faut jamais faire fonctionner l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo rempli etc.
- ⊙ Le bloc moteur, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez le bloc moteur contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans le bloc moteur, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que quand le bloc moteur est couplé à l'accessoire souhaité.
- ⊙ 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.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le mixeur plongeant,
 - ... avant chaque nettoyage et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente 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'article.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution. Si vous les nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts des couteaux 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.
- ⊙ La lame continue à tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet du mixeur plongeant avant de le retirer de l'aliment que vous préparez.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de service de 1 minute maximum sans interruption (voir « Temps de marche » à la page 31).
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le mixage lorsque le couteau ne tourne pas ou tourne difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez si un obstacle encombre le récipient ou si l'aliment est trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ N'utilisez pas cet appareil pour des liquides en ébullition ou pendant la cuisson.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

4. Éléments livrés

- 1 bloc moteur **2**
- 1 pied mixeur **3**
- 1 mode d'emploi

5. Montage

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 32) !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **1** sur une prise de courant uniquement lorsque le bloc moteur **2** est monté sur le pied mixeur **3**.

5.1 Mettre en place le pied mixeur (figure A)

1. Placez le pied mixeur **3** sur le bloc moteur **2** de façon à ce que le repère d'emboîtement ▼ **8** soit aligné sur le symbole □ **9**.
2. Faites pivoter le pied mixeur **3** de façon à ce que le repère d'emboîtement ▼ **8** situé sur le bloc moteur **2** s'aligne sur le repère de verrouillage □ **9**. Le pied mixeur **3** doit s'enclencher d'une manière perceptible.

5.2 Retirer le pied mixeur (figure B)

- Pour retirer le pied mixeur **3**, faites-le pivoter de façon à ce que le repère d'emboîtement ▼ **8** s'aligne sur le repère de déverrouillage □ **9** et retirez le pied mixeur **3** du bloc moteur **2**.

6. Utilisation



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ N'approchez jamais les doigts du couteau rotatif. 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.
- ⊙ Ne mettez l'appareil en marche que lorsque le pied mixeur **3** est plongé dans l'aliment à mixer.
- ⊙ Le couteau continue à tourner après l'arrêt. Attendez l'arrêt complet du pied mixeur **3** avant de le retirer de l'aliment que vous préparez.

AVERTISSEMENT !

- ⊙ L'appareil est conçu pour une durée de service de 1 minute maximum sans interruption (voir « Temps de marche » à la page 31).
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement le mixage lorsque le couteau ne tourne pas ou tourne difficilement. Débranchez la fiche secteur **1** et vérifiez si un obstacle encombre le récipient ou si l'aliment est trop épais. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.

6.1 Temps de marche

Nous recommandons les temps d'utilisation suivants :

- **Pied mixeur** jusqu'à 1 minute sans interruption, puis 2 minutes de pause

6.2 Éléments de commande

- **Bouton de réglage de la vitesse : 6**
Réglez la vitesse de mixage entre 1 (vitesse minimale) et 6 (vitesse maximale).
- **Touche de mise en marche : 5**
Maintenez la touche de mise en marche **5** enfoncée pour travailler à la vitesse réglée. Relâchez-la pour arrêter l'appareil.
- **TURBO : 4**
Maintenez la touche **TURBO 4** enfoncée pour mixer à la vitesse maximale. Ce faisant, le réglage du bouton de réglage de la vitesse n'est pas pris en compte. Relâchez la touche **TURBO 4** pour arrêter l'appareil.

6.3 Domaine d'utilisation

Le pied mixeur **3** sert à mixer des fruits et légumes cuits, des boissons, des soupes ou des sauces ainsi qu'à préparer des milk-shakes.

N'utilisez pas le pied mixeur **3** pour des aliments particulièrement durs comme les glaçons ou les noix.

REMARQUES :

- Adaptez la vitesse de rotation à l'aliment que vous mixez. Pour les aliments mous, utilisez la vitesse normale (1-6) et pour les aliments plus solides la vitesse rapide (**TURBO 4**).
- Veillez à ce qu'il y ait une quantité suffisante de liquide dans le récipient avant de réduire les aliments en purée.

1. Coupez en petits morceaux les fruits et les légumes cuits.
2. Mettez les aliments à traiter dans un récipient approprié.
3. Plongez le pied mixeur dans l'aliment à mixer ou à réduire en purée.
4. Branchez la fiche secteur **1** sur la prise de courant.
5. Pour réduire l'aliment en purée à vitesse normale, maintenez la touche de mise en marche **5** enfoncée.
Pour réduire l'aliment en purée à vitesse rapide, maintenez la touche **TURBO 4** enfoncée.
6. Déplacez un peu le pied mixeur **3** afin que l'aliment soit mixé de manière homogène.
7. Lorsque vous avez terminé, relâchez la touche de mise en marche **5** ou la touche **TURBO 4**.
8. Après le mixage, attendez l'arrêt complet du couteau, débranchez la fiche secteur **1** et sortez le pied mixeur **3** de l'aliment.
9. Autant que possible, nettoyez immédiatement l'appareil.

REMARQUE : si le pied mixeur **3** se colle au fond du récipient par effet de ventouse, relâchez brièvement la touche de mise en marche **5** ou la touche **TURBO 4**.

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **1** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Le bloc moteur **2**, le câble de raccordement et la fiche secteur **1** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
-

Essuyer

Essuyez le bloc moteur **2** avec un chiffon légèrement humide.

Lave-vaisselle / Laver

- Le pied mixeur **3** peut ...
 - ... être nettoyé au lave-vaisselle ou
 - ... à la main avec de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez ensuite le pied mixeur à l'eau claire.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de réassembler l'appareil et de le ranger.

Quelques astuces de nettoyage

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

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER !

- ⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur **1** ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque vous le rangez.

- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.
- Vous pouvez suspendre le bloc moteur **2** à l'œillet **7**.

9. Recettes

Velouté de légumes

2 - 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 cuillères à soupe d'huile
- 200 g oignons
- 200 g pommes de terre (les variétés farineuses conviennent particulièrement)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml bouillon de légumes (frais ou instantané)
- sel, poivre, noix de muscade
- 5 g persil

Préparation

1. Épluchez les oignons et coupez-les en petits dés. Lavez, épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Épluchez, rincez les pommes de terre et coupez-les en dés d'env. 2 cm.
2. Chauffez l'huile dans une casserole et faites-y blondir les oignons. Ajoutez les carottes et les pommes de terre, faites-les revenir. Versez du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et laissez cuire le tout pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Si besoin, ajoutez entre-temps du bouillon si les légumes ne sont plus couverts.
3. Lavez le persil, secouez-le pour le sécher et ôtez les tiges. Déchiquetez le persil en morceaux grossiers et ajoutez-le à la soupe. Réduisez le tout en purée avec le pied mixeur **3** pendant environ 1 minute. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.

Soupe de potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g gingembre frais
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 400 g chair de potiron (de préférence du potimarron car la peau devient tendre à la cuisson et il n'est pas nécessaire de l'éplucher)
- 250 - 300 ml lait de coco
- 250 - 500 ml bouillon de légumes
- jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 cuiller à café de sucre
- sel, poivre

Préparation

1. Épluchez les oignons et coupez-les en dés, faites de même avec l'ail. Épluchez le gingembre et coupez-le en petits dés. D'abord, faites blondir les oignons et le gingembre dans l'huile très chaude. Après 2 minutes, ajoutez aussi l'ail et faites revenir.
2. Lavez soigneusement le potiron à l'eau tiède puis coupez-le en dés de 2 à 3 cm. (Si vous utilisez d'autres potirons que le potimarron, il faut de plus l'éplucher).
3. Ajoutez les dés de potimarron aux oignons et au gingembre et faites revenir. Ajoutez la moitié du lait de coco et suffisamment de bouillon de légume pour que le potiron soit bien recouvert. Laissez cuire, avec couvercle fermé, pendant env. 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Réduisez le tout en purée avec le pied mixeur **3**. Ce faisant, ajoutez du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance, doucement veloutée.

5. Assaisonnez la soupe avec du jus d'orange, du vin blanc, du sucre, du sel et du poivre pour qu'elle ait non seulement une note piquante mais aussi une note sucrée et acide-salée équilibrée.

Pâte à tartiner aux fruits

Ingrédients

- 250 g fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 petit paquet (env. 125 g) sucre pour confiture sans cuisson
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation

1. Lavez et nettoyez les fraises, enlevez le pédoncule vert.
2. Laissez bien égoutter sur une passoire pour que l'excédent d'eau puisse s'écouler et que la pâte ne soit pas trop liquide. Coupez les grandes fraises en petits morceaux.
3. Pesez 250 g de fraises et mettez-les dans un gobelet adapté au mixage.
4. Ajoutez un filet de jus de citron.
5. Si besoin, grattez et ajoutez la pulpe d'une gousse de vanille.
6. Ajoutez le contenu du petit paquet de sucre pour confiture sans cuisson et mixez complètement avec le pied mixeur **3** pendant 45 à 60 secondes. S'il y a encore de grands morceaux, laissez reposer le tout pendant 2 minutes et mixez à nouveau pendant 60 secondes.
7. Dégustez de suite ou versez la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec couvercle à visser et vissez le couvercle.

10. 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
L'appareil ne fonctionne pas.	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
La lame ne tourne plus ou tourne difficilement.	• Couper immédiatement, débrancher la fiche secteur 1 et vérifier : - Un obstacle encombre-t-il le récipient ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

11. 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. 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.

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSMD 600 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	600 W
Durée de fonctionnement continu max :	1 minute 30 secondes pour des aliments très solides ou durs

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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

13. 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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

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

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

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

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 : 315278** 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.



Centre de service

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

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

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

IAN : 315278



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	40
2. Correct gebruik	41
3. Veiligheidsinstructies	41
4. Levering	44
5. Montage	44
5.1 Pureerstaaf monteren (afbeelding A).....	44
5.2 Pureerstaaf demonteren (afbeelding B).....	44
6. Bediening	44
6.1 Gebruikstijden	45
6.2 Bedieningselementen	45
6.3 Toepassingsgebied	45
7. Reinigen	46
8. Bewaren	46
9. Recepten	47
10. Problemen oplossen	48
11. Weggoeien	49
12. Technische gegevens	49
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	50

1. Overzicht

1		Aansluitsnoer met stekker
2		Motorgedeelte
3		Pureerstaaf
4	TURBO	Turbo-knop (vaste turbosnelheid)
5	I	Inschakelknop (regelbare snelheid)
6		Snelheidsregelaar
7		Oog om het motorgedeelte aan op te hangen
8	▼	Opzetmarkering
9	🔓 🔒	Markering voor ontgrendeling (🔓) en vergrendeling (🔒)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe staafmixer.

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

- **Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **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 staafmixer!

Symbool op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De staafmixer is uitsluitend bestemd voor het fijnmaken en pureren van levensmiddelen. Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om hele harde levensmiddelen zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan, koffiebonen of kruiden mee fijn te maken. Ook chocola kan met dit apparaat niet worden verwerkt.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



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: toedrachten 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.
- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ 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 risico's hebben begrepen.
- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals bijvoorbeeld ...
 - ...in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ...in landbouwbedrijven;
 - ...door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ...in pensions.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er geen toezicht is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt en
 - ... voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Bij misbruik van het apparaat kunnen er letsels ontstaan.
- ⊙ De messen zijn heel scherp. Zorg er vooral bij het legen van de schaal en bij de reiniging van de messen voor, dat u geen snijwonden oploopt.
- ⊙ Maak alle onderdelen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen schoon alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen" op pagina 46).
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



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 wasbak o.i.d.
- ⊙ Het motorgedeelte, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het motorgedeelte tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het motorgedeelte terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het motorgedeelte op de gewenste accessoire 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 er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneeld raakt.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u de staafmixer niet gebruikt,
... elke keer voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Om risico's te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ De messen zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om. Bij het spoelen met de hand moet het water zo helder zijn, dat u de messen goed kunt zien.

- ⊙ Grijp nooit in ronddraaiende messen. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Het mes loopt na het uitschakelen na. Wacht totdat het mes stilstaat, voordat u de staafmixer uit het gerecht haalt.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 1 minuut zonder onderbreking (zie "Gebruikstijden" op pagina 45).
- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer het mes niet of maar moeilijk ronddraait. Trek de stekker uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet voor kokende vloeistoffen of tijdens het kookproces.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 motorgedeelte **2**
- 1 pureerstaaf **3**
- 1 handleiding

5. Montage

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
- **Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen" op pagina 46)!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Steek de stekker **1** pas in een stopcontact, wanneer de pureerstaaf **3** op het motorgedeelte **2** is gemonteerd.

5.1 Pureerstaaf monteren (afbeelding A)

1. Plaats de pureerstaaf **3** zo op het motorgedeelte **2**, dat de opzetmarkering ▼ **8** naar het symbool □ **9** wijst.
2. Draai de pureerstaaf **3** zodanig, dat de opzetmarkering ▼ **8** op het motorgedeelte **2** naar de vergrendelingsmarkering □ **9** wijst. De pureerstaaf **3** moet merkbaar vastklikken.

5.2 Pureerstaaf demonteren (afbeelding B)

- Om de pureerstaaf **3** te verwijderen draait u deze zodanig, dat de opzetmarkering ▼ **8** naar de ontgrendelingsmarkering □ **9** wijst en dan trekt u de pureerstaaf **3** van het motorgedeelte **2** af.

6. Bediening



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Grijp nooit in het ronddraaiende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Schakel het apparaat pas in wanneer de pureerstaaf **3** in het gerecht is ondergedompeld.

- ⊙ Het mes loopt na het uitschakelen uit. Wacht totdat het mes stilstaat, voordat u de pureerstaaf **3** uit het gerecht haalt.

WAARSCHUWING!

- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 1 minuut zonder onderbreking (zie “Gebruikstijden” op pagina 45).
- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het mixen direct te onderbreken wanneer het mes niet of maar moeilijk ronddraait. Trek de stekker **1** uit het apparaat en controleer of zich een obstakel in de kom bevindt of dat het voedsel te taai is. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.

6.1 Gebruikstijden

Wij adviseren de volgende werkingsduur:

- **Pureerstaaf** maximaal 1 minuut zonder onderbreking, dan 2 minuten pauze

6.2 Bedieningselementen

- **Snelheidsregelaar: 6**
Stel de mixsnelheid in tussen 1 (laagste) en 6 (hoogste snelheid).
- **Inschakelknop: 5**
Houd de inschakelknop **5** ingedrukt om met de ingestelde snelheid te werken. Laat de knop los om het apparaat uit te schakelen.
- **TURBO: 4**
Houd de knop **TURBO 4** ingedrukt om met de maximale snelheid te mixen. Daarbij wordt geen rekening gehouden met de instelling van de snelheidsregelaar. Laat de knop **TURBO 4** los om het apparaat uit te schakelen.

6.3 Toepassingsgebied

De pureerstaaf **3** is geschikt voor het pureeren van gekookt fruit en groente, voor het mixen van drankjes, soepen, sauzen e.d. en voor het maken van milkshakes.

Gebruik de pureerstaaf **3** niet voor heel harde levensmiddelen zoals bijv. ijsblokjes en niet voor noten.

AANWIJZINGEN:

- Pas het toerental aan de te mixen levensmiddelen aan. Kies voor het mixen van zachte levensmiddelen een normale snelheid (1-6) en voor harde levensmiddelen de turbo-snelheid (**TURBO 4**).
- Let erop dat zich voldoende vloeistof in de kom bevindt alvorens te pureren!

1. Snijd gekookt fruit en groente in kleine stukken.
2. Doe de levensmiddelen in een geschikte kom.
3. Dompel de pureerstaaf in de te pureren/mixen levensmiddelen.
4. Steek de stekker **1** in het stopcontact.
5. Om te pureren op normale snelheid houdt u de inschakelknop **5** ingedrukt. Om te pureren met turbo-snelheid houdt u de knop **TURBO 4** ingedrukt.
6. Beweeg de pureerstaaf **3** iets naar boven en naar beneden in het gerecht, zodat het gerecht gelijkmatig wordt gepureerd.
7. Wanneer u klaar bent, laat u de inschakelknop **5** of de knop **TURBO 4** los.
8. Na het mixen wacht u tot het mes stilstaat, dan trekt u de stekker **1** uit het stopcontact en haalt u de pureerstaaf **3** uit het gerecht.
9. Maak het apparaat indien mogelijk direct schoon.

