

# SILVERCREST®



## STANDMIXER MIT KOCHFUNKTION SSMK 1000 A1

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen:  
06/2021 ID: SSMK 1000 A1\_21\_V1.4

DE AT CH

**STANDMIXER MIT KOCHFUNKTION**  
Bedienungsanleitung

IAN 360280\_2010

DE

IAN 360280\_2010

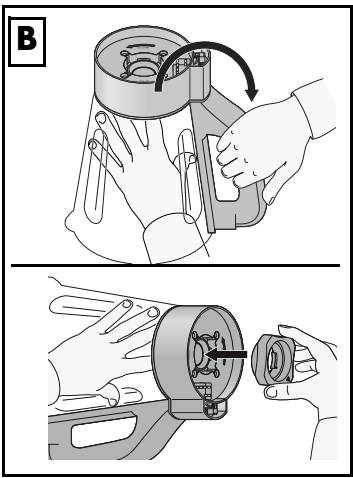
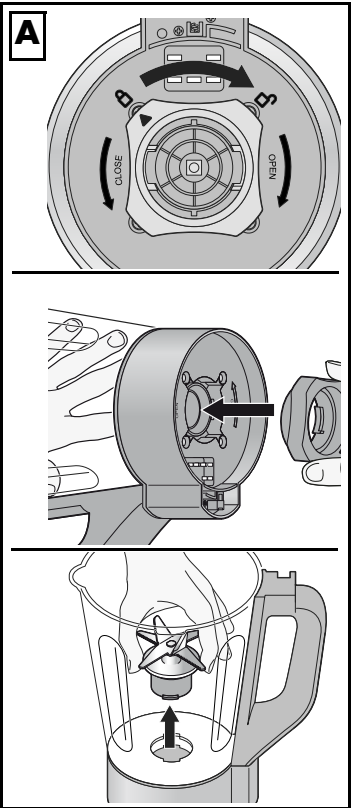
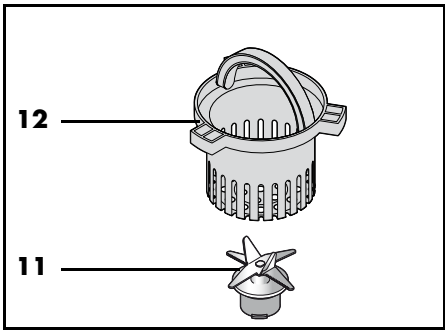
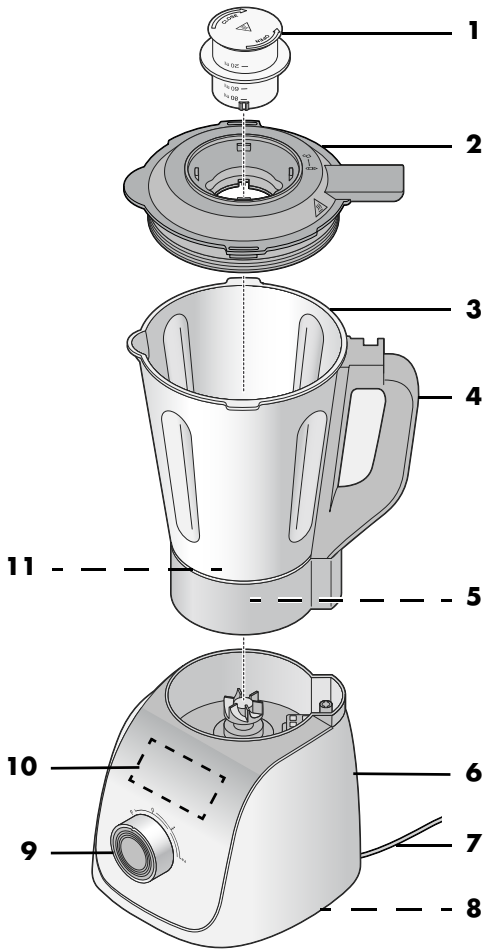
DE



**Deutsch..... 2**



**Übersicht**



# **Inhalt**

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Inbetriebnahme .....</b>	<b>8</b>
<b>6. Messereinsatz ein-und ausbauen .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Montage .....</b>	<b>9</b>
<b>8. Bedienen .....</b>	<b>10</b>
8.1 Ein- und Ausschalten .....	10
8.2 Lebensmittel vorbereiten .....	11
8.3 Zerkleinern (Mixen) .....	11
8.4 Arbeiten mit den Programmen .....	12
8.5 Lebensmittel entnehmen .....	13
<b>9. Reinigen .....</b>	<b>13</b>
9.1 Sofortreinigen des Mixbehälters .....	13
9.2 Reinigen aller Geräteteile .....	14
<b>10. Aufbewahren .....</b>	<b>14</b>
<b>11. Problemlösung .....</b>	<b>15</b>
<b>12. Entsorgung .....</b>	<b>15</b>
<b>13. Technische Daten .....</b>	<b>16</b>
<b>14. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>16</b>

# 1. Übersicht

- 1 Deckel/Messbehälter (20, 40, 60, 80 ml)
- 2 Deckel mit Nachfüllöffnung
- 3 Mixbehälter (Füllmenge min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 4 Griff
- 5 Befestigungsblock
- 6 Motorblock
- 7 Anschlussleitung mit Netzstecker (mit Kabelclip)
- 8 Motorlüftungsöffnung
- 9 Drehregler
  - **P**: nach links drehen und halten: Mixer arbeitet mit maximaler Leistung, solange der Drehregler festgehalten wird.
  - **0**: Der Mixer ist ausgeschaltet.
  - **1**: minimale Geschwindigkeit
  - **2**: maximale Geschwindigkeit
- 10 Programm-Tasten und Standby-Taste (Leuchten kurz auf, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird. **ACHTUNG:** Dazu muss der Mixbehälter **3** eingesetzt und der Deckel **2** aufgesetzt und verriegelt sein.)
- 11 Messereinsatz
- 12 Kocheinsatz

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Standmixer mit Kochfunktion.

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

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**

- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Standmixer mit Kochfunktion!

### Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren, Eiscrushen, Dampfgaren, Dünsten, Kochen. Der Standmixer ist zum Mixen von Smoothies und Zerkleinern von Lebensmitteln und Eis 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 oder Kaffeebohnen, zu zerkleinern.
- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- ⊙ Große, industriell gefertigte Eiswürfel (z. B. aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle) dürfen mit der Maschine nicht zerkleinert werden. Sie sind zu hart.

## Fremdprodukte und Ihre Gefahren:

- ⊙ Der Hinweis in der Bedienungsanleitung, dass nur Original-Zubehörteile verwendet werden dürfen, ist unbedingt zu beachten.
- ⊙ Externe Zubehörteile, besonders solche, die die Sicherheitsfunktionen des Gerätes blockieren, gefährden Ihre Gesundheit und führen automatisch zum

### Erlöschen der Betriebserlaubnis.

Daraus entstehende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers. Wir als Hersteller schließen in diesem Fall jedwede Haftung aus.

## 3. Sicherheitshinweise

### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

## **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß, wenn die entsprechenden Programme verwendet werden. Fassen Sie den Mixbehälter sowie die Deckel im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Der Messereinsatz dreht nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel des Mixbehälters entriegeln und dann öffnen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ 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.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen" auf Seite 13).



### **GEFAHR für Kinder!**

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



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

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





### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!**

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



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

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

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...  
... wenn eine Störung auftritt,  
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,  
... bevor Sie das Gerät reinigen und  
... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

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



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!**

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters darf der Deckel nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



## **BRANDGEFAHR!**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Decken Sie das Gerät nicht ab.

## **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Zitrusfrüchten, Ananas), Stiele und Kerne von Steinfrüchten (z. B. Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen) müssen vor dem Mixen entfernt werden.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn die Klingen des Messereinsatzes nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Mixbehälter befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Mixen Sie Lebensmittel auf Ölbasis wie z. B. Mohn oder Nüsse (für z. B. Mohn- oder Nussbutter) nicht länger als maximal 60 Sekunden, da ansonsten der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 3 Minuten ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## **4. Lieferumfang**

- 1 Mixbehälter **3**  
(Füllmenge min. 500 ml - max. 1750 ml)
- 1 Motorblock **6**
- 1 Deckel **2**
- 1 Kocheinsatz **12**
- 1 Deckel/Messbehälter (20, 40, 60, 80 ml) **1**
- 1 Rezeptbuch
- 1 Bedienungsanleitung

## **5. Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen" auf Seite 13)
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und rutschfeste Unterlage.

## 6. Messereinsatz ein- und ausbauen



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Der Messereinsatz **11** ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um. Besonders beim Ein- und Ausbauen ist Vorsicht geboten.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät darf nie ohne den Messereinsatz **11** betrieben werden.

Bei der Auslieferung ist der Messereinsatz **11** fest eingebaut. Für die normale Reinigung muss er nicht ausgebaut werden. Ein Ausbau ist sinnvoll bei sehr starker und fester Verschmutzung oder wenn Sie den Messereinsatz **11** tauschen wollen.

### Messereinsatz ausbauen (Bild A)

1. Legen Sie den Mixbehälter **3** auf die Seite.
2. Drehen Sie den Befestigungsblock **5** in Richtung **OPEN** und nehmen ihn danach ab.
3. Stellen Sie den Mixbehälter **3** wieder hin.
4. Ziehen Sie den Messereinsatz **11** nach oben heraus.

### Messereinsatz einbauen

1. Stellen Sie den Mixbehälter **3** hin.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **11** in die Öffnung im Boden des Mixbehälters **3**. Die Messereinheit muss gerade und komplett abschließend am Boden anliegen.
3. **Bild B:** Halten Sie den Messereinsatz **11** durch Drücken mit einem Finger in die Mitte fest.
4. Lassen Sie den Finger in der Mitte des Messereinsatzes **11** und legen Sie den Mixbehälter **3** langsam auf die Seite.

5. Setzen Sie den Befestigungsblock **5** unten auf die Öffnung.
6. Drehen Sie den Befestigungsblock **5** in Richtung **CLOSE**, bis er fest sitzt.
7. Stellen Sie den Mixbehälter **3** wieder hin.

## 7. Montage




### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!


- ⊙ Der Messereinsatz **11** ist scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um. Besonders beim Ein- und Ausbauen ist Vorsicht geboten.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **7** erst dann in eine Steckdose, wenn der Standmixer komplett montiert ist.

### HINWEISE:

- Das Gerät ist mit zwei **Sicherheits-schaltern** versehen und muss zweifach verriegelt werden. Das Gerät lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn der Mixbehälter **3** eingesetzt und der Deckel **2** aufgesetzt und verriegelt ist. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Mixbehälter **3** einschalten lassen, nehmen Sie das Gerät nicht weiter in Betrieb.
  - Wird der Mixbehälter **3** während des Betriebes abgenommen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Stellen Sie den Drehregler **9** so, dass der Markierungsstrich auf **0** zeigt, um das Gerät auszuschalten. Setzen Sie den Mixbehälter **3** erst danach wieder auf den Motorblock **6**.
1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**. Füllen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbehälter **3**.
  2. Verschließen Sie den Mixbehälter **3** mit dem Deckel **2**.

3. Drehen Sie den Deckel **2** im Uhrzeigersinn in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis dieser fest sitzt. Die Lasche am Deckel schließt mit dem Griff **4** ab. Die Sicherung ist nun geschlossen.
4. Drehen Sie ggf. den Markierungsstrich des Drehreglers **9** auf **0**.
5. Setzen Sie den Messbehälter **1** in den Deckel **2** ein und verriegeln diesen durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
6. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose, die den technischen Daten entspricht.

- Solange die Taste  blinkt, kann keine Funktion gestartet werden.

1. Verbinden Sie den Netzstecker **7** mit einer Steckdose mit Schutzkontakten.
2. Setzen Sie den Mixbehälter **3** in den Motorblock **6**.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Mixbehälter.
4. Drücken Sie den Deckel **2** mit beiden Händen runter und drehen ihn, bis er verriegelt ist. Achten Sie darauf, dass die Haken von dem Deckel **2** richtig am Mixbehälter **3** eingehakt sind. Nun ertönt ein kurzer Signalton. Alle Programmtasten **10** leuchten kurz auf und anschließend blinkt .

## 8. Bedienen


### WARNUNG!

- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Mixvorgang sofort, wenn die Klingen des Messereinsatzes **11** nicht oder nur schwer drehen. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker **7** und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Mixbehälter **3** befindet oder ob die Speise zu zäh ist. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.

### VORSICHT:




- ⊙ Füllen Sie je nach Härte und Konsistenz der Lebensmittel den Mixbehälter **3** nicht bis an das Maximum, da sonst der Messereinsatz **11** blockieren kann.

### 8.1 Ein- und Ausschalten

- Wenn das zusammengebaute Gerät mit dem Stromnetz verbunden wird, ertönt ein kurzer Signalton. Alle Programmtasten **10** leuchten kurz auf und anschließend blinkt .





### Einschalten

- Tippen Sie auf die blinkende Taste , um das Gerät in die Betriebsbereitschaft zu schalten. Die fünf Programmtasten **10** und die Taste  leuchten für ca. 6 Minuten.
- Programme starten: Solange die Programmtasten **10** leuchten, tippen Sie auf eine der fünf Tasten, um die gewünschte Funktion zu starten. Sie hören einen kurzen Signalton und es leuchtet nur noch das ausgewählte Symbol und die Taste .


- Mixen starten:  
Solange die Programmtaste **10** leuchtet, drehen Sie den Drehregler **9** auf eine der beiden Geschwindigkeitsstufen (**1** oder **2**) oder auf **P**.

### Ausschalten


- Tippen Sie auf die leuchtende Taste , um das Gerät auszuschalten. Alle laufenden Prozesse/Programme werden beendet.  
Die Taste  blinkt und es kann keine Funktion gestartet werden.

### Programm ist fertig:



Wenn ein Programm beendet ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

Die Taste  blinkt.

### Laufendes Programm beenden:

Während ein Programm läuft, können Sie es durch Drücken der Programmtaste **10** beenden. Die Taste  und alle Programmtasten leuchten.

#### oder

Drücken Sie die Taste . Die Programmtaste **10** erlischt. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus und die Taste  blinkt.

## 8.2 Lebensmittel vorbereiten

Egal, ob Sie die Mixfunktion oder eines der fünf festen Programme verwenden, die verwendeten Lebensmittel müssen vorbereitet werden. Schauen Sie dazu auch in das Rezeptbuch.

### WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

## 8.3 Zerkleinern (Mixer)

**HINWEIS:** Während des manuellen Mixens können keine Programme gestartet werden.


1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **3** und schließen den Deckel **2**.
  - Zutaten und Flüssigkeiten können auch während des Betriebes durch die Nachfüllöffnung des Deckels **2** zugegeben werden. Dabei darf sich das Messer nicht drehen, damit Sie sich nicht an heißen Spritzern verletzen.
3. Drehen Sie den Drehregler **9** auf eine der beiden Geschwindigkeitsstufen (**1** oder **2**).
  - Zur Sicherheit halten Sie das Gerät während des Betriebes mit einer Hand am geschlossenen Deckel **2** fest.
4. Schalten Sie das Gerät aus. Drehen Sie den Drehregler **9** auf **0**.

- Waschen oder putzen Sie die Lebensmittel.

## Härtere Lebensmittel und Crushed Ice

### HINWEISE:

- Es dürfen nur maximal 200 g Nüsse zerkleinert werden.
- Große, industriell gefertigte Eiswürfel (z. B. aus dem Supermarkt oder von der Tankstelle) dürfen mit der Maschine nicht zerkleinert werden. Sie sind zu hart.
- Muskatnüsse dürfen wegen ihrer besonderen Härte nicht zerkleinert werden.




1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **3**.
2. Zum Zerkleinern härterer Lebensmittel drehen Sie den Drehregler **9** wiederholt kurz auf **P**. Je nach Menge und Konsistenz der Lebensmittel variiert die Anzahl und Länge der Impulse, die notwendig für die gewünschte Konsistenz sind. Sie können auch das Programm  wählen, um ein automatisches Intervall einzuschalten.



## 8.4 Arbeiten mit den Programmen

**HINWEIS:** Die Kochzeiten sind stark von den Lebensmitteln abhängig. Je nach Menge, Größe der Stücke, Beschaffenheit und Reifegrad können die Ergebnisse variieren.

### Programme im Überblick

Symbol	Funktion und Dauer
	Grobe Suppe herstellen Kochzeit ca. 35 min Warmhaltemodus ca. 40 min
	feine Suppen herstellen Kochzeit ca. 25 min Warmhaltemodus ca. 40 min
	Saucen herstellen / mixen und kochen / Intervall Kochzeit ca. 33 min
	Dämpfen Kocheinsatz <b>12</b> verwenden Kochzeit ca. 18 min Warmhaltemodus ca. 40 min
	Eis zerkleinern / Intervall ca. 45 Sekunden

1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixbehälter **3** und schließen den Deckel **2**.  
Nun ertönt ein kurzer Signalton. Alle Programmtasten **10** leuchten kurz auf und anschließend blinkt .
3. Tippen Sie auf die blinkende Taste , um das Gerät in die Betriebsbereitschaft zu schalten.
4. Drücken Sie auf eine der 5 Programmtasten **10**. Sie hören einen kurzen Signalton und es leuchtet nur noch das ausgewählte Symbol und die Taste .

5. Am Ende der Kochzeit wechselt das Programmsymbol von Leuchten zu Blinken und es ertönt kurz eine Tonfolge. Dann ist der Warmhaltemodus erreicht. Sie können das Lebensmittel nun entnehmen. Das beendet dann auch das Programm.
6. Wenn das Programm / der Warmhalte-Modus automatisch beendet wird, hören Sie für eine Minute einen Signalton. Das Programmsymbol und  blinken kurz abwechselnd. Danach blinkt nur noch das Symbol .

## 8.5 Lebensmittel entnehmen



### GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters **3** darf der Deckel **2** nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.

**HINWEIS:** Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden im Mixbehälter **3** oder in Kontakt mit anderen Produktteilen auf. Dies gilt auch bei Aufbewahrung im Kühlschrank.

1. Ggf. drehen Sie den Drehregler **9** so, dass der Markierungsstrich auf **0** zeigt.
2. Wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, heben Sie den Mixbehälter **3** gerade nach oben ab.
3. Drehen Sie den Deckel **2** zum Entriegeln ein Stück gegen den Uhrzeigersinn in Richtung geöffnetes Schlosssymbol und heben ihn dann nach oben ab.
4. Entleeren Sie den Mixbehälter **3**.
5. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch.

## 9. Reinigen

### Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

#### 9.1 Sofortreinigen des Mixbehälters

1. Setzen Sie den Mixbehälter **3** auf den Motorblock **6**.
2. Füllen Sie etwas warmes Wasser und Geschirrspülmittel in den Mixbehälter **3**.
3. Verschließen Sie den Mixbehälter **3** mit dem Deckel **2**.
4. Drehen Sie den Deckel **2** ganz in den Griff **4**, um ihn fest mit dem Mixbehälter zu verbinden.
5. Drehen Sie ggf. den Drehregler **9** auf **0**.
6. Setzen Sie den Messbehälter **1** in den Deckel **2** ein und verriegeln diesen durch eine kurze Drehung im Uhrzeigersinn.
7. Stecken Sie den Netzstecker **7** in eine Steckdose.
8. Drehen Sie den Drehregler **9** mehrfach für einige Sekunden nach links auf **P** und lassen ihn dann los.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **7** aus der Steckdose.
10. Nehmen Sie den Mixbehälter **3** erst dann vom Motorblock **6**, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Heben Sie den Mixbehälter **3** gerade nach oben ab.
11. Nehmen Sie den Deckel **2** vom Mixbehälter **3** ab.
12. Entleeren Sie den Mixbehälter **3** und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

## 9.2 Reinigen aller Geräteteile



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Der Motorblock **6**, die Anschlussleitung und der Netzstecker **7** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



### **GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!**

- ⊙ Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!**

- ⊙ Die Klingen des Messereinsatzes **11** sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.
- ⊙ Beim Reinigen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie den Messereinsatz **11** gut sehen können.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Außer dem Motorblock **6** und dem Mixbehälter **3** sind alle anderen Teile spülmaschinengeeignet.

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet bis 70 °C:

- Messereinsatz **11**
- Deckel **2**
- Deckel/Messbehälter **1**
- Kocheinsatz **12**

### **Folgende Teile dürfen nicht in die Spülmaschine:**

- Motorblock **6**
- Mixbehälter **3**

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

### **Einige Reinigungstipps**

- Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch, damit Speisereste nicht antrocknen.
- Nach der Verarbeitung von sehr salzigen oder säurehaltigen Lebensmitteln sollten Sie den Mixbehälter **3** sofort gründlich spülen.

## 10. Aufbewahren



### **GEFAHR!**

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netzstecker **7** während der Lagerung nicht mit einer Steckdose verbunden sein.
- ⊙ **HINWEIS:** Die Motorlüftungsöffnung **8** ist keine Kabelaufwicklung.
- Fixieren Sie die Anschlussleitung **7** mit dem Kabelclip.
- Setzen Sie den Standmixer für die Aufbewahrung zusammen.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.




## 11. Problemlösung

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



### GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Ist der Mixbehälter <b>3</b> richtig aufgesetzt?</li> <li>• Ist der Deckel <b>2</b> richtig geschlossen?</li> <li>• Blinkt die Taste ? Solange kann keine Funktion gestartet werden.</li> </ul>
Messereinsatz <b>11</b> dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>7</b> ziehen und überprüfen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hindernis im Mixbehälter <b>3</b>?</li> <li>- Speise zu zäh oder zu hart?</li> </ul> </li> </ul>

## 12. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten 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.



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









### Verpackung

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

## 13. Technische Daten

Modell:	SSMK 1000 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	Mixer: 500 W Heizungsfunktion: 1000 W
Füllmenge:	500 ml - 1750 ml

## Verwendete Symbole

	<b>G</b> eprüfte <b>S</b> icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

## 14. 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: 360280\_2010** 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **360280\_2010** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 360280\_2010**



## **Lieferant**

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND