



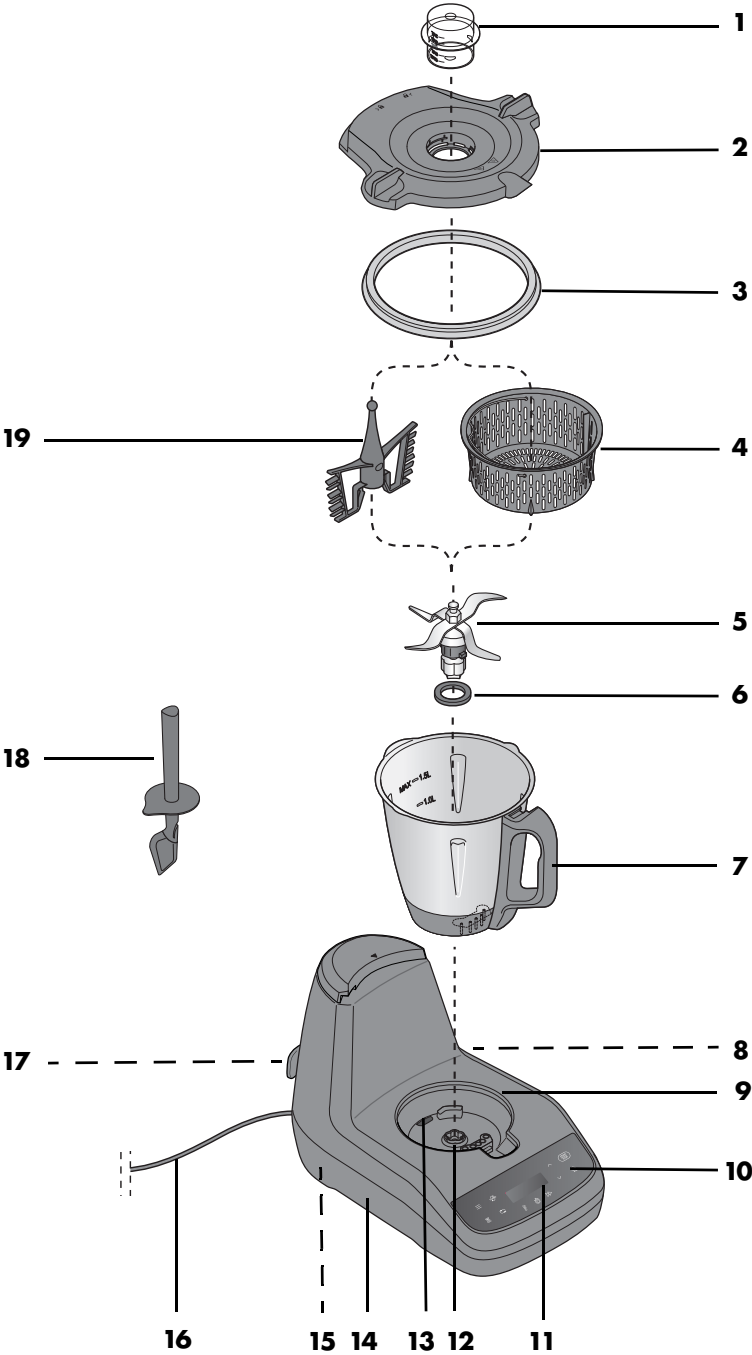
MONSIEUR CUISINE COMPACT SMCC 1100 A1

DE AT CH Bedienungsanleitung

MONSIEUR CUISINE COMPACT

IAN 503309_2407

Lieferumfang + Bestandteile



Inhalt

1. Übersicht / Lieferumfang	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3. Sicherheitshinweise	7
4. Auspacken und Aufstellen	12
5. Verbinden mit einer APP	13
6. WLAN und Bluetooth ein- und ausschalten	14
7. Mixbehälter verwenden	15
7.1 Markierungen im Mixbehälter	15
7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen	16
7.3 Mixbehälter einsetzen	17
7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen	18
7.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen	19
7.6 Messbecher als Deckel für die Einfüllöffnung	20
7.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz	21
7.8 Spatel verwenden	22
7.9 Mixbehälter entnehmen	23
8. Gebrauch	24
8.1 Stromversorgung	24
8.2 Gerät ein- und ausschalten	24
8.3 Display	24
8.4 Überblick Tasten	25
8.5 Überblick Display	26
8.6 Zeit einstellen	27
8.7 Temperatur einstellen	28
8.8 Pause und beenden	29
8.9 Geschwindigkeit (STUFE) einstellen	29
8.10 Linkslauf - Drehrichtung ändern	31
8.11 Turbo-Funktion	32
8.12 Waage	33
9. Tipps für die Verarbeitung	34
9.1 Lebensmittel zerkleinern	34
9.2 Rühren, Pürieren und Aufschlagen	35
9.3 Teig zubereiten mit dem Automatik-Knetprogramm	35
10. Manuelles Kochen	38
11. Kochprogramme	39
11.1 Kneten	39
11.2 Anbraten	41
12. Gerät reinigen und warten	42

12.1	Grundgerät reinigen	43
12.2	Reinigen in der Spülmaschine	43
12.3	Zubehör reinigen	44
12.4	Entkalken	44
12.5	Aufbewahren	44
13.	Kleine Sachen selber machen	45
13.1	Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen	45
13.2	Messeraufnahme auswechseln	46
14.	FAQs, Ursache, Beseitigung	47
14.1	FAQs	47
14.2	Ersatzteile	47
14.3	Unrunder Motorenlauf	48
14.4	Andere Störungen	49
14.5	Fehlercodes im Display	51
15.	Zubehör bestellen	52
16.	Webseite	52
17.	Entsorgung	53
18.	Technische Daten	54
19.	Garantie der HOYER Handel GmbH	55

1. Übersicht / Lieferumfang

- 1 Messbecher
- 2 Deckel für den Mixbehälter
- 3 Dichtung des Deckels für den Mixbehälter (richtige Position beachten)
- 4 Kocheinsatz
- 5 Messereinsatz
- 6 Dichtung des Messereinsatzes
- 7 Mixbehälter
- 8 0/I Ein-/Ausschalter
- 9 Aufnahme für den Mixbehälter
- 10 Tastenfeld: die Taste leuchtet: sie kann aktiviert werden oder die Funktion ist schon aktiv // die Taste ist dunkel: Funktion nicht möglich
- 11 Display
- 12 Messeraufnahme
- 13 Überlauf
- 14 Grundgerät
- 15 Saugfüße
- 16 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 17 Kabelaufwicklung (mit Platz für Handyhalterung)
- 18 Spatel
- 19 Rühraufsatz

ohne Abbildung:

- 20 Silikon-Abdeckung
- 21 Entriegelungshebel
- 22 1 Handyhalterung
- 1 vollständige Bedienungsanleitung
(online verfügbar)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)
- 1 Quick Start Guide (liegt dem Gerät
bei)

Herzlichen Dank für dein Vertrauen!

Wir gratulieren dir zu deiner neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion *Monsieur Cuisine compact*.

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

- **Lies vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolge vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahre diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls du das Gerät einmal weitergibst, lege bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen dir viel Freude mit deiner neuen Küchenmaschine mit Kochfunktion *Monsieur Cuisine compact*!

Um dein Produkt auf dem Stand der Technik zu halten, ist es notwendig, dass du die Monsieur Cuisine App deines Smartphones und/oder Tablets immer auf dem aktuellen Stand hältst.

Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt dich vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Dieses Symbol warnt dich vor dem Berühren des heißen Wasserdampfes.

Zubehör nachbestellen

Wenn du Teile nachbestellen willst, scanne einfach den QR Code



2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der *Monsieur Cuisine compact* dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Zerkleinern, Pürieren, Emulgieren, Dampfgaren, Dünsten, Kneten, Anbraten, Kochen, geführten Kochen gespeicherter Rezepte und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutze das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel, wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse, zu zerkleinern.

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 *Monsieur Cuisine compact* blockieren, gefährden deine Gesundheit und führen automatisch zum **Erlöschen der Betriebserlaubnis**. Daraus entstehende Folgeschäden (Sach-, Vermögens- oder Personenschäden) gehen dann zu Lasten des Betreibers oder Eigentümers. Wir als Hersteller schließen in diesem Fall jedwede Haftung aus.

Zu dieser Anleitung

Der *Monsieur Cuisine compact* wird in dieser Anleitung auch *MC Compact* oder einfach *das Gerät* genannt. Dies machen wir wegen der besseren Lesbarkeit und um die Sätze kürzer zu halten.

Displaytasten werden *kursiv* geschrieben.

Teile des Gerätes werden oft, aber nicht immer, mit einer Nummer versehen (z. B. Grundgerät **14**). Kommt ein Wort mehrfach in einem Satz oder Absatz vor, bekommt es nicht immer eine Nummer. Dies würde die Lesbarkeit verringern, hat aber keinen Informationsgewinn für dich.

Das Produkt wird ständig verbessert. Deshalb kann es bei den Abbildungen, insbesondere für die Software, zu kleinen Abweichungen kommen.

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.
- ⊙ Bewahre 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. Fasse die Dampfgeräufsätze sowie den Deckel für Dampfgeräufsätze 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.
- ⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Um Schnittwunden zu vermeiden, fasse die Messer nie mit bloßen Händen an.
 - Um dich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen, verwende beim Spülen

von Hand so klares Wasser, dass du den Messereinsatz gut sehen kannst.

- Achte beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
- Achte beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Bei der Turbo-Funktion dürfen sich keine heißen Zutaten im Mixbehälter befinden. Diese könnten herausgeschleudert werden und zu Verbrühungen führen.
- ⊙ Der Messereinsatz und der Rühraufsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Warte den Stillstand ab, bevor du den Mixbehälter entriegelst und den Deckel öffnest.
- ⊙ 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.
- ⊙ Achte darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überläuft.
- ⊙ Beachte, dass die Oberfläche des Heizelementes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügt.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Vorsicht ist geboten, wenn du heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießt. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.
- ⊙ Benutze das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
- ⊙ Verwende immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.
- ⊙ Greife niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.

- ⊙ 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.
- ⊙ Beachte das Kapitel zur Reinigung (siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 42).



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schütze das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bediene 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

- ⊙ Stecke den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließe 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.
- ⊙ Achte darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickle die Anschlussleitung nicht um das Gerät.

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, musst du den Netzstecker ziehen.
- ⊙ Achte darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halte die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achte 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.
- ⊙ Ziehe den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn du den *Monsieur Cuisine compact* nicht benutzt
 - bevor du den *Monsieur Cuisine compact* montierst oder demonstrierst
 - bevor du den *Monsieur Cuisine compact* reinigst
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutze das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nimm keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Stecke niemals Gegenstände oder Finger in irgendeine Öffnung des Gerätes; weder von außen in die Lüftungsschlitze noch in die kleinen Öffnungen im Innenraum.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Greife niemals in das rotierende Messer. Halte keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halte auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Einzige Ausnahme: Der mitgelieferte Spatel ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn mit dem laufenden Messereinsatz nicht in Kontakt kommen kann. Mit dem Rühraufsatz darf der Spatel nicht verwendet werden.



BRANDGEFAHR

- ⊙ Stelle das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt insbesondere dann, wenn sehr lange Kochzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters darf der Deckel nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.
- ⊙ Direkt nach dem Pürieren ist die Masse im Mixbehälter noch in Bewegung und könnte bei zu schnellem Öffnen des Deckels schwallartig austreten. Deshalb warte nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor du den Deckel öffnest.

- ⊙ Transportiere das Gerät nur im abgekühlten Zustand.
- ⊙ Warte mit der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

- ⊙ Öffne den Deckel für Dampfgaraufsätze möglichst nicht während des Garvorganges, da heißer Dampf austritt.
- ⊙ Achte darauf, dass aus den Dampföffnungen des Deckels für Dampfgaraufsätze heißer Dampf austritt. Decke diese Öffnungen nie ab, da im Gerät sonst ein Dampfstau entstehen könnte, der beim Öffnen schlagartig entweicht.
- ⊙ Wenn du den Deckel für Dampfgaraufsätze öffnen willst, hebe zunächst die dir abgewandte Seite leicht an, damit der austretende Dampfschwall von dir weggeleitet wird.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Stelle das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stelle das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, z. B. Herdplatten.
- ⊙ Der Rühraufsatz darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- ⊙ Die Turbo-Funktion darf bei Verwendung des Rühraufsatzes nicht verwendet werden.
- ⊙ Verwende den Mixbehälter ausschließlich mit aufgesetztem Deckel, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden könnte.

- ⊙ Stelle das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfülle den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stelle das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Achte darauf, dass sich beim Dampfgaren nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- ⊙ Stelle das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschränk auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- ⊙ Verwende ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- ⊙ Betreibe das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwende nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwende keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaußfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaußfüße angreifen und aufweichen. Lege ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

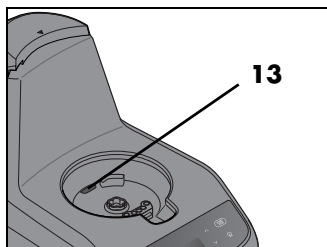
4. Auspacken und Aufstellen

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreibe das Gerät vor dem ersten Gebrauch nur mit Wasser, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

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

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial. Denke auch an den Transportverschluss des Überlaufs **13**. Er befindet sich am Boden des Gerätes. Kippe das Gerät leicht und ziehe ihn einfach aus der Öffnung.
2. Überprüfe, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinige das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe „Gerät reinigen und warten“ auf Seite 42).
4. Bringe einmal 1,5 Liter Wasser in dem Mixbehälter **7** zum Kochen und schütte es anschließend weg (siehe „Temperatur einstellen“ auf Seite 28).
5. Stelle das Gerät **14** auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Überlauf



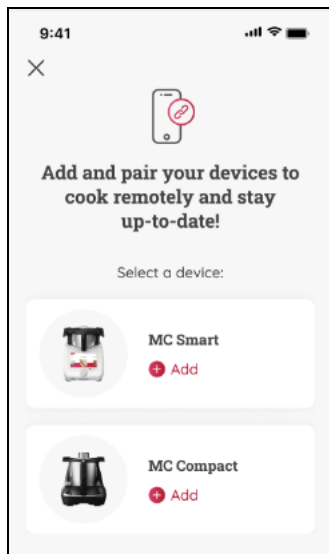
In der Aufnahme für den Mixbehälter **7** befindet sich ein Überlauf **13**.

- Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **7** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **14**, sondern kann über den Überlauf **13** auf die Arbeitsfläche austreten.

5. Verbinden mit einer APP

Du findest über 300 Rezepte in der App und auf unserer Webseite *monsieur-cuisine.com*. Einige Beispielrezepte findest du schon am Ende dieser Kurzanleitung im Kapitel *Rezepte*.

1. Bluetooth und WLAN auf deinem Smartphone aktivieren.
2. Kostenlose Monsieur Cuisine App herunterladen (Google Play Store / Apple App Store).
3. Öffne die Monsieur Cuisine App und logge dich mit den Daten für deinen Lidl Plus Account ein, oder registriere dich in diesem Schritt bei Lidl Plus.
4. Schalte das Gerät am Ein-/Ausschalter **8** ein **1**.
5. Klicke in der App auf das "+" Symbol, um dein Gerät hinzuzufügen. Wähle den *Monsieur Cuisine compact* aus und erlaube anschließend die Bluetooth-Verbindung.
6. Drücke für ca. 3 Sekunden die Taste , bis die Taste  blau pulsiert.
7. Bestätige nun in der App, dass du deinen MC compact mit dem Internet verbinden möchtest und bestätige dies mit einer einmaligen Betätigung der Kochmützen-Taste am Gerät.
8. Die App fragt dich nun nach deinem WLAN-Netzwerk und bittet dich, das Passwort einzugeben.
9. Dein Gerät ist nun mit der App verbunden und das Kochen kann losgehen.



HINWEIS: Alternativ kannst du das Gerät auch offline und ohne Verbindung zum Smartphone nutzen. Beachte jedoch, dass du den vollen Funktionsumfang, wie Guided Cooking, nur in Verbindung mit der Smartphone-App erhältst.

6. WLAN und Bluetooth ein- und ausschalten

Funktion	Tasten drücken	Automatische Ausschaltzeit ...
Bluetooth einschalten	Drücke die Taste  ca. 3 Sekunden	... nach 2 Minuten, wenn keine Verbindung zu der App aufgebaut werden kann bzw. ... nach 30 Sekunden, wenn nicht innerhalb dieser Zeit die  Taste gedrückt wird, um die Bluetoothverbindung zu bestätigen
Bluetooth ausschalten	Drücke die Taste  ca. 3 Sekunden	
Wi-Fi einschalten	Drücke kurz die Taste  oder drücke die Taste  ca. 3 Sekunden HINWEIS: Wi-Fi wird automatisch aktiviert, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	... nach 3 Minuten, wenn das Gerät sich nicht mit dem Wi-Fi Router verbunden hat.
Wi-Fi ausschalten	Drücke die Taste  ca. 3 Sekunden	

7. Mixbehälter verwenden

Einsatzbereich

Der Mixbehälter **7** eignet sich z. B. zum Mixen von Flüssigkeiten, zum Herstellen von Smoothies, zum Zerkleinern von Eiswürfeln und Nüssen, zum Pürieren von gegartem oder weichem Gemüse und Obst.

HINWEISE:

- In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen wie Mixen, Zerkleinern und Dampfgaren beschrieben.
 - Bei den angegebenen Lebensmittelmengen in den Rezepten handelt es sich um die Mengen der noch ungeschälten Lebensmittel.
-

7.1 Markierungen im Mixbehälter



Der Mixbehälter **7** besitzt auf der Innenseite Markierungen für die Füllmengen.

VORSICHT!

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste **TURBO** dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **7** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **7** bis zum Maximum von 1,5 Litern gefüllt sein.

HINWEIS: Bei einigen Arbeiten sollte sich nicht zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter **7** befinden, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So solltest du z. B. beim Sahneschlagen mindestens 100 ml und beim Aufschlagen von Eiweiß mindestens 2 Stück verwenden.

7.2 Messereinsatz einsetzen und entnehmen

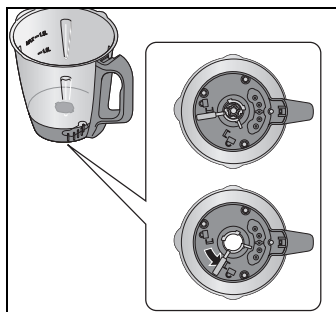
Der Messereinsatz **5** dient dem Zerkleinern von Lebensmitteln.

Der Mixbehälter **7** darf nie ohne Messereinsatz **5** verwendet werden, da der Messereinsatz den Mixbehälter **7** unten abdichtet.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes **5** sehr scharf sind. Berühre die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.



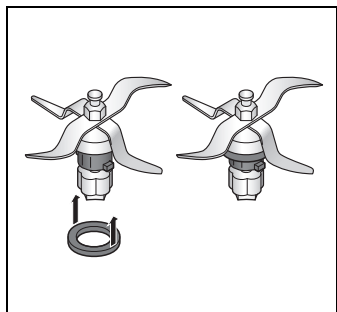
Um den Messereinsatz **5** zu entnehmen, gehe so vor:

1. Lege den Mixbehälter **7** waagrecht hin.
2. Drücke den Entriegelungshebel **21** auf der Unterseite des Mixbehälters **7**, sodass er auf das Symbol für das geöffnete Schloss zeigt.
3. Ziehe den Messereinsatz **5** vorsichtig nach oben heraus.



Um den Messereinsatz **5** einzusetzen, gehe so vor:

1. Lege den Mixbehälter **7** waagrecht hin.
2. Setze den Messereinsatz **5** von oben ein. Beachte, dass die beiden Nocken am Fuß des Messereinsatzes **5** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **7** gesteckt werden müssen.



VORSICHT!

- ☉ Achte darauf, dass die Dichtung **6** korrekt auf dem Messereinsatz **5** sitzt, da sonst Inhalt auslaufen könnte.
-

3. Um den Messereinsatz **5** zu verriegeln, betätige den Entriegelungshebel **21** auf der Unterseite des Mixbehälters **7**, sodass er auf das Symbol für das geschlossene Schloss zeigt.



HINWEIS: Zerkleinere große Stücke in kleinere mit einer Kantenlänge von etwa 3 - 4 cm, bevor du sie in den Mixbehälter gibst. Größere Stücke könnten sich sonst in den Messern verklemmen.

7.3 Mixbehälter einsetzen

1. Setze den Mixbehälter **7** in die Aufnahme **9**. Die Vorderseite mit dem Griff zeigt zu dir.
2. Drücke den Mixbehälter **7** leicht nach unten, bis er richtig sitzt.

HINWEISE:

- Wenn sich der Mixbehälter **7** nicht nach unten drücken lässt, musst du etwas „wackeln“, damit die blumenförmige Nabe des Messereinsatzes **5** im Mixbehälter **7** in die Messeraufnahme **12** gleitet.
 - Wenn der Mixbehälter **7** nicht korrekt eingesetzt ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus die Funktion des Gerätes.
-

7.4 Rühraufsatz einsetzen und entnehmen

Der Rühraufsatz **19** dient zum Vermengen von dünnflüssigen Lebensmitteln, z. B. zum Sahne schlagen, Eiweiß schlagen, Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

Der Rühraufsatz **19** wird auf den Messereinsatz **5** gesteckt:

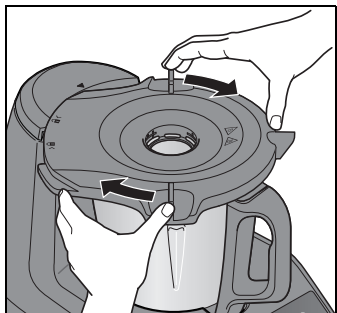
- Die Flügel des Rühraufsatzes **19** befinden sich in den Messerzwischenräumen.
- Für weitere Hinweise: siehe „Mixbehälter verwenden“ auf Seite 15.

VORSICHT!

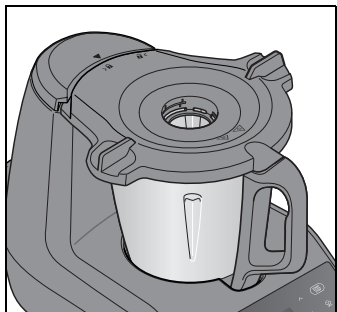
- ⊙ Der Rühraufsatz **19** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
 - ⊙ Die **TURBO**-Taste darf nicht verwendet werden, wenn der Rühraufsatz **19** verwendet wird.
 - ⊙ Bei Verwendung des Rühraufsatzes **19** darf der Spatel **18** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **19** gelangen könnte.
 - ⊙ Achte bei der Zugabe von Lebensmitteln darauf, dass diese den Rühraufsatz **19** nicht blockieren.
-
- Um den Rühraufsatz **19** zu entnehmen, ziehe ihn nach oben ab. Falls er hakt, drehe ihn etwas.

7.5 Deckel des Mixbehälters aufsetzen

HINWEIS: Der Deckel **2** für den Mixbehälter darf erst aufgesetzt werden, wenn der Mixbehälter **7** korrekt in das Grundgerät **14** eingesetzt wurde. Wenn du den Deckel zuerst aufsetzt, kann der Mixbehälter nicht mehr in das Grundgerät eingesetzt werden.



1. Setze den Deckel **2** für den Mixbehälter so auf, dass das geöffnete Schlosssymbol gegenüber dem Pfeil auf dem Grundgerät liegt.
2. Drehe den Deckel **2** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn.



Erst wenn der Deckel **2** richtig verschlossen ist, kann das Gerät starten. Links oben im Display erlischt das Symbol mit dem offenem Deckel. Das Gerät ist betriebsbereit.

7.6 Messbecher als Deckel für die Einfüllöffnung

Der Messbecher **1** dient gleichzeitig als Verschluss für den Mixbehälter **7** und zum Abmessen von Zutaten (20 ml bis 100 ml).

- Um den Mixbehälter **7** zu verschließen, setze den Messbecher **1** mit der Öffnung nach unten in den Deckel **2**. Verriegele ihn, indem du ihn im Uhrzeigersinn drehst. Er rastet hörbar, mit einem kleinen Ruck, ein.

VORSICHT!

- ⊙ Bevor du den Messbecher **1** abnimmst, musst du die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

-
- Um Zutaten einzufüllen, kann der Messbecher **1** kurz abgenommen werden.
 - Um Zutaten abzumessen, drehe den Messbecher **1** um und gib die Lebensmittel hinein. Die Werte können dort in ml abgelesen werden.

7.7 Kochen und Dünsten mit dem Kocheinsatz

1. Fülle mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **7**. Gib höchstens so viel Wasser in den Mixbehälter **7**, dass bei Zugabe der Lebensmittel die maximale Füllmenge von 1,5 Liter nicht überschritten wird.
 - Wenn die gesamten Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, werden sie gekocht.
 - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, werden sie gedünstet.
2. Gib die Lebensmittel in den Kocheinsatz **4**.

HINWEIS: Achte darauf, dass der Füllstand die Markierung **MAX** nicht übersteigt.

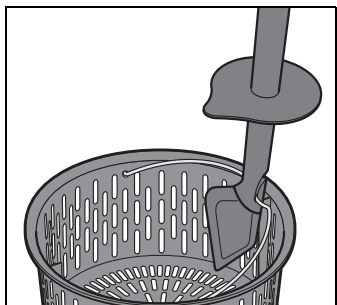
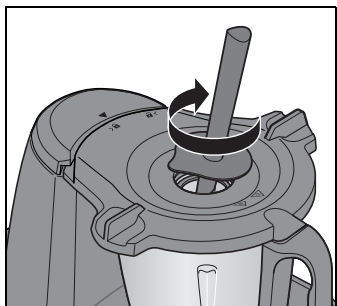
3. Setze den Kocheinsatz **4** in den Mixbehälter **7**.
4. Verschließe den Mixbehälter **7** mit dem Deckel **2** und dem Messbecher **1**.
5. Schalte das Gerät am Ein-/Ausschalter **8** ein.
6. Stelle die Temperatur, die Garzeit und die Geschwindigkeit ein. Drücke dazu jeweils die entsprechende Taste  oder  oder . Das Symbol fängt an zu blinken.
7. Solange das Symbol blinkt, kannst du die Werte durch Drücken der Pfeiltasten **25** einstellen. Wähle Geschwindigkeitsstufe **1** für eine gleichmäßige Verteilung der Wärme im Wasser.
8. Drücke die Taste . Das Gerät beginnt zu arbeiten.
9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
10. Drücke den Ein-/Ausschalter **8**, um das Gerät auszuschalten.

7.8 Spatel verwenden

Der Spatel **18** dient zum Umrühren von Zutaten und zum Entnehmen des Kocheinsatzes **4**.

VORSICHT!

- ⊙ Der Spatel **18** darf nicht benutzt werden, wenn der Rühraufsatz **19** eingesetzt ist. Der Spatel **18** könnte sich sonst im Rühraufsatz **19** verfangen.
 - ⊙ Benutze kein anderes Küchenwerkzeug, um die Zutaten zu verrühren. Das Werkzeug könnte in die Messer geraten und zu Schäden führen.
-



- Rühre grundsätzlich **im Uhrzeigersinn** um. Der Spatel **18** ist so konstruiert, dass er beim Rühren im Uhrzeigersinn nicht mit einem drehenden Messereinsatz **5** in Kontakt kommen kann.
- Mit dem Haken an der Rückseite des Spatels **18** lässt sich der heiße Kocheinsatz **4** entnehmen, ohne ihn direkt berühren zu müssen. Hake einfach den Metallbügel des Kocheinsatzes **4** ein und ziehe ihn nach oben heraus.

7.9 Mixbehälter entnehmen



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Bei heißem Inhalt des Mixbehälters **7** darf der Deckel **2** nur langsam und vorsichtig geöffnet werden.

Direkt nach dem Pürieren ist die Masse im Mixbehälter noch in Bewegung und könnte bei zu schnellem Öffnen des Deckels schwallartig austreten. Deshalb warte nach dem Pürieren ca. 10 Sekunden, bevor du den Deckel öffnest.

1. Drehe den Deckel **2** mit beiden Händen gegen den Uhrzeigersinn und nimm ihn dann ab.
2. Nimm den Mixbehälter **7** nach oben heraus.

8. Gebrauch

Die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen können aus Sicherheitsgründen nur dann gewählt werden, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.

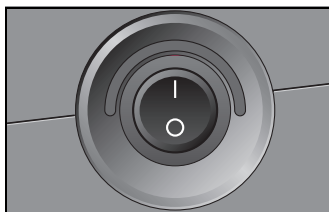
In diesem Abschnitt wird die allgemeine Bedienung erklärt. Die genaue Beschreibung erfolgt dann da, wo es darauf ankommt: In den einzelnen Kapiteln.

Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät eingeschaltet ist. So vermeiden wir ständige Wiederholungen bei der Beschreibung.

8.1 Stromversorgung

- Verbinde den Netzstecker **16** mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
- Wickel nur so viel Kabel wie notwendig von der Kabelaufwicklung **17** ab.

8.2 Gerät ein- und ausschalten



- Stelle den Ein-/Ausschalter **8** hinten rechts auf **I**:
 - Im Display **11** und leuchten kurz alle Tasten auf.
- Stelle den Ein-/Ausschalter **8** auf der Rückseite auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

8.3 Display

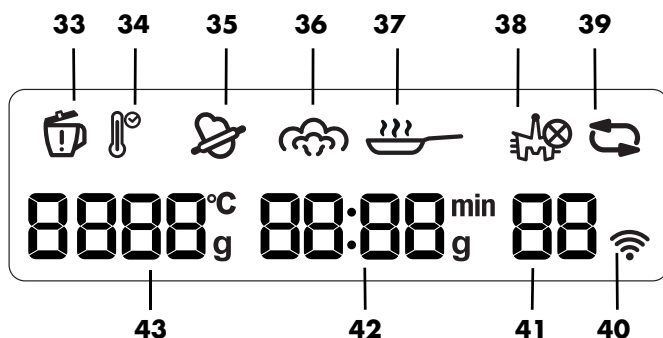
Im Display **11** werden die Werte für Zeit, Temperatur, Geschwindigkeit, das Gewicht für die Waage und diverse Symbole angezeigt.

8.4 Überblick Tasten



- 23** Menütaste: ruft die automatischen Programme Kneten, Dampfgaren und Anbraten auf, und schaltet wieder in das Startmenü
- 24** Turbo gedrückt halten, um kurzfristig auf höchster Geschwindigkeit zu mixen
- 25** mit den Pfeiltasten können Werte, wie z. B. die Temperatur, geändert werden
- 26** wenn keine Funktion aktiv ist: kurz antippen und ein Programm startet
wenn ein Programm läuft: kurz antippen für eine Pause - die Taste blinkt
erneut antippen zum Beenden der Pause
gedrückt halten, um ein laufendes Programm zu beenden
- 27** leuchtet, wenn eine Verbindung mit der APP besteht
- 28** Taste drücken, um die Geschwindigkeit mit den Pfeiltasten verändern zu können
- 29** Taste drücken, um die Garzeit mit den Pfeiltasten verändern zu können
- 30** Taste drücken, um die Temperatur mit den Pfeiltasten verändern zu können
- 31** umschalten zwischen Links- und Rechtslauf
- 32** Wiegen: direkt oder mit Tara-Funktion in Schritten von 1 g bis 3 kg

8.5 Überblick Display



- 33**  Das Symbol erscheint, wenn der Deckel nicht aufgesetzt wurde oder richtig geschlossen ist.
- 34**  Temperaturanzeige, blinkt beim Aufheizen
- 35**  erscheint, wenn das Knetprogramm gewählt wurde
- 36**  erscheint, wenn das Programm Dampfgaren gewählt wurde
- 37**  erscheint, wenn das Programm Anbraten gewählt wurde
- 38**  erscheint bei Geschwindigkeiten zwischen 5 - 10 // Rühraufsatz nicht verwenden
- 39**  erscheint bei aktivem Linkslauf
- 40**  erscheint bei aktiver WLAN-Verbindung
- 41** anzeigen der Geschwindigkeitsstufen
- 42** anzeigen der Zeit oder des gewogenen Gewichts
- 43** anzeigen der Temperatur // des Zielgewichts

8.6 Zeit einstellen



1. Drücke die Taste  und die Zeitanzeige beginnt zu blinken.
2. Solange die Zeitanzeige blinkt, kann die Zeit mit den Pfeiltasten eingestellt werden. Einige Sekunden nach dem letzten Tippen auf die Pfeiltasten wird die Zeit übernommen.

Allgemeine Informationen

- Die einstellbare Zeit variiert, je nachdem welches Programm du gewählt hast.
- Nach Funktionsstart wird die Zeit rückwärts gezählt.
- Wurde zu Beginn eine Zeit eingestellt, kann diese während des Betriebes wie oben beschrieben verändert werden.
- Wurde keine Zeit vorgegeben, läuft die Zeitanzeige von 0 Sekunden bis 60 - oder 90 Minuten hoch und kann während des Betriebes nicht verändert werden. Danach stoppt das Gerät.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist,
 - stoppt das Gerät,
 - ertönt ein Signalton.

8.7 Temperatur einstellen



1. Drücke die Taste  und die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
2. Solange die Temperaturanzeige blinkt, kann die Temperatur mit den Pfeiltasten eingestellt werden. Einige Sekunden nach dem letzten Tippen auf die Pfeiltasten wird die Temperatur übernommen.

Allgemeine Informationen

- Während des Betriebes kann die Temperatur, wie oben beschrieben geändert werden.
- Die einstellbare Temperatur variiert, je nachdem, welches Programm du gewählt hast .
- Die maximale Temperatur beträgt 130 °C.
- Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.
- Während des Aufheizens blinkt das Thermometersymbol.

HINWEISE:

- Sobald du eine Temperatur einstellst, wird die Geschwindigkeit ggf. auf Stufe 3 zurückgestellt.
 - Wenn du direkt nach dem Kochen (z. B. einer Suppe) pürieren willst, drehe zuerst die Temperatur auf 0 und stelle dann die Geschwindigkeit ein.
-

8.8 Pause und beenden

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen:
 - Drücke kurz die Taste **START/STOP**. Die Taste blinkt.
 - Drücke erneut kurz die Taste **START/STOP**. Die Taste leuchtet wieder und der Vorgang wird fortgesetzt.
- Um ein laufendes Programm zu beenden:
 - Tippe so lange auf die Taste **START/STOP**, bis ein Signalton zu hören ist und alle Anzeigen des Displays auf null gestellt sind.

8.9 Geschwindigkeit (STUFE) einstellen



1. Drücke die Taste , und die Geschwindigkeitsanzeige beginnt zu blinken.
2. Solange die Geschwindigkeitsanzeige blinkt, kann die Geschwindigkeit mit den Pfeiltasten eingestellt werden. Einige Sekunden nach dem letzten Tippen auf die Pfeiltasten wird die Geschwindigkeit übernommen.

Allgemeine Informationen

Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:

- Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **19**
- Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **5**

Für die Geschwindigkeit gelten 2 Zeitbereiche:

- Stufe 1 - 6: Für diese Geschwindigkeiten kann die Zeit von 0 Sekunden bis 90 Minuten gewählt werden.
- Stufe 7 - 10: Für diese Geschwindigkeiten kann die Zeit von 0 Sekunden bis 10 Minuten gewählt werden.

VORSICHT!

- ⊙ Der Rühraufsatz **19** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Im Display **11** erscheint eine entsprechende Anzeige.

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **7** befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann.
- ⊙ Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter **7** bis zum Maximum von 1,5 Litern gefüllt sein.

-
- Die eingestellte Geschwindigkeitsstufe wird im Display **11** angezeigt.
 - Während des Betriebes kann die Geschwindigkeitsstufe geändert werden.
 - In einigen Programmen kann keine Geschwindigkeit gewählt werden z. B. beim Dampfgaren.
 - Wenn eine Temperatur gewählt wurde, stehen nur die Geschwindigkeitsstufen 1 - 3 zur Verfügung.

Softstart

Um zu verhindern, dass beim plötzlichen Beschleunigen Flüssigkeit von heißem Gargut aus dem Mixbehälter **7** geschleudert wird oder das Gerät ins Wackeln kommt, gibt es einen automatischen Softstart für alle Einstellungen außer der Turbo-Funktion:

- Softstart ist aktiv bei Lebensmittel-Temperaturen ab 60 °C.

8.10 Linkslauf - Drehrichtung ändern



Der Linkslauf dient dem schonenden Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.

- Durch Drücken der Taste  kann die Drehrichtung des Messereinsatzes **5** jederzeit im Normalbetrieb geändert werden.
 - Der Linkslauf ist nur bei niedriger Geschwindigkeit - Stufe 1 bis 3 - einsetzbar.
 - Es ist möglich, dass der Linkslauf bei einigen App-Programmen automatisch gesteuert wird.
1. Drücke auf die Taste , um den Linkslauf zu aktivieren. Im Display **11** erscheint das Symbol , solange der Linkslauf aktiv ist.
 2. Drücke erneut auf die Taste , um den Linkslauf auszuschalten.

8.11 Turbo-Funktion



VORSICHT!

- ⊙ Beim Mixen von Flüssigkeiten dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter **7** befinden, da sonst Flüssigkeit ausgeschleudert werden kann.
 - ⊙ Verwende diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **19** verwendet wird.
-

Mit der Turbo-Funktion kannst du kurzfristig die Geschwindigkeitsstufe **10** (Maximum) wählen. Dies dient z. B. dazu, Nüsse, kleine Mengen Kräuter oder Zwiebeln schnell zu zerkleinern.

1. Drücke und halte die Taste . Das Gerät läuft sofort an und beschleunigt auf die maximale Geschwindigkeit. Nach 15 Sekunden wird die Funktion automatisch beendet.
2. Zum Wiederholen lasse die Taste los und drücke sie erneut.

HINWEISE:

- Die Turbo-Funktion funktioniert nur,
 - wenn der Messereinsatz **5** sich nicht dreht,
 - wenn die Temperatur der Lebensmittel im Mixbehälter **7** unter 60 °C liegt.
 - Die Geschwindigkeit wird schlagartig auf Stufe **10** (Maximum) erhöht.
-

8.12 Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 1 g bis zu 3 kg.

Die Waage ist einfach zu bedienen. Sie ist einsatzbereit, wenn kein Arbeitsgang läuft.

HINWEISE:

- Das Startgewicht beträgt 1 Gramm.
 - Wenn du 5 Gramm oder weniger abwiegen willst, kann es zu ungenauen Messergebnissen kommen.
-

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist eingeschaltet, es läuft aber kein Arbeitsgang.
2. Drücke die Taste . Das Display **11** zeigt die Waagefunktion und 0 g an.
3. Lege das Wiegegut in den Mixbehälter **7**. Im Display **11** wird das Gewicht bis 3 kg in Gramm angezeigt.
4. Wenn du eine weitere Zutat in den Mixbehälter **7** gibst, wird das Gewicht in der Anzeige addiert.
5. Drücke auf die Taste , um die Waagefunktion zu beenden. Es erscheint wieder das Startmenü.

Wiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion kannst du die Anzeige der Waage wieder auf 0 Gramm stellen und dann neues Wiegegut dazugeben.

- Nachdem das erste Gewicht angezeigt wurde, drücke auf , um die Anzeige auf 0 g zu stellen. Wiederhole den Vorgang ggf.

9. Tipps für die Verarbeitung

9.1 Lebensmittel zerkleinern

Grundsätzlich wird für die Verarbeitung der Lebensmittel lediglich der Messereinsatz **5** verwendet. Bei Hinzunahme eines weiteren Zubehörs ist dieses durch das jeweilige Icon signalisiert.

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Äpfel (in Stücken)	500 g	5	6 Sekunden
Brötchen 1 Stück	75 g	10	35 Sekunden
Buchweizen	150 g	10	1 Minute
Dinkel	150 g	10	3 Minuten
Eiswürfel	200 g	Turbo	3 x 1 Sekunde
Fleisch (in Stücken angefroren)	100 g	8	20 Sekunden
Hafer	150 g	10	2:30 Minuten
Kaffeebohnen	100 g	10	1 Minute
Kartoffeln (in Stücken)	700 g	5	10 Sekunden
Knoblauch 1 Zehe	5 g	Turbo	4 x 1 Sekunden
Kohl (rot/weiß)	350 g	6	5 Sekunden
Kräuter, fein	20 g	10	8 Sekunden
Kräuter, grob	20 g	10	6 Sekunden
Leinsamen	100 g	10	15 Sekunden
Mandelkerne	150 g	10	15 Sekunden
Mohnsamen	150 g	9	35 Sekunden
Möhren (geschnitten, 5 cm)	400 g	6	12 Sekunden
Nüsse	150 g	10	15 Sekunden
Pfefferkörner	20 g	10	40 Sekunden
Roggen	150 g	10	3 Minuten
Schokolade/Kuvertüre	150 g	8	20 Sekunden
Weizen	150 g	10	3:30 Minuten
Zucker	100 g	10	30 Sekunden
Zwiebeln, 1 Stück, geviertelt	70 g	6	7 Sekunden

9.2 Rühren, Pürieren und Aufschlagen

Lebensmittel	Menge	Stufe	Zeit
Gekühlte Schlagsahne steif schlagen 	200 g	3	2:30 Minuten (unter Sichtkontakt)
Rohe Früchte pürieren	300 g	9	1:10 Minute
Rohes Gemüse pürieren	300 g	9	1:10 Minute
Gegartes Gemüse pürieren (z.B. Babybrei)	400 g	9	45 Sekunden

9.3 Teig zubereiten mit dem Automatik-Knetprogramm

Teigart	max. Mehlmenge	max. Zeit
Feste Teige (Fruchtkuchen oder Hefeteig z. B. Pizzateig)	350 g	1:30 Minuten
Flüssige, leichte Teige z.B. Pfannkuchenteig	500 g	1:30 Minuten

- Solltest du die Mehlmengen überschreiten, schützt sich das Gerät selbst vor Überhitzung (Error Code E03) und verhindert ein weiteres Nutzen so lange, bis der Motor eine betriebstaugliche Temperatur erreicht hat.
- Weitere Rezepte findest du in der App oder auf der Website, darunter z.B. Apfel-Streusel-Kuchen, Pide, verschiedene Brote, Brioche, Flammkuchen, Kekse, Laugenbrezeln und Pasta-Teig.

Richtwerte für das Dampfgaren im Automatikprogramm

- Achte beim Platzieren der Lebensmittel darauf, dass einige Schlitzte im Kocheinsatz **4** frei bleiben. Nur so kann der Dampf sich frei verteilen und die Zutaten werden gleichmäßig gegart. Schneide die Zutaten nur in so große Stücke, dass sie gut im Kocheinsatz platziert werden können.

Lebensmittel	Menge	Garzeit
Gemüse		
Blumenkohl, in Röschen	250 g	10 Minuten
Bohnen, grün, ganz	200 g	7 Minuten
Brokkoli, in Röschen	200 g	9 Minuten
Champignons, in Scheiben	100 g	8 Minuten
Erbsen, TK	250 g	6 Minuten
Fenchel (1 cm breite Stücke)	250 g	7 Minuten
Kartoffeln, geschält, geviertelt	400 g	15 Minuten
Kartoffeln, klein, mit Schale	400 g	15 Minuten
Kohlrabi (1 cm breite Stücke)	350 g	8 Minuten
Kohl, in Streifen	150 g	10 Minuten
Lauch (1 cm breite Ringe)	250 g	4 Minuten
Möhren (4 - 5 mm dicke Scheiben)	350 g	9 Minuten
Paprika (1 cm breite Streifen)	300 g	6 Minuten
Rosenkohl, ganze Röschen	250 g	10 Minuten
Spargel, 6 cm breite Stücke	300 g	10 Minuten
Spinat, frisch	100 g	4 Minuten
Zucchini (5 mm dicke Scheiben)	300 g	8 Minuten
Zuckerschoten, ganz	200 g	5 Minuten
Obst		
Äpfel, geachtelt	350 g	7 Minuten
Aprikosen, halbiert	350 g	5 Minuten
Birnen, in Spalten (1,5 - 2 cm)	300 g	8 Minuten
Pfirsiche, geviertelt	350 g	6 Minuten
Pflaumen, halbiert	400 g	8 Minuten

Lebensmittel	Menge	Garzeit
Fleisch und Fisch		
Hackbällchen, klein	250 g	15 Minuten
Hähnchenfilet, ganz 1 Stück	150 g	12 Minuten
Hähnchenfilet, in Portionsstücken	300 g	8 Minuten
Putenfilet, ganz 1 Stück	200 g	15 Minuten
Putenfilet, in Portionsstücken	250 g	15 Minuten
Lachsfilet, 2 Stück	à ca. 115 g	8 Minuten

10. Manuelles Kochen

HINWEIS: Es kann passieren, dass von dir eingestellte Werte automatisch geändert werden. Das ist immer dann der Fall, wenn deine Werte im Widerspruch zu anderen Einstellungen stehen. Dann werden deine Einstellungen automatisch angepasst.

Programm starten



1. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **7**.
2. Schließe den Mixbehälter **7** mit dem Deckel **2**.
3. Stelle die Werte für Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit ein.
4. Drücke die Taste **START/STOP**. Die eingestellte Zeit wird im Display heruntergezählt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Display zeigt - - 00:00 0.
6. Drücke den Ein-/Ausschalter **8**, um das Gerät auszuschalten.
7. Öffne den Deckel und entnimm die Lebensmittel.

11. Kochprogramme

11.1 Kneten



So machst du dein eigenes Teig-Rezept Monsieur Cuisine compact - tauglich:

Messereinsatz und Mixtopf sind so konzipiert, dass die Knetfunktion äußerst effizient gestaltet ist. Aus diesem Grund benötigst du deutlich weniger Knetzeit, als beim herkömmlichen Rühren mit dem Handrührgerät oder anderen Küchenmaschinen.

Wir empfehlen dir, jegliche Knetzeiten deiner eigenen Rezepte zunächst zu halbieren bzw. auf die maximale Knetdauer von 2 Minuten anzupassen.

VORSICHT!

- ⊙ Das Programm darf bei festen und weichen Teigen maximal 1,5 Minuten laufen, bei flüssigen Teigen sind maximal 2 Minuten ununterbrochene Laufzeit möglich.

Danach gilt:

Für eine erneute Verwendung des Programmes Kneten warte bitte ca. 30 Minuten.

Andere Funktionen kannst du direkt nach dem Kneten verwenden.

Das Programm wird nur mit dem Messereinsatz **5** betrieben.

Maximal verwendbare Mengen

Hefeteig	max. 200 g Mehl z.B. Pizzateig
Flüssige, leichte Teige	max. 500 g Mehl, bitte beachte die max. Füllmenge von 1,5 L z.B. Pfannkuchenteig

Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 1:30 Minuten.
(veränderbar von 45 Sek. - 1,5 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 0 (fest)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 4 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

Programm starten



1. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **7**.
2. Schließe den Mixbehälter **7** mit dem Deckel **2**.
3. Drücke die Taste $\equiv$, bis das Symbol für das Kneten Σ im Display **11** erscheint.
4. Drücke die Taste **START/STOP**. Anschließend startet das Programm. Die eingestellte Zeit wird im Display heruntergezählt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Display zeigt -- 00:00 0.
6. Drücke den Ein-/Ausschalter **8**, um das Gerät auszuschalten.
7. Öffne den Deckel und entnimm die Lebensmittel.

HINWEIS: Bei der Verarbeitung von Hefe denke bitte daran, dass du diese erst in der lauwarmen Flüssigkeit (z. B. Wasser oder Milch) auflöst. Erst danach gibst du weitere Zutaten hinzu.

11.2 Anbraten



Mit diesem Programm kannst du bis zu 500 g Fleisch, Fisch, Gemüse und Gewürze leicht anbraten, z. B. um Röstaromen freizusetzen. Große Stücke müssen zuvor grob zerkleinert werden.

Allgemeine Programminformationen

- voreingestellte Zeit: 7 Min.
(veränderbar von 1 Sek. - 14 Min.)
- voreingestellte Temperatur: 130 °C
(veränderbar von 100 - 130 °C)
- voreingestellte Geschwindigkeit: 1 (fest)
- Rechts-/Linkslauf: wird vom Programm gesteuert

Programm starten



1. Gib etwas Fett (z. B. Öl) in den Mixbehälter **7**.
2. Gib die Lebensmittel in den Mixbehälter **7**.
3. Schließe den Mixbehälter mit dem Deckel **2**.
4. Das Gerät zeigt das nebenstehende Display.
5. Drücke die Taste , bis das Symbol für das Anbraten im Display **11** erscheint.
6. Drücke die Taste **START/STOP**. Anschließend startet das Programm. Die eingestellte Zeit wird im Display heruntergezählt.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Display zeigt - - 00:00 0.
8. Drücke den Ein-/Ausschalter **8**, um das Gerät auszuschalten.
9. Öffne den Deckel und entnimm die Lebensmittel.

12. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker **16** aus der Netzsteckdose.
- ⊙ Tauche das Grundgerät **14** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachte, dass die Klingen des Messereinsatzes **5** sehr scharf sind. Berühre die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **5** spüle den Mixbehälter **7** mit Wasser aus und befreie die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **5** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwende beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass du den Messereinsatz **5** gut sehen kannst, um dich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

VORSICHT!

- ⊙ Verwende keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.
- ⊙ Lasse alle Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.

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

12.1 Grundgerät reinigen

1. Reinige das Grundgerät **14** mit einem feuchten Tuch. Du kannst auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wische mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutze das Grundgerät **14** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

12.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Mixbehälter **7**
- Messbecher **1**
- Deckel für Mixbehälter **2**
- Dichtung des Mixbehälters **3**
- Messereinsatz **5**
- Dichtung des Messereinsatzes **6**
- Kocheinsatz **4**
- Rühraufsatz **19**
- Spatel **18**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **14**

HINWEISE:

- Beim Reinigen in der Geschirrspülmaschine kann es ggf. zu leichten Verformungen kommen. Dies tritt nur bei Zubehörteilen auf, die bei der Erwärmung unter Spannung stehen. Bitte lege die Teile einfach lose in die Geschirrspülmaschine. So kannst du sicher sein, dass es nicht zur Verformung kommt.
 - Entnimm vor dem Reinigen des Mixbehälters **7** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **5**.
-

12.3 Zubehör reinigen

- Reinige sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
- Spüle alle Teile mit klarem Wasser nach und lasse sie vollständig trocknen.

12.4 Entkalken

Leichte Kalkablagerungen

1. Leichte Kalkablagerungen, entfernst du mit einem Tuch, auf das du etwas Haushaltsessig gegeben hast.
2. Spüle mit klarem Wasser nach.

Größere Kalkablagerungen

VORSICHT!

- ⊙ Verwende keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, auch keinen Eisessig oder Essigessenz. Verwende die folgende schonende Methode.
-

1. Stelle eine Mischung aus 50 % hellem Haushaltsessig und 50 % kochendem Wasser her.
2. Fülle diese Mischung in den Mixbehälter **7** bzw. lege andere verkalkte Teile in ein Gefäß mit dieser Mischung.
3. Lasse die Mischung 30 Minuten einwirken.
4. Spüle mit klarem Wasser nach.
5. Lasse die Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.

12.5 Aufbewahren

- Bewahre das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

13. Kleine Sachen selber machen

13.1 Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen

Dichtungen unterliegen Verschleiß

Bitte kontrolliere regelmäßig auf Risse/Materialabnutzungen. Im Fall einer sichtbaren Beanspruchung muss der Artikel ausgetauscht werden.

Nimm die Dichtungen **6** und **3** zum Reinigen ab und prüfe, ob diese unbeschädigt sind. Achte auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Einrisse).

- Die entfernten Dichtungen **6** und **3** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen **6** und **3** müssen durch neue ersetzt werden. Neue Dichtungen kannst du nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 52).

VORSICHT!

- ⊙ Entfernte Dichtungen **6** und **3** müssen vor dem nächsten Gebrauch wieder eingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Ein Betrieb ohne eingesetzte Dichtungen ist nicht gestattet.
-

Messereinsatz

1. Entnimm den Messereinsatz **5** aus dem Mixbehälter **7** (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 16).
2. Ziehe die Dichtung **6** vom Messereinsatz **5** ab.
3. Setze die gereinigte Dichtung **6** oder eine neue wieder auf.
4. Setze vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **5** wieder ein.

Deckel des Mixbehälters

1. Ziehe die Dichtung **3** ab.
2. Setze die gereinigte oder eine neue Dichtung **3** wieder ein.

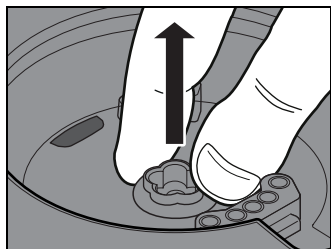
13.2 Messeraufnahme auswechseln

Wenn du größere Mengen verarbeitest als in dieser Anleitung angegeben (z. B. Teig mit mehr als 500 g Mehl), kann die Messeraufnahme **12** so abgenutzt werden, dass der Messereinsatz **5** nicht mehr richtig dreht.

In diesem Fall tausche die Messeraufnahme gegen eine neue aus. Diese kannst du inklusive einer Silikon-Abdeckung **20** nachbestellen (siehe „Zubehör bestellen“ auf Seite 52).

Beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.

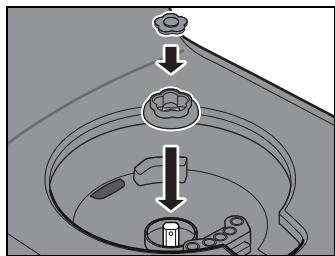
Alte Messeraufnahme entfernen



1. Drücke mit dem Daumen auf die Silikon-Abdeckung **20** und greife gleichzeitig unter den Rand der alten Messeraufnahme **12**. Ziehe die alte Messeraufnahme **12** nach oben heraus.

Eventuell musst du ein bisschen „ruckeln“, damit sich die Messeraufnahme **12** herausziehen lässt.

Neue Messeraufnahme einsetzen



2. Setze die neue Messeraufnahme **12** auf die Antriebsachse. Die Aussparung in der Messeraufnahme **12** muss dabei passend auf die abgeflachten Seiten der Antriebsachse gesetzt werden. Die Messeraufnahme **12** rastet mit einem „Klick“ auf der Antriebsachse ein.
3. Setze die Silikon-Abdeckung **20** in die Messeraufnahme **12**.

14. FAQs, Ursache, Beseitigung

Sollte dein Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehe bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das du selbst beheben kannst.



GEFAHR durch Stromschlag!

⊙ Versuche auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

14.1 FAQs

Frage	Sicherheit geht vor
Warum muss der Deckel fest verschlossen und der Messbecher aufgesetzt werden?	- Der Deckel des Mixbehälters muss während des Kochvorgangs fest verschlossen sein, damit weder heiße Flüssigkeiten, noch weitere hinzugefügte Zutaten durch die hohe Geschwindigkeit des Mixers aus dem Topf austreten können. - Wenn der Deckel nicht ordnungsgemäß verriegelt wurde, kann das Gerät nicht gestartet werden bzw. unterbricht die Zubereitung.
Warum kann die Geschwindigkeit nicht höher als Stufe 3 eingestellt werden?	- Bei einer Temperatureinstellung von über 37 °C kann die Geschwindigkeit nur bis Stufe 3 eingestellt werden. Hierdurch soll verhindert werden, dass heiße Flüssigkeiten aus dem Mixbehälter geschleudert werden.

14.2 Ersatzteile

Wo kann ich Ersatzteile bestellen?	Du kannst Zubehör oder Ersatzteile im Shop unter shop.monsieur-cuisine.com bestellen.
------------------------------------	--

14.3 Unrunder Motorenlauf

Störung	Ursache	Beseitigung
Wenn der Motor unregelmäßig läuft, könnte dies folgende Gründe haben.	Die Drehgeschwindigkeit des Mixers ist niedrig eingestellt.	Auf den unteren Stufen läuft der Motor absichtlich unrund, um ein gutes Mischverhältnis zu erreichen. Es muss nicht eingegriffen werden.
	Du hast ein Automatikprogramm eingestellt.	Viele Automatikprogramme machen Pausen bei der Änderung der Messerlaufrichtung. Das kann den Anschein erwecken, dass der Motor stockt. Aber keine Sorge - das gehört so.
	Der Motor ist überlastet. Das kann z. B. durch eine zu große Menge Teig geschehen, die verarbeitet werden soll.	Gönne deinem Monsieur Cuisine eine Pause und lasse ihn circa 30 Minuten abkühlen. Dann kannst du, natürlich mit weniger Teig, weitermachen.

14.4 Andere Störungen

Störung	Ursache	Beseitigung
Gerät startet nicht.	Mixbehälter 7 nicht korrekt eingesetzt.	Mixbehälter 7 korrekt einsetzen (siehe „Mixbehälter einsetzen“ auf Seite 17).
	Deckel 2 ist nicht korrekt auf den Mixbehälter 7 aufgesetzt.	Deckel 2 korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Netzstecker 16 , Ein-/Ausschalter 8 und evtl. Sicherung überprüfen.
Flüssigkeit unter dem Gerät	Messereinsatz 5 ist nicht korrekt eingesetzt und Mixbehälter 7 dadurch undicht.	Messereinsatz 5 korrekt einsetzen (siehe „Messereinsatz einsetzen und entnehmen“ auf Seite 16).
	Dichtung 6 des Messereinsatzes ist defekt.	Neue Dichtung 6 einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 45).
	Flüssigkeit ist aus dem Mixbehälter 7 ausgetreten und durch den Überlauf 13 im Grundgerät 14 auf die Arbeitsfläche geflossen (siehe „Überlauf“ auf Seite 12).	Beim Mixen von Flüssigkeiten auf Stufe 10 oder mit der Taste TURBO dürfen sich maximal 1 Liter im Mixbehälter 7 befinden, da sonst Flüssigkeit herausgeschleudert werden kann. Bei kleineren Geschwindigkeitsstufen als 10 darf der Mixbehälter 7 bis zum Maximum von 1,5 Litern gefüllt sein.
Am Deckel 2 des Mixbehälters 7 tritt Flüssigkeit aus.	Dichtung 3 ist nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung 3 korrekt einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 45).
	Dichtung 3 ist defekt.	Neue Dichtung 3 einsetzen (siehe „Dichtungen reinigen, prüfen und austauschen“ auf Seite 45).
Es lässt sich keine Temperatur einstellen.	Es wurde eine Geschwindigkeitsstufe 4 - 10 gewählt.	Geschwindigkeitsstufe 0 - 3 wählen (siehe „Geschwindigkeit (STUFE) einstellen“ auf Seite 29).

Störung	Ursache	Beseitigung
Messereinsatz 5 dreht sich nicht.	Ist die Messeraufnahme 12 abgenutzt? Dies kann z. B. dann passieren, wenn du eine zu große Menge Teig verarbeitet hast.	Tausche die Messeraufnahme 12 gegen eine neue aus (siehe „Messeraufnahme auswechseln“ auf Seite 46) und beachte zukünftig die angegebenen Maximalmengen.
Teile des Gerätes bzw. Zubehörs sind verfärbt oder sehen etwas milchig aus.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler.	Abhilfe nicht notwendig, da gesundheitlich unbedenklich.
Es lässt sich keine größere Geschwindigkeitsstufe als 3 wählen.	Es ist eine Temperatur eingestellt.	Temperatur auf 0 stellen.

14.5 Fehlercodes im Display

Fehlercode	Erklärung	Schritte
E01	Temperatursensor defekt	1. Wenden dich an den Kundendienst.
E02	Mixbehälter 7 nicht richtig eingesetzt.	1. Entferne die Rührschüssel. 2. Setze sie wieder fest ein und achte darauf, dass sie gerade sitzt und sicher einrastet.
E03	Motor überhitzt	1. Schalte das Gerät aus und ziehe den Netzstecker. 2. Lasse das Gerät vollständig abkühlen. 3. Danach ist es wieder betriebsbereit.
E04	Mixbehälter 7 überhitzt	1. Stoppe den Betrieb und lasse die Schüssel 15 Minuten lang abkühlen. 2. Setze den Garvorgang fort, sobald die Schüssel abgekühlt ist.
E05	Problem mit der Stromversorgung	1. Versuchen es mit einer anderen Steckdose. 2. Vergewissere dich, dass der Stecker vollständig eingesteckt ist. 3. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an den Kundendienst.
HHHH	Zu wenig Wasser im Mixbehälter 7	1. Fülle Wasser bis zur erforderlichen Füllhöhe ein. 2. Drücke die Start/Stopptaste 26 , um das Programm fortzusetzen.

15. Zubehör bestellen

Auf unserer Webseite findest du Informationen darüber, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Online bestellen



1. Scanne den QR-Code mit deinem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code kommst du auf eine Webseite, wo du die Nachbestellung vornehmen kannst.

16. Webseite

Webseite:

www.monsieur-cuisine.com



17. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.



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 bekommst du z. B. bei deiner Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn du die Verpackung entsorgen möchtest, achte auf die entsprechenden Umweltvorschriften in deinem Land.

Daten löschen

Lösche deine persönlichen Daten, bevor du das Gerät entsorgst. Das könnten zum Beispiel sein: Verbindungen zu Apps oder Webseiten, persönliche Angaben oder Einstellungen.

Gerät entsorgen in Deutschland

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

Beim Kauf eines Neugerätes hast du das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte lösche vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

18. Technische Daten

Modell:	SMCC 1100 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.100 Watt Mixer: 500 Watt Kochen: 1.050 Watt
Ein-Ausschalter auf 0 = Stromverbrauch:	0 Watt
In Standby wechseln:	≤ 20 Min.
Stromverbrauch im Standby:	≤ 0,5 Watt
Stromverbrauch im Network-Standby:	≤ 2,0 Watt
Bluetooth: Profile: Frequenzbereich: Sendeleistung: Reichweite:	Bluetooth: v5.0 GATT, GAP 2.402 MHz - 2.480 MHz 9 dBm bis zu 10 m
WIFI Frequenzbereich: Sendeleistung:	2.400 Mhz - 2.483,5 Mhz < 20 dBm
Maximale Füllmenge Mixbehälter 7:	1,5 Liter
Maximale Gewichtsbelastbarkeit der Waage:	3 kg

Maximale Belastung im Knetprogramm:	leichte, flüssige Teige: 500 g Mehl feste Teige (z.B: Heffeteig): 350 g Mehl Max. Knetzeit: 1:30 Min
-------------------------------------	--

Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die HOYER Handel GmbH, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der RED 2014/53/EU, sowie der ROHS-Richtlinie 2011/65/EU + 2015/863/EU entspricht. Eine vollständige EU-Konformitätserklärung findest du im Internet unter: <https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/>

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol steht für eine Spülmaschineneignung der Zubehöreile. Die Information, welche Teile in der Spülmaschine gereinigt werden können, entnehmen Sie dieser Bedienungsanleitung.

Technische Änderungen vorbehalten.

Aufgrund von Produkt- und Softwareweiterentwicklungen können sich Symbole ändern.

19. 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-Lidl-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. Eine weitere Voraussetzung ist ein Typenschild am Gerät. Wurde dieses entfernt, ist die Garantie erloschen.

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 angebrannte Töpfe sowie Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel, Dichtungen, Mixmesser, Messeraufnahme, Spatel, Röhreinsatz 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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 503309_2407** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **503309_2407** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Reparatur ohne Garantie- oder Gewährleistungsansprüche

Sie können Ihr defektes Gerät auch dann bei uns reparieren lassen, wenn die Garantie erloschen ist. Zum Beispiel, weil die Garantiezeit abgelaufen ist oder der Schaden aus Versehen selbst verursacht wurde.

Auch in diesem Fall kontaktieren Sie uns gerne wie oben beschrieben. Die Kosten für den Versand und die Reparatur tragen Sie.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 503309_2407



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:

11/2025 ID: SMCC 1100 A1_25_V1.6

IAN 503309_2407