AANWIJZING: wanneer de pureerstaaf **3** zich op de bodem van de kom vastzuigt, laat u de inschakelknop **5** resp. de knop **TURBO 4** even los.

7. Reinigen

Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **1** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Het motorgedeelte **2**, het aansluitsnoer en de stekker **1** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Bij het afwassen met de hand moet het water zo helder zijn, dat u het mes goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
-

Afvegen

Veeg het motorgedeelte **2** af met een iets vochtige doek.

Vaatwasmachine/afspoelen

- De pureerstaaf **3** kan ...
 - ... in de vaatwasmachine worden gereinigd, of
 - ... met de hand in warm water met afwasmiddel worden afgewassen.Spoel de pureerstaaf vervolgens met schoon water af.
- Droog alle onderdelen zorgvuldig af, voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.

Enkele schoonmaaktips

- Maak de pureerstaaf **3** zoveel mogelijk direct na gebruik schoon, zodat etensresten er niet aan opdrogen.
- Na het verwerken van levensmiddelen die veel zout bevatten, dient u de pureerstaaf **3** direct af te spoelen.

8. Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker **1** tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.
-

- Kies een plaats waar noch grote hitte noch vocht invloed hebben op het apparaat.
- U kunt het motorgedeelte **2** aan het oog **7** ophangen.

9. Recepten

Crèmige groentesoep

2 - 4 personen

Ingrediënten

- 2 - 3 eetl. olie
- 200 g uien
- 200 g aardappelen (zeer geschikt zijn kruimige soorten)
- 200 g wortelen
- 350 - 400 ml groentebouillon (vers of instant)
- Zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

1. Maak de uien schoon en snijd ze fijn. Was de wortelen, schil ze en snijd ze in plakjes. Schil de aardappels, was ze en snijd ze in ca. 2 cm grote blokjes.
2. Verhit de olie in een pan en bak de uien daarin glazig aan. Voeg de wortelen en aardappelen toe en stoof deze mee. Giet net zoveel bouillon toe totdat de groente goed bedekt is en laat alles 10 - 15 minuten zachtjes koken. Giet er tussendoor bouillon bij wanneer de groente niet meer bedekt is.
3. Was de peterselie, schud ze droog en verwijder de stelen. Verdeel de peterselie in grove stukken en voeg deze aan de soep toe. Pureer alles met de pureerstaaf 3 gedurende ongeveer 1 minuut. Breng op smaak met zout, peper en geraspte nootmuskaat.

Pompoensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 10 - 20 g verse gember
- 3 eetl. raapzaadolie
- 400 g pompoenvlees (het meest geschikt is Hokkaido-pompoen, omdat de schil tijdens het koken zacht wordt en deze dus niet hoeft te worden geschild)
- 250 - 300 ml kokosmelk
- 250 - 500 ml groentebouillon
- Sap van een ½ sinaasappel
- Een beetje droge witte wijn
- 1 theel. suiker
- Zout en peper

Bereiding

1. Maak de ui schoon en snijd deze fijn, evenals de knoflook. Schil de gember en snijd ze fijn. Fruit eerst de ui en gember aan in hete olie. Voeg na 2 minuten ook de knoflook toe en bak deze mee.
2. Maak de pompoen grondig schoon met een groenteborstel met warm water en snijd deze vervolgens in 2 - 3 cm grote blokjes. (Wanneer een andere pompoen dan de Hokkaido-pompoen wordt gebruikt, moet deze ook worden geschild).
3. Voeg de pompoenblokjes aan de ui en gember toe en bak deze mee. Voeg de halve hoeveelheid kokosmelk toe en net zoveel groentebouillon, totdat de pompoen bedekt is. Laat met gesloten deksel ca. 20 - 25 minuten zacht koken.
4. Pureer alles met de pureerstaaf 3. Voeg daarbij net zoveel kokosmelk toe, totdat de soep de juiste zacht-crèmige consistentie heeft.
5. Breng de soep op smaak met sinaasapelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep behalve een scherpe, ook een zoete en uitgebalanceerde zuur-zoute smaak heeft.

Zoete vruchtenspread

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

1. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
2. Laat ze goed in een zeef uitlekken, zodat overtollig water kan weglopen en de spread niet te vloeibaar wordt. Snijd grotere aardbeien klein.
3. Weeg 250 g aardbeien af en doe ze in een geschikte mixbeker.
4. Voeg een scheutje citroensap toe.
5. Krab indien nodig het merg uit een vanillestokje en voeg dit toe.
6. Voeg de inhoud van het pakje geleisuiker zonder koken toe en mix het geheel met de pureerstaaf **3** 45-60 seconden grondig. Wanneer er nog grotere stukken in het mengsel zitten, laat u het geheel 2 minuten rusten en pureert u opnieuw 60 seconden.
7. Smeer de spread direct op de boterham of vul een glazen pot met schroefdeksel die u goed kunt afsluiten.

10. 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 door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Mes draait niet of maar erg moeilijk rond.	• Direct uitschakelen, stekker 1 uit het stopcontact trekken en controleren: - Obstakel in de kom? - Voedsel te taai of te hard? - Apparaat niet goed in elkaar gezet?

11. Weggooien

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



Verpakking

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

12. Technische gegevens

Model:	SSMD 600 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	600 W
Max. continuering:	1 minuut 30 seconden bij zeer stevige of taaie levensmiddelen

Gebruikte symbolen

	Randaarde
	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (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: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. 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.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. 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: 315278** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



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



Servicecenters

(NL) Service Nederland

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

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

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

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 315278



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

Spis treści

1. Przegląd	52
2. Przeznaczenie urządzenia	53
3. Zasady bezpieczeństwa	54
4. Zawartość zestawu	56
5. Montaż	56
5.1 Zakładanie końcówki rozdrabniacza (ilustracja A)	57
5.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (ilustracja B)	57
6. Obsługa	57
6.1 Czas pracy	57
6.2 Elementy obsługowe	57
6.3 Zastosowanie	58
7. Czyszczenie	58
8. Przechowywanie	59
9. Przepisy	59
10. Rozwiązywanie problemów	61
11. Utylizacja	61
12. Dane techniczne	62
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	62

1. Przegląd

1		Przewód zasilający z wtyczką sieciową
2		Korpus z silnikiem
3		Rozdrabniacz
4	TURBO	Przycisk Turbo (stała prędkość turbo)
5	I	Przycisk włącznika (prędkość regulowana)
6		Regulator prędkości
7		Ucho do zawieszenia korpusu z silnikiem
8	▼	Wskaźnik blokady
9	🔓 🔒	Symbol pozycji odblokowanej (🔓) i zablokowanej (🔒)

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy Państwu zakupu nowego miksera.

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

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji.**
- **Zachować instrukcję obsługi, aby móc w przyszłości skorzystać z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości z nowego miksera!

Symbol na urządzeniu



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

2. Przeznaczenie urządzenia

Mikser jest przeznaczony wyłącznie do rozdrabniania i tłuczenia różnych artykułów spożywczych.

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

Nie wolno używać urządzenia do celów komercyjnych.

Przewidywalne użycie niezgodne z przeznaczeniem

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Urządzenia nie wolno używać do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych, jak np. zamrożone potrawy, kości, gałka muskatołowa, zboże, przyprawy czy ziarna kawy. Urządzenie nie nadaje się również do rozdrabniania czekolady.
-

3. Zasady bezpieczeństwa

Wskazówki ostrzegawcze

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysoki poziom ryzyka: zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała i zagrożenia życia.

OSTRZEŻENIE! Umiarkowany poziom ryzyka: zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niski poziom ryzyka: zlekceważenie tego ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: sytuacje i szczególne okoliczności, które powinny być brane pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Zasady gwarantujące bezpieczną pracę

- ⊙ Zabrania się obsługi urządzenia przez dzieci.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- ⊙ Urządzenie jest również przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, na przykład...
 - ...w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ...w gospodarstwach rolnych;
 - ...przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ...w pensjonatach.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka...
 - ...pozostawiając urządzenie bez nadzoru,
 - ...przed montażem lub demontażem urządzenia,
 - ...przed czyszczeniem urządzenia.
- ⊙ W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia może dojść do obrażeń ciała.

- ⊙ Noże są bardzo ostre. Uważać w szczególności podczas opróżniania miski mycia noży, aby się nie skaleczyć.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie“ na stronie 58).
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, serwisowi producenta lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć zagrożeń.
- ⊙ Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub części pomocniczych, które poruszają się podczas pracy, wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje ryzyko uduszenia.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego względu nie należy pozwalać na zbliżanie się zwierząt do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem wskutek wilgoci

- ⊙ Urządzenia nigdy nie wolno używać w pobliżu wanny, prysznicza, napełnionej wodą umywalki itp.
- ⊙ Korpusu z silnikiem, przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ Korpus z silnikiem należy chronić przed wilgocią i dostaniem się wody.

- ⊙ Jeśli do korpusu z silnikiem dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę. Przed ponownym uruchomieniem należy zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem

- ⊙ Urządzenie można włączyć do sieci dopiero, gdy korpus z silnikiem oraz wybrana końcówka zostaną ze sobą zmontowane.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego, łatwo dostępnego gniazdka, którego napięcie jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Również po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od napięcia sieciowego. W celu całkowitego odłączenia od sieci należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony lub zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie wolno ciągnąć za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka...
... w przypadku wystąpienia usterki,
... w przypadku nieużywania blendera,
... przed rozpoczęciem czyszczenia,
... podczas burzy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO **obrażeń spowodowanych** **ostrzami**

- ⊙ Ostrza tnące są bardzo ostre. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie. Podczas mycia ręcznego woda powinna być na tyle czysta, aby można było obserwować ostrza noża.
- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby długie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.
- ⊙ Po wyłączeniu nóż obraca się jeszcze przez jakiś czas siłą bezwładności. Przed wyjęciem miksera z potrawy na-

leży odczekać do momentu całkowitego zatrzymania noża.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi

- ⊙ Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 1 minuta bez przerwy (patrz „Czas pracy“ na stronie 57).
- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia, proces rozdrabniania należy przerwać, jeżeli nóż przestanie się obracać lub będzie się obracać z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku nie ma jakiejś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt łykowata. Sprawdzić również, czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane.
- ⊙ Urządzenia nie należy używać w przypadku gotujących się płynów lub podczas gotowania.
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących.

4. Zawartość zestawu

- 1 korpus z silnikiem **2**
- 1 rozdrabniacz **3**
- 1 instrukcja obsługi

5. Montaż

- Usunąć całość materiału opakowaniowego.
- Sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem** (patrz „Czyszczenie“ na stronie 58)!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!

- ⊙ Urządzenie można włączyć do sieci przy użyciu wtyczki sieciowej **1** dopiero wtedy, gdy korpus z silnikiem **2** oraz rozdrabniacz **3** zostaną zmontowane.

5.1 Zakładanie końcówki rozdrabniacza (rysunek A)

1. Zamontować rozdrabniacz **3** na korpusie z silnikiem **2** w taki sposób, aby oznaczenie górne ▼ **8** wskazywało symbol  **9**.
2. Obrócić rozdrabniacz **3** w taki sposób, aby oznaczenie górne ▼ **8** na korpusie silnika **2** wskazywało symbol pozycji zablokowanej  **9**. Rozdrabniacz **3** musi się wyczuwalnie zazębić.

5.2 Zdejmowanie rozdrabniacza (ilustracja B)

- W celu odłączenia rozdrabniacza **3** obrócić go w taki sposób, aby oznaczenie górne ▼ **8** wskazywało symbol pozycji odblokowanej  **9**, i wyjąć rozdrabniacz **3** z korpusu z silnikiem **2**.

6. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Nigdy nie sięgać dłońmi do obracającego się noża. Nie wkładać łyżek ani podobnych przyborów kuchennych do obracających się elementów urządzenia. Należy również uważać, aby dłu-

gie włosy lub części luźnej garderoby nie znalazły się w pobliżu obracających się części.

- ⊙ Urządzenie należy włączać dopiero po zanurzeniu rozdrabniacza **3** w potrawie.
- ⊙ Po wyłączeniu nóż obraca się jeszcze przez jakiś czas siłą bezwładności. Przed wyjęciem rozdrabniacza **3** z potrawy należy odczekać do całkowitego zatrzymania noża.

OSTRZEŻENIE!

- ⊙ Urządzenie zostało przewidziane do pracy ciągłej przez maksymalnie 1 minutę bez przerwy (patrz „Czas pracy” na stronie 57).
- ⊙ Aby uniknąć uszkodzenia, proces rozdrabniania należy przerwać, jeżeli nóż przestanie się obracać lub będzie się obracać z trudem. Wyjąć wtyczkę sieciową **1** z gniazdka i sprawdzić, czy w pojemniku nie ma jakichś przeszkody lub czy potrawa nie jest zbyt łykowata. Sprawdzić również, czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane.

6.1 Czas pracy

Zalecane czasy pracy:

- **Rozdrabniacz** maks. 1 minuta bez przerwy, następnie 2 minuty przerwy

6.2 Elementy obsługowe

- **Regulator prędkości: 6**
Ustawić prędkość miksowania między 1 (najmniejsza) a 6 (największa).
- **Przycisk włącznika: 5**
Trzymać wciśnięty przycisk włącznika **5**, aby móc pracować z ustawioną prędkością. W celu wyłączenia urządzenia zwolnić przycisk.
- **TURBO: 4**
Trzymać wciśnięty przycisk **TURBO 4**,

aby móc miksować z maksymalną prędkością. Ustawienie regulatora prędkości jest przy tym ignorowane. W celu wyłączenia urządzenia zwolnić przycisk **TURBO 4**.

6.3 Zastosowanie

Rozdrabniacz **3** służy do przyrządzania purée z gotowanych warzyw i owoców, do miksowania drinków, zup, sosów itp, a także do robienia szejków mlecznych.

Nie używać rozdrabniacza **3** do wyjątkowo twardych produktów, jak np. kostki lodu czy orzechy.

WSKAZÓWKI:

- Obroty należy dopasować do rodzaju rozdrabnianego produktu. Rozdrabniając miękkie produkty, należy ustawić zwykłą prędkość (1 – 6), natomiast w przypadku produktów twardych — prędkość Turbo (**TURBO 4**).
- Zwrócić uwagę na to, aby przed rozpoczęciem miksowania w naczyniu znajdowała się wystarczająca ilość płynu!

1. Pokroić ugotowane warzywa i owoce na małe kawałki.
2. Umieścić produkt przeznaczony do zmiksowania w odpowiednim naczyniu.
3. Zanurzyć rozdrabniacz w produkcie przeznaczonym do zmiksowania.
4. Włożyć wtyczkę sieciową **1** do gniazda.
5. W celu miksowania ze zwykłą prędkością przytrzymać wciśnięty przycisk włącznika **5**.
W celu miksowania z prędkością Turbo przytrzymać wciśnięty przycisk **TURBO 4**.
6. Przemieszczać umieszczony w potrawie rozdrabniacz **3** w górę i w dół, aby uzyskać jednorodną konsystencję produktu.

7. Gdy produkt jest gotowy, zwolnić przycisk włącznika **5** lub przycisk **TURBO 4**.
8. Po skończeniu miksowania odczekać do całkowitego zatrzymania się noża, wyjąć z gniazdka wtyczkę sieciową **1** i wyjąć rozdrabniacz **3** z potrawy.
9. W miarę możliwości bezzwłocznie oczyścić urządzenie.

WSKAZÓWKA: w razie przyssania się rozdrabniacza **3** do dna naczynia należy na krótko zwolnić przycisk włącznika **5** lub przycisk **TURBO 4**.

7. Czyszczenie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **1** z gniazdka.
- ⊙ Korpusu z silnikiem **2**, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **1** nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń spowodowanych ostrzami!

- ⊙ Podczas mycia ręcznego woda powinna być na tyle czysta, aby można było obserwować ostrze noża.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie na sucho

Korpus z silnikiem **2** można w ramach czyszczenia przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką.

Mycie w zmywarce / mycie ręczne

- Rozdrabniacz **3** można...
... myć w zmywarce lub
... myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu przepłukać rozdrabniacz pod czystą wodą.
- Przed ponownym złożeniem i schowaniem urządzenia należy dokładnie osuszyć wszystkie elementy.

Kilka wskazówek dotyczących właściwego czyszczenia

- Aby zapobiec zasychaniu resztek potraw, rozdrabniacz **3** należy czyścić natychmiast po zakończeniu pracy.
- W przypadku obróbki bardzo słonych produktów bezzwłocznie spłukać rozdrabniacz **3**.

8. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

- ⊙ Aby uniknąć zagrożeń, podczas przechowywania urządzenia wtyczka sieciowa **1** nie może być włączona do gniazdka.

- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysoką temperaturę ani wilgoć.
- Na czas przechowywania korpus z silnikiem **2** można zawiesić za ucho **7**.

9. Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Składniki

- 2 – 3 łyżki stołowe oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepiej nadających się gatunki mączne)
- 200 g marchwi
- 350 – 400 ml wywaru warzywnego (świeżego lub instant)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

1. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Marchew umyć, obrać i pokroić w talarki. Ziemniaki obrać, wypłukać i pokroić w kostkę wielkości ok. 2 cm.
2. Podgrzać olej w garnku i zeszklić na nim cebulę. Dodać marchew oraz ziemniaki i dusić dalej razem. Podlać taką ilością wywaru, aby warzywa były w całości zakryte i gotować 10 – 15 minut, aż warzywa będą miękkie. W razie potrzeby dolewać w międzyczasie wywar, jeżeli warzywa zostaną odsłonięte.
3. Pietruszkę umyć, osuszyć i usunąć łodygi. Pokroić pietruszkę na duże kawałki i dodać do zupy. Całość miksować za pomocą rozdrabniacza **3** ok. minuty do uzyskania jednolitego purée. Doprawić do smaku solą, pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Składniki

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 – 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki stołowe oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepiej nadaje się odmiana Hokkaido, ponieważ skórka gotuje się na miękko i nie trzeba jej obierać)
- 250 – 300 ml mleka kokosowego
- 250 – 500 ml wywaru warzywnego
- Sok z połowy pomarańczy
- Odrobina wytrawnego, białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- Sól, pieprz

Przygotowanie

1. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, podobnie czosnek. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Najpierw poddusić na gorącym oleju cebulę i imbir. Po 2 minutach dodać również czosnek i dusić całość.
2. Dynię umyć dokładnie szczotką pod ciepłą wodą i pokroić w kostkę wielkości 2 – 3 cm (używając innej odmiany niż Hokkaido, dynię należy dodatkowo obrać ze skórki).
3. Pokrojoną w kostkę dynię dodać do cebuli i imbiru, całość dusić dalej. Podlać połową mleka kokosowego i taką ilość wywaru warzywnego, żeby dynia była w całości zakryta. Gotować do miękkości pod przykryciem ok. 20 – 25 minut.
4. Całość zmiksować rozdrabniaczem **3**. Dodać taką ilość mleka kokosowego, żeby zupa uzyskała właściwą, soczysto-kremową konsystencję.
5. Całość doprawić do smaku sokiem pomarańczowym, białym winem, cukrem, solą i pieprzem, aby zupa oprócz ostrego smaku nabrała również słodkiej i wyważonej nuty kwaśno-słonej.

Słodkie smarowidło owocowe

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 paczka (ok. 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- 1 porcja soku z cytryny
- 1 porcja miąższu z laski wanilii na ostrzu noża

Przygotowanie

1. Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki.
2. Dokładnie osuszyć na sitku, żeby spłynął nadmiar wody i smarowidło nie było zbyt płynne. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
3. Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim naczyniu do miksowania.
4. Skropić porcją soku z cytryny.
5. W razie potrzeby wyskrobać miąższ z laski wanilii i dodać do truskawek.
6. Dodać cukier żelujący bez gotowania, dokładnie miksować rozdrabniaczem **3** przez 45 – 60 sekund. Jeżeli będą jeszcze widoczne większe kawałki, pozostawić całość 2 minutach, a następnie miksować ponownie przez 60 sekund.
7. Spożywać bezpośrednio po przyrządzeniu lub przelać do słoika z nakrętką i zamknąć.

10. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami, należy w pierwszej kolejności sprawdzić poniższe zalecenia. Może okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem!

- ⊙ W żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samodzielnie.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Urządzenie nie działa	• Czy jest zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Nóż nie obraca się lub obraca się z trudem.	• Natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę sieciową 1 z gniazda i sprawdzić: - czy nie ma w pojemniku przeszkody? - czy potrawa nie jest zbyt łykowata lub twarda? - czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane?

11. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

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

12. Dane techniczne

Model:	SSMD 600 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	II 
Moc:	600 W
Maks. czas pracy w trybie ciągłym:	1 minuta 30 sekund w przypadku bardzo twardych lub włóknistych produktów spożywczych

Użyte symbole

	Izolacja ochronna
	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

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

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

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

Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 315278** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.

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



Na stronie www.lidl-service.com można ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 315278



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	64
2. Použití k určenému účelu	65
3. Bezpečnostní upozornění	65
4. Rozsah dodávky	68
5. Montáž	68
5.1 Nasazení tyče mixéru (obrázek A)	68
5.2 Odejmutí tyče mixéru (obrázek B)	68
6. Obsluha	68
6.1 Provozní doby	69
6.2 Ovládací prvky	69
6.3 Oblast použití	69
7. Čištění	69
8. Uschování	70
9. Recepty	70
10. Řešení problémů	72
11. Likvidace	72
12. Technické parametry	73
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	73

1. Přehled

1		Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
2		Blok motoru
3		Tyč mixéru
4	TURBO	Tlačítko turbo (stálá turbo rychlost)
5	I	Tlačítko zapnutí (regulovatelná rychlost)
6		Regulátor rychlosti
7		Poutko k zavěšení bloku motoru
8	▼	Symbol nasazení
9	🔓 🔒	Symbole odblokování (🔓) a zablokování (🔒)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému tyčovému mixéru.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu musíte znát:

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

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým tyčovým mixérem!

Symboly na přístroji



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

2. Použití k určenému účelu

Tyčový mixér je určen výhradně k drcení a šlehání potravin.

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

Tento přístroj se nesmí používat ke komerčním účelům.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte k sekání obzvláště tvrdých potravin jako např. zmrzlých potravin, kostí, muškátových oříšků, obilovin, koření nebo kávových zrn. Ani čokoládu nelze tímto přístrojem zpracovat.

3. Bezpečnostní upozornění

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí při tom hrozí.
- ⊙ Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ...v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ...v hospodářských nemovitostech;
 - ...zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ...v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky...
 - ... pokud není přístroj pod dohledem,
 - ... předtím, než přístroj složíte nebo rozložíte, a
 - ... předtím, než budete přístroj čistit.
- ⊙ Při nevhodném zacházení s přístrojem může dojít k poranění.
- ⊙ Nože jsou velmi ostré. Dbejte obzvláště při vyprazdňování misky a při čištění nožů pozor, abyste se neporezali.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 69).
- ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



NEBEZPEČÍ pro děti

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- ⊙ Přístroj nesmíte nikdy používat v blízkosti vany, sprchy, umyvadla naplněného vodou apod.
- ⊙ Blok motoru, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Blok motoru chraňte před vlhkostí, kapající a stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do bloku motoru dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Teprve potom přístroj vytáhněte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- ⊙ Síťovou zástrčku zasuněte do zásuvky teprve tehdy, když je blok motoru spojen s požadovaným příslušenstvím.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky...
... pokud došlo k poruše,
... pokud tyčový mixér nepoužíváte,
... před každým čištěním a
... a při bouřce.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na výrobku žádné změny.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání

- ⊙ Čepule jsou ostré. Zacházejte s nimi opatrně. Při ručním mytí by měla být voda tak čirá, abyste mohli čepule dobře vidět.
- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujících nožů. Nedávejte lžíce nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Po vypnutí se nůž ještě točí. Předtím, než vytáhnete tyčový mixér z pokrmu, vyčkejte, dokud se nůž nezastaví.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- ⊙ Přístroj je dimenzovaný maximálně pro 1 minuta nepřerušovaného provozu (viz „Provozní doby“ na straně 69).
- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušete průběh mixování ihned, když se nůž netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku a zkontrolujte, zda se v nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestaven.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pro vařící tekutiny nebo během varu.
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

- 1 blok motoru **2**
- 1 tyč mixéru **3**
- 1 návod k použití

5. Montáž

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 69)!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Síťovou zástrčku **1** zasuněte do zásuvky teprve, když je blok motoru **2** spojen s tyčí mixéru **3**.

5.1 Nasazení tyče mixéru (obrázek A)

1. Nasadte tyč mixéru **3** na blok motoru **2** tak, že symbol nasazení ▼ **8** ukazuje na symbol  **9**.
2. Otočte tyčí mixéru **3** tak, že symbol nasazení ▼ **8** na bloku motoru **2** ukazuje na symbol uzamknutí  **9**. Tyč mixéru **3** musí citelně zapadnout.

5.2 Odejmutí tyče mixéru (obrázek B)

- Pro odebrání tyče mixéru **3** ji otočte tak, že symbol nasazení ▼ **8** ukazuje na symbol odemknutí  **9** a odtáhněte tyč mixéru **3** z bloku motoru **2**.

6. Obsluha



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Nikdy nesahejte do rotujícího nože. Nedávejte lžíce nebo podobné předměty do točících se dílů. Také dlouhé vlasy nebo volné oblečení udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujících částí.
- ⊙ Zapněte přístroj teprve, když je tyč mixéru **3** ponořena do pokrmu.
- ⊙ Po vypnutí se nůž ještě točí. Předtím, než vytáhnete tyč mixéru **3** z pokrmu, vyčkejte, až se přístroj zastaví.

VÝSTRAHA!

- ⊙ Přístroj je dimenzovaný maximálně pro 1 minuta nepřerušovaného provozu (viz „Provozní doby“ na straně 69).
- ⊙ Aby nedošlo k poškození přístroje, přerušete průběh mixování ihned, když se nůž netočí nebo se točí jen těžce. Vytáhněte síťovou zástrčku **1** a zkontrolujte, zda se v nádobě nenachází překážka nebo zda není pokrm příliš tuhý. Překontrolujte také, zda je přístroj správně sestaven.

6.1 Provozní doby

Doporučujeme následující provozní doby:

- **tyč mixéru** až 1 minuta bez přerušení, poté 2 minuty pauza

6.2 Ovládací prvky

- **Regulátor rychlosti: 6**
Nastavte rychlost mixování mezi 1 (nejnižší) a 6 (nejvyšší rychlost).
- **Tlačítko zapnutí: 5**
Pokud chcete pracovat v nastavené rychlosti, držte tlačítko zapnutí **5**. Pro vypnutí přístroje tlačítko pusťte.
- **TURBO: 4**
Pokud chcete mixovat v maximální rychlosti, držte **TURBO 4**. Nastavení regulátoru rychlosti přitom není zohledněno. Pro vypnutí přístroje **TURBO 4** pusťte.

6.3 Oblast použití

Tyč mixéru **3** se hodí k přípravě kaše z vařeného ovoce a zeleniny a také k mixování nápojů, polévek, omáček apod. a k přípravě mléčných koktejlů.

Nepoužívejte tyč mixéru **3** pro obzvláště tvrdé potraviny jako např. kostky ledu a ořechy.

UPOZORNĚNÍ:

- Přizpůsobte počet otáček vašim potravinám určeným k mixování. Pro měkké potraviny určené k mixování zvolte běžnou rychlost (1 – 6) a pro tvrdé potraviny určené k mixování turbo rychlost (**TURBO 4**).
- Dbejte na to, aby bylo před mixováním v nádobě dostatečné množství tekutiny!

1. Nakrájejte uvařené ovoce a zeleninu na malé kousky.
2. Dejte potraviny do vhodné nádoby.

3. Ponořte tyč mixéru do potravin určených k přípravě kaše / mixování.
4. Síťovou zástrčku **1** zasuněte do zásuvky.
5. Pro přípravu kaše při běžné rychlosti držte tlačítko zapnutí **5**.
Pro přípravu kaše při turbo rychlosti držte **TURBO 4**.
6. Pohybujte tyčí mixéru **3** v pokrmu trochu nahoru a dolů, aby byl pokrm stejnoměrně zpracován.
7. Když jste hotovi, pusťte tlačítko zapnutí **5**, příp. **TURBO 4**.
8. Po mixování počkejte, dokud se nůž nezastaví, vytáhněte síťovou zástrčku **1**, a odeberte tyč mixéru **3** z pokrmu.
9. Přístroj vyčistěte pokud možno ihned.

UPOZORNĚNÍ: Když se tyč mixéru **3** přisaje ke dnu nádoby, tlačítko zapnutí **5**, popř. **TURBO 4** krátce pusťte.

7. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **1** ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.
- ⊙ Blok motoru **2**, napájecí vedení a síťová zástrčka **1** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku pořezání!

- ⊙ Při ručním mytí by měla být voda tak čistá, abyste mohli nůž dobře vidět.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte ostré nebo odírající čisticí prostředky.

Otření

Blok motoru **2** otřete mírně vlhkým hadříkem.

Myčka / omytí

- Tyč mixéru **3** můžete ...
... mýt v myčce nebo
... ručně v teplé vodě s čisticím prostředkem. Následně tyč mixéru opláchněte čistou vodou.
- Před opětovným složením a uskladněním přístroje všechny části důkladně vysušte.

Několik tipů na čištění

- Tyč mixéru **3** vyčistěte co nejdříve po použití, aby zbytky pokrmu nepřischly.
- Po zpracování velmi slaných potravin byste měli tyč mixéru **3** umýt ihned.

8. Uschování



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ!

- ⊙ Aby nedošlo k úrazům, nesmí být síťová zástrčka **1** během uskladnění zapojena v zásuvce.

- Vyberte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.
- Blok motoru **2** můžete pověsit na poutko **7**.

9. Recepty

Krémová zeleninová polévka

2 – 4 osoby

Přísady

- 2 – 3 lžíce oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (vhodné jsou obzvláště moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

Příprava

1. Cibuli oloupejte a nakrájejte na jemno. Mrkev omyjte, oloupejte a nakrájejte na kolečka. Brambory oloupejte, omyjte a nakrájejte na cca 2 cm kostičky.
2. Rozehřejte olej v hrnci, na něm nechejte zesklivatět cibuli. Přidejte mrkev a brambory, poduste s cibulí. Přilijte tolik vývaru, aby byla zelenina zalitá, a nechejte vše vařit 10 – 15 minut do měkka. V případě potřeby občas přilijte vývar, pokud zelenina není zalitá.
3. Omyjte petržel, protřepte do sucha a odstraňte stopky. Petržel roztrhejte na hrubé kousky a přidejte do polévky. Tyčí mixéru **3** během asi 1 minuty udělejte ze všeho kaši. Ochutťte solí, pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Přísady

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 lžíce řepkového oleje
- 400 g dýně (nejlépe vhodná je dýně hokaido, neboť její slupka během vaření změkne a nemusí se loupat)
- 250 – 300 ml kokosového mléka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trocha suchého bílého vína
- 1 lžička cukru
- sůl, pepř

Příprava

1. Cibuli oloupejte a nakrájejte na jemno, česnek také. Zázvor oloupejte a nakrájejte na jemno. Nejdříve poduste cibuli a zázvor na rozehrátém oleji. Po 2 minutách přidejte také česnek a poduste s cibulí a zázvorem.
2. Dýni řádně umyjte kartáčem na zeleninu pod teplou vodou, poté nakrájejte na 2 – 3 cm velké kostky. (Pokud použijete jinou dýni než hokaido, musíte ji ještě oloupat.)
3. Kostky dýně přidejte k cibuli a zázvoru a společně poduste. Naplňte polovinou kokosového mléka a takovým množstvím zeleninového vývaru, aby byla dýně dobře zalitá. Vařte do měkka cca 20 – 25 minut pod pokličkou.
4. Ze všeho udělejte kaši pomocí tyčí mixéru **3**. Přitom přidávejte tolik kokosového mléka, dokud nemá polévka správnou, jemně krémovou konzistenci.
5. Polévku ochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, solí a pepřem, aby měla kromě ostré také sladkou a vyváženou kyselo-slanou chuť.

Sladká ovocná pomazánka

Přísady

- 250 g jahod nebo jiných plodů (čerstvých nebo hluboce zmrazených)
- 1 balíček (cca 125 g) želírovacího cukru bez vaření
- 1 střík citrónové šťávy
- 1 špetka dřeně vanilkového lusku

Příprava

1. Jahody omyjte a vyčistěte, přitom odstraňte zelené stopky.
2. Nechejte dobře odkapat na sítu, aby odtekla přebytečná voda a pomazánka nebyla příliš tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kusy.
3. Odvažte 250 g jahod a vložte do vhodné mixovací nádoby.
4. Postříkejte citrónovou šťávou.
5. V případě potřeby vyškrábněte a přidejte dřeň vanilkového lusku.
6. Přidejte balíček želírovacího cukru bez vaření a tyčí mixéru **3** řádně mixujte 45 – 60 vteřin. Pokud se objeví větší kusy, nechejte 2 minutách odpočinout a poté opět 60 vteřin mixujte.
7. Ihned podávejte nebo naplňte do sklenice se šroubovacím víkem a uzavřete.

10. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Nůž se netočí nebo se točí jen velmi těžce.	• Přístroj vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku 1 a zkontrolujte: - Překážka v nádobě? - Pokrm příliš tuhý nebo tvrdý? - Nesprávně smontovaný přístroj?

11. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

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

12. Technické parametry

Model:	SSMD 600 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	II 
Výkon:	600 W
Max. trvalý provoz:	1 minuta 30 sekund u velmi pevných nebo tuhých potravin

Použité symboly

	Ochranná izolace
	Testovaná Bezpečnost . Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu. Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 315278** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s přiloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.



Na adrese www.lidl-service.com můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 315278



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	76
2. Použitie podľa určenia	77
3. Bezpečnostné upozornenia	77
4. Rozsah dodávky.....	80
5. Montáž.....	80
5.1 Nasadenie tyče na mixovanie (obrázok A)	80
5.2 Odobratie tyče na mixovanie (obrázok B).....	80
6. Použitie	80
6.1 Prevádzkové časy	81
6.2 Ovládacie prvky	81
6.3 Oblasť použitia.....	81
7. Čistenie.....	81
8. Skladovanie	82
9. Recepty	82
10. Riešenie problémov	84
11. Likvidácia	84
12. Technické údaje	85
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	85

1. Prehľad

1		Pripojovací kábel so zástrčkou
2		Motorová časť
3		Tyč na mixovanie
4	TURBO	Tlačidlo Turbo (pevná turbo rýchlosť)
5	I	Zapínacie tlačidlo (regulovateľná rýchlosť)
6		Regulátor rýchlosti
7		Očko na zavesenie motorovej časti
8	▼	Označenie pre nasadenie
9	🔒 🔓	Označenie odblokovania (🔓) a zablokovania (🔒)

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému tyčovému mixéru.

Pre bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

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

Prajeme vám veľa radosti s vaším novým tyčovým mixérom!

Symbol na prístroji



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

2. Použitie podľa určenia

Tyčový mixér je určený výhradne na sekanie a mixovanie potravín.

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

Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nepoužívajte na drvenie veľmi tvrdých potravín, ako sú napr. zmrazené potraviny, kosti, muškátové orechy, obilniny, koreniny alebo kávové zrná. Týmto prístrojom nie je možné ani spracovanie čokolády.

3. Bezpečnostné upozornenia

Výstražné upozornenia

V prípade, že je to potrebné, sú v tomto návode na použitie použité nasledovné výstražné upozornenia:



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

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

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

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali rešpektovať pri manipulácii so zariadením.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a / alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Tento prístroj je taktiež určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, ako napríklad...
 - ...v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ...na poľnohospodárskych farmách;
 - ...hostami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ...v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky...
 - ... keď prístroj nie je pod dozorom,
 - ... pred zložením alebo rozobratím prístroja a
 - ... skôr ako budete prístroj čistiť.
- ⊙ Pri nesprávnom používaní prístroja môže dôjsť k poraneniu.
- ⊙ Nože sú veľmi ostré. Dávajte pozor, aby ste sa neporezali hlavne pri vyprázdňovaní misy a pri čistení nožov.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 81).
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu pripojovacieho kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba. Tým sa zabráni ohrozeniu, ktoré by mohlo vyplynúť z poškodeného kábla.
- ⊙ Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky, skôr než vymeníte príslušenstvo alebo doplnkové diely, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj nesmiete nikdy nabíjať v blízkosti vane, sprchy, umývadla naplneného vodou a pod.
- ⊙ Motorovú časť, pripojovací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Motorovú časť chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do motorovej časti dostala kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky nechajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vytiahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je motorová časť kompletne zmontovaná s požadovaným príslušenstvom.
- ⊙ Sieťovú zástrčku pripájajte len na riadne inštalovaný, ľahko prístupnú zásuvku s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie

zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovací kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to je potrebné vytiahnuť zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Zástrčku zo zásuvky nikdy nevyťahujte ťahaním pripojovacieho kábla, ale ťahaním samotnej zástrčky.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky...
... pri každej poruche,
... keď tyčový mixér nepoužívate,
... pred každým čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania

- ⊙ Čepele sú ostré. Zaobchádzajte s nimi opatrne. Pri ručnom umývaní by mala byť voda natoľko číra, aby ste mohli dobre vidieť čepele.
- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúcich nožov. Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Nôž sa krúti aj krátko po vypnutí prístroja. Počkajte, kým sa mixér nezastaví, a až potom ho vytiahnite z pokrmu.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 1 minúta neprerušovanej prevádzky (pozri „Prevádzkové časy“ na strane 81).
- ⊙ Keď sa nôž neotáča alebo sa otáča len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste zabránili poškodeniam prístroja. Vytiahnite zástrčku a skontrolujte, či sa v nádobe nenachádza prekážka alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Skontrolujte aj to, či je prístroj správne zmontovaný.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte počas procesu vrenia ani na mixovanie vriacich kvapalín.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

4. Rozsah dodávky

- 1 motorová časť **2**
- 1 tyč na mixovanie **3**
- 1 návod na použitie

5. Montáž

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj vyčistite** (pozri „Čistenie“ na strane 81)!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Zástrčku **1** zastrčte do elektrickej zásuvky až vtedy, keď je motorová časť **2** kompletne zmontovaná s tyčou na mixovanie **3**.

5.1 Nasadenie tyče na mixovanie (obrázok A)

1. Tyč na mixovanie **3** nasadíte na motorovú časť **2** tak, aby označenie pre nasadenie ▼ **8** smerovalo na symbol  **9**.
2. Tyč na mixovanie **3** otáčajte tak, aby označenie umiestnenia ▼ **8** na motorovej časti **2** ukazovalo k označeniu zablokovania  **9**. Tyč na mixovanie **3** musí citelne zapadnúť.

5.2 Odobratie tyče na mixovanie (obrázok B)

- Tyč na mixovanie odoberiete pootočením tyče na mixovanie **3** tak, aby označenie umiestnenia ▼ **8** ukazovalo k označeniu odblokovania  **9**, a vytiahnite tyč na mixovanie **3** z motorovej časti **2**.

6. Použitie



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

- ⊙ Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža. Do rotujúcich častí nevkladajte žiadne lyžice a podobné predmety. Dlhé vlasy alebo široké oblečenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od rotujúcich častí.
- ⊙ Prístroj zapínajte až vtedy, keď je tyč na mixovanie **3** ponorená do pokrmu.
- ⊙ Nôž sa krúti aj krátko po vypnutí prístroja. Počkajte, kým sa mixér nezastaví, a až potom vytiahnite tyč na mixovanie **3** z pokrmu.

VÝSTRAHA!

- ⊙ Prístroj je dimenzovaný na maximálne 1 minúta neprerušovanej prevádzky (pozri „Prevádzkové časy“ na strane 81).
- ⊙ Keď sa nôž neotáča alebo sa otáča len ťažko, ihneď prerušte mixovanie, aby ste

zabránili poškodeniam prístroja. Vytiahnite zástrčku **1** a skontrolujte, či sa v nádobe nenachádza prekážka, alebo či pokrm nie je príliš tvrdý. Taktiež skontrolujte, či je prístroj správne zmontovaný.

6.1 Prevádzkové časy

Odporúčame nasledujúce prevádzkové časy:

- **tyč na mixovanie** 1 minúta bez prerušenia, potom 2 minúty prestávka

6.2 Ovládacie prvky

- **Regulátor rýchlosti: 6**
Rýchlosť mixovania nastavte na 1 (najnižšia) až 6 (najvyššia rýchlosť).
- **Zapínacie tlačidlo: 5**
Držte zapínacie tlačidlo **5** stlačené, aby ste pracovali nastavenou rýchlosťou. Prístroj zastavíte tak, že pustíte tlačidlo.
- **TURBO: 4**
Držte **TURBO 4** stlačené, aby ste mixovali maximálnou rýchlosťou. Nastavenie regulátora rýchlosti sa pritom neberie do úvahy. Prístroj vypnete tak, že pustíte **TURBO 4**.

6.3 Oblasť použitia

Tyč na mixovanie **3** je vhodná na mixovanie vareného ovocia a zeleniny, nápojov, polievok, omáčok a pod. a na prípravu mliečnych kokteíl.

Tyč na mixovanie **3** nepoužívajte na veľmi tvrdé potraviny, napr. ľadové kocky alebo orechy.

UPOZORNENIA:

- Prispôsobte otáčky mixovanému pokrmu. Mäkké potraviny mixujte normálnou rýchlosťou (1 – 6) a tvrdšie turbo rýchlosťou (**TURBO 4**).

- Dbajte na to, aby sa pred mixovaním v nádobe nachádzal dostatok tekutiny!

1. Varené ovocie a zeleninu pokrájate na malé kúsky.
2. Potraviny dajte do vhodnej nádoby.
3. Ponorte tyč na mixovanie do pokrmu alebo nápoja.
4. Zapojte zástrčku **1** do zásuvky.
5. Normálnou rýchlosťou mixujte tak, že podržíte stlačené zapínacie tlačidlo **5**. Ak chcete mixovať turbo rýchlosťou, držte stlačené **TURBO 4**.
6. Tyčou na mixovanie **3** pohybujte v pokrmu mierne nahor a nadol, aby sa pokrm spracoval rovnomerne.
7. Keď ste hotoví, pustíte zapínacie tlačidlo **5**, resp. **TURBO 4**.
8. Po mixovaní počkajte, kým mixér zastane, vytiahnite zástrčku **1** a tyč na mixovanie **3** vyberte z pokrmu.
9. Prístroj očistite pokiaľ možno ihneď.

UPOZORNENIE: Keď sa tyč na mixovanie **3** prisaje ku dnu nádoby, na chvíľu uvoľnite zapínacie tlačidlo **5**, resp. **TURBO 4**.

7. Čistenie

Prístroj pred prvým použitím očistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku **1** zo zásuvky.
- ⊙ Motorová časť **2**, pripojovací kábel a zástrčka **1** sa nesmú ponárať do vody ani do inej kvapaliny.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku porezania!

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

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

Utieranie

Motorovú časť **2** utrite mierne navlhčenou handričkou.

Umývačka / umývanie

- Tyč na mixovanie **3** môžete ...
... umývať v umývačke alebo
... v ruke teplou vodou a saponátom.
Následne tyč na mixovanie opláchnite čistou vodou.
- Pred opätovným zložením a uskladnením prístroja všetky časti dôkladne vysušte.

Niekoľko tipov na čistenie

- Tyč na mixovanie **3** očistite pokiaľ možno ihneď po použití, aby nezaschli zvyšky pokrmu.
- Po spracovaní veľmi slaných potravín by ste mali tyč na mixovanie **3** ihneď opláchnuť.

8. Skladovanie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Aby sa predišlo nehodám, nesmie byť zástrčka **1** počas skladovania spojená so zásuvkou.

- Zvoľte také miesto, kde na prístroj nemôžu pôsobiť vysoké teploty ani vlhkosť.
- Motorovú časť môžete **2** zavesiť o očko **7**.

9. Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Prísady

- 2 – 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (vhodné sú hlavne múčne odrody)
- 200 g mrkvy
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého alebo instantného)
- soľ, čierne korenie, muškátový oriešok
- 5 g petržlenu

Príprava

1. Cibulú olúpte a pokrájajte na drobné kocky. Umyte mrkvu, olúpte ju a nakrájajte na kolieska. Zemiaky olúpte, opláchnite a nakrájajte na cca 2 cm veľké kocky.
2. V hrnci zohrejte olej a cibule v ňom poduste do sklovita. Pridajte mrkvu a zemiaky a poduste. Prilejte toľko vývaru, aby bola zelenina dobre zakrytá, a všetko varte 10 – 15 minút domäkka. V prípade potreby pridávajte vývar, aby bola zelenina zaliata.
3. Petržlen umyte, vytraste dosucha a odstráňte stonky. Potrhajte ho na kúsky a pridajte do polievky. Všetko asi 1 minútu mixujte tyčou na mixovanie **3**. Dochuťte soľou, čiernym korením a postrúhaným muškátovým orieškom.

Tekvicová polievka

4 osoby

Prísady

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL repkového oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najvhodnejšia je hokkaido, pretože šupka pri varení zmäkne a nemusí sa lúpať)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šťava z ½ pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, čierne korenie

Príprava

1. Cibuľu a cesnak olúpte a pokrájajte na kocky. Olúpte zázvor a nakrájajte ho na kocky. Najprv cibuľu a zázvor poduste v horúcom oleji. Po 2 minútach pridajte cesnak a duste.
2. Tekvicu dôkladne očistite teplou vodou a kefkou na zeleninu a pokrájajte na 2 – 3 cm veľké kocky. (Ak použijete inú tekvicu než hokkaido, treba ju najprv olúpať.)
3. Tekvicové kocky dajte podusiť k cibuli a zázvoru. Nalejte polovičné množstvo kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica dobre zaliatá. Varte pod pokrievkou cca 20 – 25 minút domäkka.
4. Všetko rozmixujte tyčou na mixovanie **3**. Pridajte toľko kokosového mlieka, aby mala polievka správnu, šľavnato-kremovú konzistenciu.
5. Polievku ochuťte pomarančovou šťavou, bielym vínom, cukrom, soľou a čiernym korením, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kyslato-slanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Prísady

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvého alebo zmrazeného)
- 1 balíček (cca 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- na špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

1. Umyte a očistite jahody a odstráňte zelené stonky.
2. Dajte ich dobre odkvapkať v sitku, aby z nich odtiekla prebytočná voda a nátierka nebola príliš tekutá. Väčšie jahody nakrájajte nadrobno.
3. Odvážte 250 g jahôd a dajte do vhodného mixovacieho pohára.
4. Postriekajte citrónovou šťavou.
5. V prípade potreby pridajte vyškrabanú dreň z vanilkového struku.
6. Pridajte balíček želírovacieho cukru bez varenia a 45 – 60 sekúnd dôkladne mixujte tyčou na mixovanie **3**. Ak sú v nej ešte nejaké väčšie kúsky, dajte ju 2 minútach odpočinúť a potom opäť 60 sekúnd rozmixujte.
7. Ovocnú nátierku ihneď podávajte alebo naplňte do pohára so skrutkovacím vekom a uzavrite.

10. Riešenie problémov

Ak by prístroj zrazu prestal správne fungovať, prečítajte si, prosím, najskôr tento kontrolný zoznam. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opravovať sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Nôž sa neotáča alebo sa otáča len veľmi ťažko.	• Okamžite vypnite, vytiahnite zástrčku 1 a skontrolujte: - Prekážka v nádobe? - Pokrm príliš tuhý alebo príliš tvrdý? - Prístroj nesprávne zmontovaný?

11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť



odovzdaný do osobitného

zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

Obal

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

12. Technické údaje

Model:	SSMD 600 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	II 
Výkon:	600 W
Max. nepretržitá prevádzka:	1 minúta 30 sekúnd pri veľmi pevných alebo tuhých potravinách

Použité symboly

	Ochranná izolácia
	O verená b epečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Prod-SG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný. Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamacii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 315278** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 315278



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO