

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## PROFI FOOD PROCESSOR SKMP 1300 C1

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Status of information · Informationsstand · Version des informations  
Stand van de informatie · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:  
08/2017 ID: SKMP 1300 C1\_17\_V1.5

**(GB) (IE) (NI) (CY)**  
PROFI FOOD PROCESSOR  
Operating instructions

**(FR) (BE)**  
ROBOT MÉNAGER PROFESSIONNEL  
Mode d'emploi

**(GR) (CY)**  
ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΠΡΟΦΙ  
Οδηγία χρήσης

**(DK)**  
PROFI-KØKKENMASKINE  
Bedjeningsvejledning

**(NL) (BE)**  
KEUKENMACHINE PROFİ  
Gebruiksaanwijzing

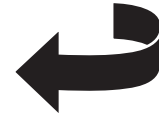
**(DE) (AT) (CH)**  
KÜCHENMASCHINE PROFİ  
Bedienungsanleitung

**IAN**  
288190  
288192  
288193

**(GB) (IE) (NI) (DK) (BE) (CY)**

**IAN**  
288190  
288192  
288193

**(FR) (NL) (BE) (GR) (DE)**  
**(GB) (IE) (NI) (DK)**



**English** ..... **2**

**Dansk** ..... **18**

**Français** ..... **34**

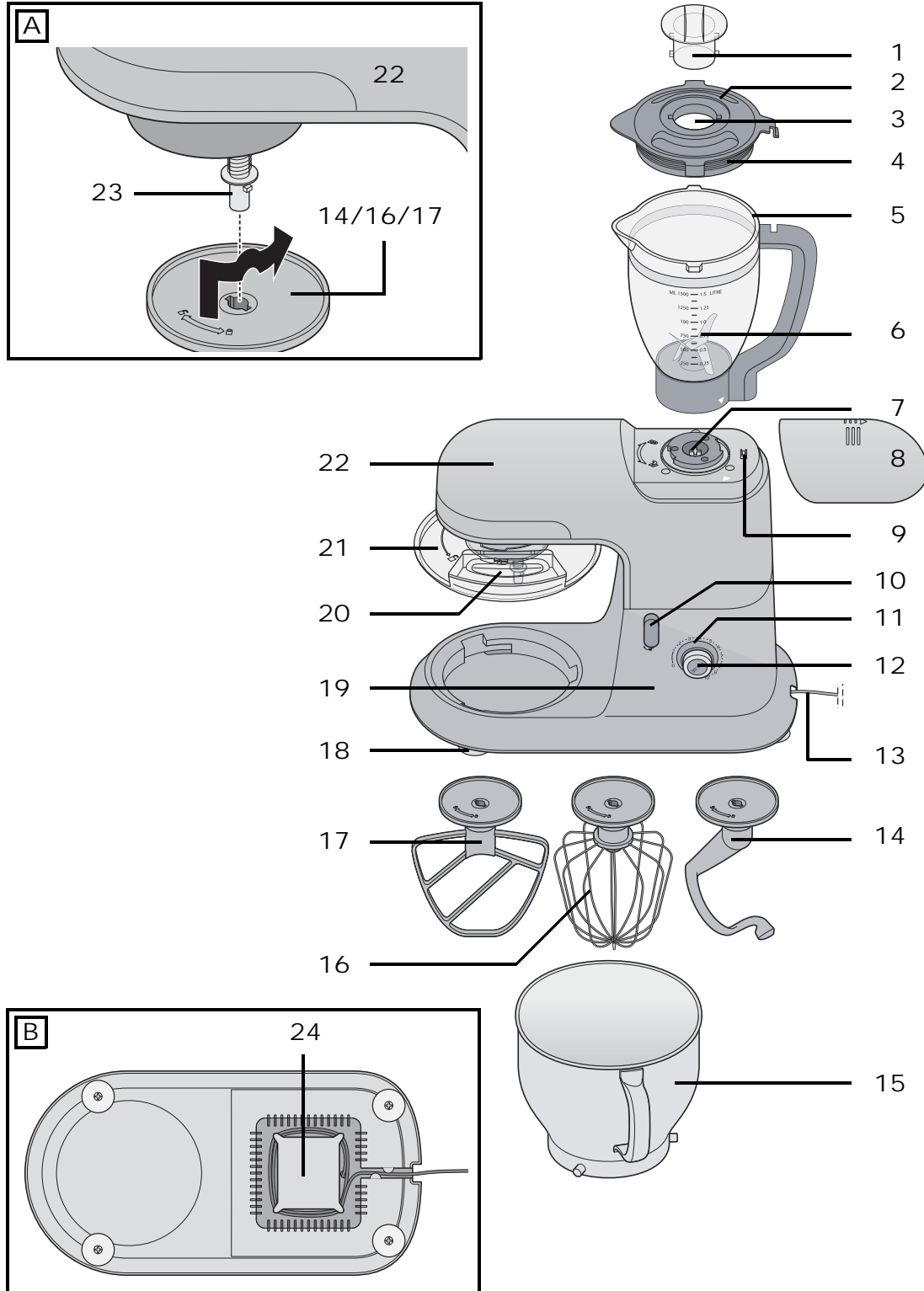
**Nederlands** ..... **52**

**Ελληνικά** ..... **68**

**Deutsch** ..... **86**



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



## **Contents**

1. Overview .....	3
2. Intended purpose .....	4
3. Safety information .....	5
4. Items supplied .....	8
5. Unpacking and setting up .....	8
6. Overview of functions .....	9
7. Using the mixing tools .....	10
8. Using the blender jug .....	11
9. Basic operation .....	12
9.1 Power supply.....	12
9.2 Switching the device on/off and selecting speed .....	12
9.3 Pulse function .....	13
9.4 Overheating protection.....	13
10. Dismantling the device .....	13
11. Cleaning and servicing the device .....	13
11.1 Cleaning the base unit.....	14
11.2 Cleaning in the dishwasher .....	14
11.3 Cleaning the accessories .....	14
11.4 Cleaning the blender jug .....	14
11.5 Storage .....	14
12. Troubleshooting .....	15
13. Disposal .....	15
14. Technical specifications .....	16
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH .....	16

## 1. Overview

1		Lid of the refill opening
2		Lid (of the blender jug)
3		Refill opening
4		Seal
5		Blender jug
6		Blades
7		Drive unit for the blender jug (under the cover)
8		Cover
9		Safety switch
10		Unlocking lever (for the drive arm)
11	<i>0 - 10</i>	Speed control with on/off function
12	PULSE	Pulse button
13		Power cable with mains plug
14		Dough hook
15		Mixing bowl
16		Whisk
17		Beater
18		Suction foot
19		Base unit
20		Filling opening (with flap)
21		Splash guard
22		Drive arm
23		Axle for holding mixing tools
24		Cable spool

## ***Thank you for your trust!*** **2. Intended purpose**

Congratulations on your new Profi food processor.

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

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

We hope you enjoy your new Profi food processor!

### ***Symbols on your device***



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

### ***Variants***

The device is supplied in three versions:

- CPE288190: red metallic
- CPE288192: anthracite
- CPE288193: black

The operation is identical for all colour variants.

The Profi food processor is used to mix, whisk, beat, stir, knead, and blend food.

These user instructions describe the basic functions. For information on the preparation of special dishes, refer to the recipe book included in the delivery.

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

### ***Foreseeable misuse***

**WARNING!** Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously...
  - with the mixing tools for longer than 10 minutes
  - with the blender jug for longer than 3 minutes
  - at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously with maximum filling levels) for longer than 30 seconds.

After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

### **3. Safety information**

#### **Warnings**

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



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

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

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

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

#### **Instructions for safe operation**

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
  - ... when it is not supervised,
  - ... before you assemble or disassemble the device
  - ... before changing accessories or attachments, and
  - ... before cleaning.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Depending on type of use, the device is intended for the following maximum operating times without interruption:
  - max. 10 minutes mixing/kneading with the mixing tools,
  - max. 3 minutes blending in the blender jug
  - max. 30 seconds at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels).After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.

- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the blender jug are very sharp:
  - Never touch the blades with your bare hands, to avoid cuts.
  - When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily, so that you do not injure yourself on them.
  - When emptying the blender jug, ensure that you do not touch the blades.
- ⊙ Prior to replacement of parts or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 13).

 **DANGER for children**

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.

 **DANGER to and from pets and livestock**

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

 **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ Should liquids enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.

- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.

 **DANGER! Risk of electric shock**

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plate).



- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the food processor,
  - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
  - ... prior to cleaning the food processor
  - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product.



### ***DANGER! Risk of injury from cutting***

- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair or loose clothing away from rotating parts as well.

Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.



### ***DANGER from rotating parts***

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

device will not work, in order to avoid injuries.

### ***WARNING! Risk of material damage***

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.
- ⊙ The device must never be operated without the jug.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the blender jug or mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it being damaged.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

## 4. Items supplied

- 1 Profi food processor, base unit 19
- 1 splash guard 21
- 1 mixing bowl 15
- 1 blender jug 5 with:
  - lid 2 and
  - lid of the refill opening 1
- 1 dough hook 14
- 1 whisk 16
- 1 beater 17
- 1 copy of the user instructions
- 1 recipe book

## 5. Unpacking and setting up

---

NOTE: when in operation for the first time, some odour may be generated by the device. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

---

1. Remove all packing material.
2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
3. Disassemble the device (see "Dismantling the device" on page 13).
4. Clean the device prior to its first use! (see "Cleaning and servicing the device" on page 13).
5. Figure B: wind the excess power cable around the cable spool 24 on the underside of the base unit 19.
6. Place the base unit 19 on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet 18 can stick firmly in place and ensure a secure grip.

---

### CAUTION:

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

## 6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 14	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	max. operating time: 10 minutes
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater 17	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
Whisk 16	7 - 10	- Whipped cream - Egg white - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	
Blender jug 5	PULSE + 1 - 10	- Blending and shredding soft or liquid ingredients. NOTE: at least speed setting 1 must be set for the pulse button 12 to work.	max. operating time: 3 minutes

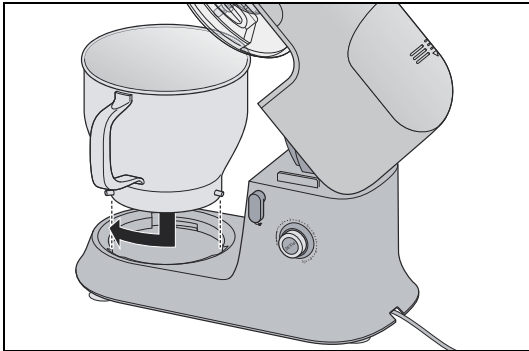
## 7. Using the mixing tools

### Lifting up the drive arm

1. Turn the unlocking lever 10 to point upwards (in the direction of the arrow) and lift up the drive arm 22 until it clicks into place and the unlocking lever 10 snaps back into its locked position.

### Inserting the mixing bowl

2. Place the mixing bowl 15 into the base unit 19 in such a way that the metal pins on the lower edge fit into the recesses in the base unit.



3. Lock the mixing bowl 15 by rotating it clockwise slightly, until it is firmly in place.

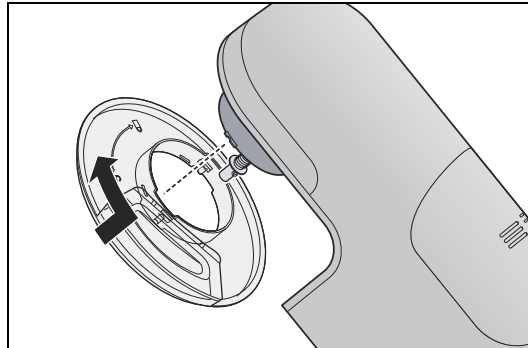
### Mounting the splash guard

#### CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl 15 without the splash guard attached 21. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard 21 onto the drive arm 22 from below. The filling

opening with flap 20 should point in the direction of the speed control 11.



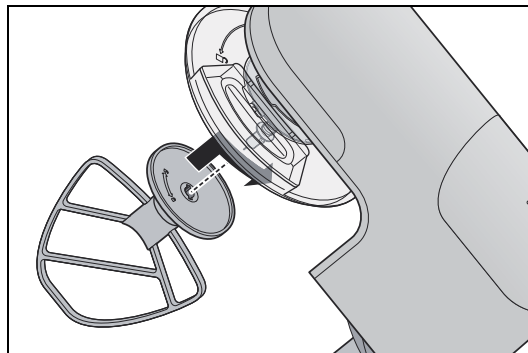
5. Rotate the splash guard 21 in the direction of the closed lock symbol until it clicks into place.

### Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
  - Dough hook 14: for heavy doughs, e.g. bread dough
  - Whisk 16: for whipping cream, egg white etc.
  - Beater 17: for light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.

For further information: see "Overview of functions" on page 9.

7. Place the mixing tool onto the axle 23 from below.



Ensure that the small metal pins on the axle 23 slot into the recesses in the mixing tool.

8. Figure A: press the mixing tool upwards slightly and rotate it anticlockwise until it stops.

### **Adding ingredients**

- You can add ingredients into the mixing bowl 15 while the drive arm 22 is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening 20 in the splash guard 21:
  - Reduce the speed to 1 - 2.
  - Open the flap of the filling opening 20.
  - Add the ingredients.
  - Close the flap of the filling opening 20 again.

### **Lowering the drive arm**

9. Lift the drive arm 22 slightly, hold it firmly, and turn the unlocking lever 10 to point upwards.
10. Move the drive arm 22 downwards, and move the unlocking lever 10 back into the vertical locked position.

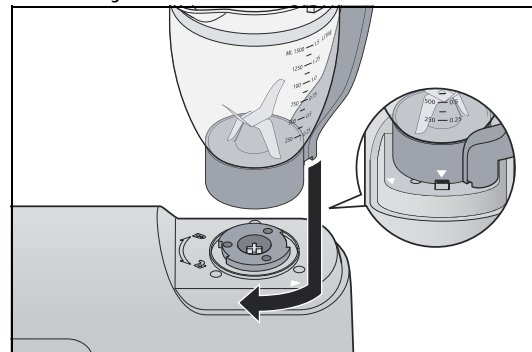
The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation" on page 12.

## **8. Using the blender jug**

NOTE: when you use the blender jug 5, the axle 23 also turns. The mixing bowl 15 and splash guard 21 should therefore also be mounted, but not a mixing tool.

### **Mounting the blender jug**

1. Remove the cover 8 to the right.
2. Position the blender jug 5 on the drive unit 7 so that the white arrow on the bottom of the blender jug is above the safety switch 9.



3. Turn the blender jug 5 clockwise until it is firmly in place. The two white arrows now point at each other.

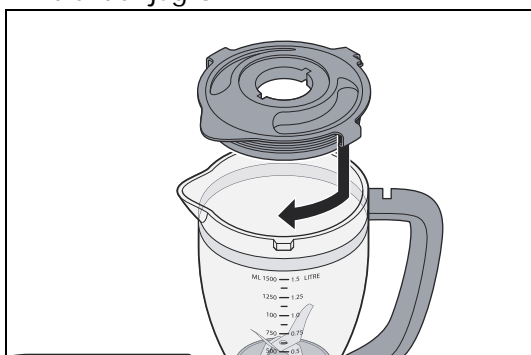
### **Adding ingredients**

- First add the liquid ingredients to the blender jug 5, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.
- During blending, you can add ingredients through the refill opening 3 in the lid 2:
  - Reduce the speed to 1 - 2.
  - Rotate the lid of the refill opening 1 anticlockwise and remove it.
  - Add the ingredients.
  - Replace the lid 1 such that the small plastic nibs fit into the recesses at the refill opening 3.
  - Turn the lid 1 clockwise until it is firmly in place.

## Mounting the lid

### NOTES:

- For safety reasons, the blending process will only start when the lid 2 is correctly mounted.
  - To make it a little easier to close the lid 2, place a few drops of cooking oil onto a cloth and rub it over the seal 4.
- 
4. Place the lid 2 slightly distorted onto the blender jug 5.



5. Rotate the lid 2 clockwise until it stops.

The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation" on page 12.

## 9. Basic operation

### 9.1 Power supply

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control 11 is set to 0 (off).
3. Plug the mains plug 13 into a suitable wall socket. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
4. Pull out the mains plug before cleaning the device.

### 9.2 Switching the device on/off and selecting speed

**WARNING!** Risk of material damage!

- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.

**NOTE:** the device only works when either the cover 8 is mounted (for the mixing tools) or the lid 2 is correctly mounted on the blender jug 5.

1. Switch the device on by turning the speed control 11 to the right.
2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed (see "Overview of functions" on page 9).
3. Reduce the speed to setting 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening 20 or the refill opening 3.
4. Set the speed control 11 to 0 to switch the device off.

---

NOTE: above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.

---

### 9.3 Pulse function

---

NOTE: the pulse function only works if the speed control 11 is set to at least 1.

---

- By pressing the PULSE 12 button, you can briefly increase the speed to the highest setting (10).
- Use the pulse function to shred small quantities of e.g. nuts, herbs or onions in the blender jug 5.

### 9.4 Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug 13.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

## 10. Dismantling the device

### Lifting up the drive arm

1. Turn the unlocking lever 10 to point upwards (in the direction of the arrow) and lift up the drive arm 22 until it clicks into place and the unlocking lever 10 snaps back into its locked position.

### Removing the mixing tool

2. Press the mixing tool upwards slightly and rotate it clockwise until it can be removed from the axle 23.

### Removing the splash guard

3. Rotate the splash guard 21 anticlockwise until it can be removed.

### Removing the mixing bowl

4. Rotate the mixing bowl 15 anticlockwise until it can be removed.

### Lowering the drive arm

5. Lift the drive arm 22 slightly, hold it firmly, and turn the unlocking lever 10 to point upwards.
6. Move the drive arm 22 downwards, and move the unlocking lever 10 back into the vertical locked position.

### Removing the blender jug

7. Rotate the blender jug 5 anticlockwise slightly, and lift it off upwards.
8. Replace the cover 8.

### Removing the lid of the blender jug

9. Rotate the lid 2 anticlockwise until you can remove it.
10. Rotate the lid of the refill opening 1 anticlockwise and remove it.

## 11. Cleaning and servicing the device

---



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug 13 from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit 19 in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades 6 of the blender jug 5 are very sharp. Never

touch the blades 6 with your bare hands, to avoid cuts.

- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades 6 easily, so that you do not injure yourself on them.

**CAUTION:**

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

**NOTE:** certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic (e.g. the splash guard 21 or the lid of the refill opening 1). This is not a defect with the device and harmless to health.

### **11.1 Cleaning the base unit**

1. Clean the base unit 19 with a damp cloth. You can also use some detergent.
2. Use clear water and wipe with a clean cloth.
3. Do not use the base unit 19 until it is completely dry again.

### **11.2 Cleaning in the dishwasher**

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl 15
- Blender jug 5
- Lid 2 of the blender jug
- Lid of the refill opening 1
- Dough hook 14
- Whisk 16
- Beater 17

The following parts must never be cleaned in a dishwasher:

- Base unit 19
- Splash guard 21

### **11.3 Cleaning the accessories**

1. Rinse the blender jug 5 or the mixing bowl 15 with warm water and pour away the water.
2. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
3. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
4. Allow the parts to dry completely before using them again.

### **11.4 Cleaning the blender jug**

1. Place the blender jug 5 onto the device.
2. Fill it approximately half-full with warm water containing detergent.
3. Mount the lid 2.
4. Check that the speed control 11 is set to 0.
5. Plug the mains plug 13 into a suitable wall socket.
6. Set the speed control 11 to 7.
7. Press the PULSE button 12 several times.
8. Remove the blender jug 5 from the device.
9. Pour out the dishwater.
10. Rinse the blender jug 5 under clear water.
11. Allow the blender jug 5 to dry completely before you use it again.

### **11.5 Storage**

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- Figure B: you can wind up the power cable in the cable spool 24 on the underside of the base unit 19.



## 12. Troubleshooting

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



**DANGER!** Risk of electric shock!

- ⊙ Never attempt to repair the device yourself.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"><li>• Has the device been connected to the power supply?</li><li>• Check the connection.</li><li>• Is the cover 8 mounted correctly?</li></ul>
Blender cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the lid 2 mounted correctly?</li></ul>
Whisk 16, beater 17, dough hook 14, or blades 6 not turning or only turning with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Switch off immediately, pull out mains plug 13 and check:<ul style="list-style-type: none"><li>- Blockage in the jug?</li><li>- Food too tough or too hard?</li><li>- Device not assembled correctly?</li></ul></li></ul>

## 13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.




### **Packaging**

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

## 14. Technical specifications

Model:	SKMP 1300 C1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	1,300 Watt
Maximum filling volume of the blender jug 5: Mixing bowl 15:	approx. 1.5 litres approx. 6.3 litres
max. continuous operation (short cycle):	(indicates how long the device is permitted to run continuously)
- food processor:	10 minutes
- blender:	3 minutes
- at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels):	30 seconds

### Technical Symbols

	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
---	--

Subject to technical modifications.

## 15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,  
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

### Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase. If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred. If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

### Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery. The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

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

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

### **Handling in case of a warranty claim**

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

- Please keep the article number  
IAN: 288190 / 288192 / 288193 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) to download this and many other manuals, product videos and software.



### **Service Centre**

**GB** Service Great Britain  
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.co.uk](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

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

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**CY** Service Cyprus  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

IAN: 288190 / 288192 / 288193



### **Supplier**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

## **Indhold**

1. Oversigt .....	19
2. Brug i overensstemmelse med formålet .....	20
3. Sikkerhedsanvisninger .....	21
4. Leveringsomfang .....	23
5. Udpakning og montering .....	24
6. Hurtigt overblik over funktioner .....	24
7. Brug af omrøringsredskaber .....	25
8. Brug af blandebeholder .....	26
9. Betjening .....	27
9.1 Strømforsyning .....	27
9.2 Tænde/slukke enheden og regulering af hastigheden .....	27
9.3 Impulsfunktion .....	27
9.4 Overophedningsbeskyttelse .....	28
10. Sådan skilles enheden ad .....	28
11. Rengøring og vedligeholdelse af enheden .....	28
11.1 Rengøring af motorenheden .....	29
11.2 Rengøring i opvaskemaskine .....	29
11.3 Rengøring af tilbehør .....	29
11.4 Rengøring af blandebeholderen .....	29
11.5 Opbevaring .....	29
12. Problemløsning .....	30
13. Bortskaffelse .....	30
14. Tekniske data .....	31
15. HOYER Handel GmbHs garanti .....	31

## 1. *Overview*

1		Låg på efterpåfyldningsåbningen
2		Låg (på blandebeholderen)
3		Efterpåfyldningsåbning
4		Pakning
5		Blandebeholder
6		Kniv
7		Blandebeholder-drev (under afdækningen)
8		Afdækning
9		Sikkerhedsafbryder
10		Oplåsningsgreb (for drivarmen)
11	<i>0 - 10</i>	Hastighedsregulator med tænd/sluk-funktion
12	PULSE	Impulsknap
13		Tilslutningsledning med netstik
14		Dejkroge
15		Røreskål
16		Piskeris
17		Omrører
18		Sugefod
19		Motorenhed
20		Påfyldningsåbningen (med klap)
21		Sprøjtebeskyttelse
22		Drivarm
23		Aksel til omrøringsredskaber
24		Kabeloprulning

## **Mange tak for din tillid!**

Vi ønsker dig tillykke med din nye Profi-køkkenmaskine.

For en sikker brug af produktet og for at lære alle funktioner at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning.
- Hvis enheden gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.

Vi ønsker dig held og lykke med din nye Profi-køkkenmaskine!

### **Symboler på apparatet**



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

### **Modelvarianter**

Enheden leveres i tre varianter:

- CPE288190: rød metallic
- CPE288192: antracit
- CPE288193: sort

Alle farvevarianter betjenes på samme måde.

## **2. Brug i overensstemmelse med formålet**

Profi-køkkenmaskinen er beregnet til at blande, piske, støde, omrøre, ælte og blande fødevarer og fødevareprodukter.

De grundlæggende funktioner bliver beskrevet i denne betjeningsvejledning. Der er opskrifter til forskellige retter i den medfølgende opskriftsbog.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes inden dørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

### **Forudseeligt misbrug**

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Køkkenmaskinen må kun benyttes uden afbrydelse...
  - i 10 minutter med omrøringsredskaberne
  - i højst tre minutter med blandebeholder
  - og ikke længere end 30 sekunder ved maksimal belastning (omrøring/æltning og blanding med helt fyldt maskine).

Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

### **3. Sikkerhedsanvisninger**

#### **Advarselshenvisninger**

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



**FARE!** Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

**ADVARSEL!** Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**FORSIGTIG!** Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage mindre kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

**ANVISNING!** forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

#### **Anvisninger om sikker brug**

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
  - ... ved manglende opsyn,
  - ... inden du samler eller demonterer enheden
  - ... med henblik på skift af redskaber eller udstyr
  - ... inden rengøring.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Til følgende formål må enheden kun være i uafbrudt brug i:
  - højst 10 minutter ved omrøring/æltning med omrøringsredskaberne,
  - højst 3 minutter med blanding i blandebeholderen
  - maksimalt 30 sekunder ved maksimal belastning (omrøring/æltning og blanding samtidigt med helt fyldt maskine).Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.

- ⊙ Apparatets netstik skal, når apparatet ikke er under opsyn, før det samles, skilles ad eller rengøres, altid være taget ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær opmærksom på følgende, da blandebeholderens knive er meget skarpe:
  - Rør aldrig ved knivene med hånden. Det kan give snitsår.
  - Under rengøring skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivene tydeligt, så du ikke kommer til skade på dem.
  - Pas på ikke at røre knivene, når du tømmer blandebeholderen.
- ⊙ Før udskiftning af tilbehør eller reservedele, som er bevægelige dele, skal apparatet afbrydes og netstikket tages ud af stikkontakten.
- ⊙ Se kapitlet om rengøring (se "Rengøring og vedligeholdelse af enheden" på side 28).



#### **FARE for børn**

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.



#### **FARE for og på grund af kæle- og husdyr**

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



#### **FARE for elektrisk stød pga. fugtighed**

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o. l.
- ⊙ Motorenheden, tilslutningsledningen og netstikket må ikke komme i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motorenheden mod fugt og stænkvand.
- ⊙ Træk netstikket med det samme, hvis der trænger væske ind i motorenheden. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.

- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.



#### **FARE for elektrisk stød**

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når enheden er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Selv når der er slukket, er apparatet ikke skilt fuldstændigt fra lysnettet. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Hold tilslutningsledningen fra varme overflader (kogeplader f.eks).
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.



- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
  - ... hvis der opstår en fejl,
  - ... hvis du ikke bruger køkkenmaskinen,
  - ... inden du monterer eller demonterer køkkenmaskinen,
  - ... inden du rengør køkkenmaskinen samt
  - ... ved tordennejr.
- ⊙ Undlad at bruge enheden, hvis der er synlige skader på selve enheden, tilbehør eller tilslutningsledning.
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer på apparatet.



### **FARE for at skære sig med kvæstelser til følge**

- ⊙ Rør aldrig den roterende kniv. Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele. Vær opmærksom på, at knivene bliver ved med at rotere et stykke tid efter, at apparatet er blevet slukket.



### **FARE pga. roterende dele**

- ⊙ Hold ikke skeer eller lignende på de drejende dele. Hold også langt hår eller løstsiddende tøj væk fra de roterende dele.
- ⊙ Sørg altid for, at hastighedsregulatoren står på 0, før du sætter netstikket ind i stikkontakten.
- ⊙ Sluk apparatet og træk netstikket ud af stikkontakten, inden du udskifter tilbehør eller ekstradele, der bevæges under drift.
- ⊙ Når blandebeholderen ikke er på, skal afdækningen være sat på. Det er en beskyttelsesforanstaltning, og enheden kører ikke, hvis afdækningen ikke er på.

### **ADVARSEL mod materielle skader**

- ⊙ Stil enheden på en plan, tør, vandfast og skridsikker overflade, så det hverken kan vælte eller glide ned.
- ⊙ Omrøreren må kun køre 10 minutter, blanderen ikke mere end 3 minutter ad

gangen. Herefter skal enheden have lov til at køle af til stuetemperatur.

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder køre uden beholder.
- ⊙ Stil aldrig enheden på varme overflader (f.eks. kogeplader).
- ⊙ Flyt ikke rundt på enheden, så længe der er madvarer eller dej i den.
- ⊙ For at undgå at indholdet slynges ud, må blandebeholderen og røreskålen ikke overfyldes. Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor enheden på et vandfast underlag.
- ⊙ Lad ikke apparatet køre tomt, da motoren herved kan blive meget varm og blive beskadiget.
- ⊙ Fyld aldrig varme eller kogende blandinger i blandebeholderen.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Enheden er forsynet med skridsikre plastsugefodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastsugefodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

## **4. Leveringsomfang**

- 1 Profi-køkkenmaskine, motorenhed 19
- 1 Sprøjtebeskyttelse 21
- 1 Røreskål 15
- 1 Blandebeholder 5 med:
  - Låg 2 og
  - Låg på efterpåfyldningsåbningen 1
- 1 Dejkrog 14
- 1 Piskeris 16
- 1 Omrører 17
- 1 Betjeningsvejledning
- 1 Opskriftsbog

## 5. **Udpakning og montering**

ANVISNING: apparatet kan lugte lidt, når motoren varmes op, de første gange apparatet bruges. Det er helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

1. Fjern emballagen fuldstændigt.
2. Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
3. Demonter enheden (se "Sådan skilles enheden ad" på side 28).
4. Rengør enheden inden første brug! (se "Rengøring og vedligeholdelse af enheden" på side 28).

5. Fig. B: vikl den overskydende tilslutningsledning op på kabeloprulningen 24 på undersiden af motorenheden 19.
6. Stil motorenheden 19 på en plan, tør og vandfast overflade, så enheden hverken kan vælte eller glide ned. Vælg et glat, rent underlag, så sugefødderne 18 kan suge sig fast og holde sikkert.

### FORSIGTIG:

- ⊙ Hvis der løber væske ud, bliver det opsamlet på underlaget. Stil derfor enheden på et vandfast underlag.

## 6. **Hurtigt overblik over funktioner**

Arbejdsredskab	Hastighed	Funktion	Bemærkninger
Dejkroge 14	1 - 2	- Æltning og blanding af fast dej og fastere ingredienser	maks. køretid: 10 minutter
	2 - 3	- Æltning af gærdej - Æltning af tyk røredej	
Omrører 17	2 - 3	- Blanding af tyk røredej - Blanding af smør og mel - Blanding af gærdej	
	4 - 6	- Kagedej - Røring af smør med sukker - Småkagedej	
Piskeris 16	7 - 10	- Piskefløde - Æggehvite - Mayonnaise - Opskumning af smør	
Blandebeholder 5	PULSE + 1 - 10	- Blanding og deling af bløde eller flydende ingredienser. ANVISNING: skal være indstillet på mindst hastighedstrin 1, før impulsknappen 12 fungerer.	maks. køretid: 3 minutter

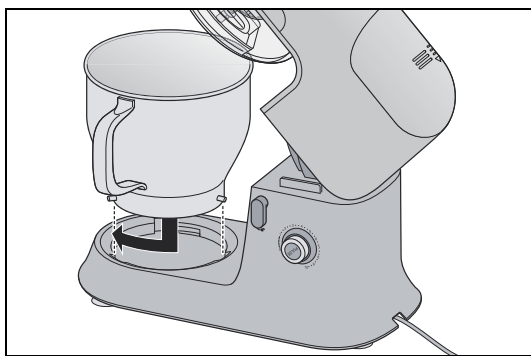
## 7. Brug af omrøringsredskaber

### Klap drivarmen op

1. Drej oplåsingsgrebet 10 op (i retning af pilen) og klap drivarmen 22 opad, indtil den låser fast, og oplåsingsgrebet 10 igen går i låseposition.

### Indsæt røreskålen

2. Placer røreskålen 15 sådan på motorenheden 19, at metalstifterne på undersiden passer ned i udfasningerne på motorenheden.



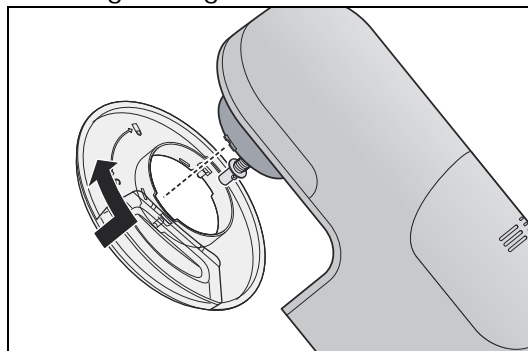
3. Lås røreskålen 15 fast ved at dreje den lidt i urets retning, indtil den sidder fast.

### Påsætning af sprøjtebeskyttelse

#### FORSIGTIG:

- ⊗ Anvend aldrig røreskålen 15, uden at sprøjtebeskyttelsen 21 er monteret. Hvis det ikke er monteret, kan noget af blandingen blive slynget ud.

4. Placer sprøjtebeskyttelsen 21 på drivarmen 22 nedefra. Påfyldningsåbningen (med klap) 20 skal pege i retning mod hastighedsregulatoren 11.



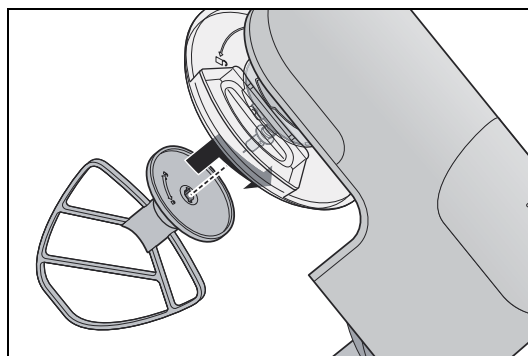
5. Drej sprøjtebeskyttelsen 21 i retning mod det lukkede hængelås-symbol, indtil det låser fast.

### Indsæt omrøringsredskaber

6. Vælg det korrekte omrøringsredskab:
  - Dejkroge 14: til tung dej, brøddej f.eks.
  - Piskeris 16: til piskning af fløde, æggehvide mm.
  - Omrører 17: for let til middeltung dej, kagedej eller pandekagedej f.eks.

For flere informationer: se "Hurtigt overblik over funktioner" på side 24.

7. Sæt omrøringsredskabet op på akslen nedefra 23.



Sørg for, at de små metalstifter på akslen 23 griber fat i de små udspåringer i omrøringsredskabet.

8. Fig. A: tryk omrøringsredskabet lidt opad, og drej det mod uret, indtil det sidder fast.

### **Påfyldning af ingredienser**

- Når drivarmen 22 er klappet op, kan du påfylde ingredienser i røreskålen 15.
- Du kan også tilføje ingredienser under omrøringen gennem påfyldningsåbningen 20 ved sprøjtebeskyttelsen 21:
  - Sænk hastigheden til 1 - 2.
  - Åbn klappen på påfyldningsåbningen 20.
  - Fyld ingredienserne i.
  - Luk klappen på påfyldningsåbningen 20 igen.

### **Sænkning af drivarmen**

9. Hæv drivarmen 22 et lille stykke, hold på den og drej oplåsningsgrebet 10 opad.
10. Før drivarmen 22 nedad og drej oplåsningsgrebet 10 tilbage til den vandrette låseposition.

Nu er enheden færdigmonteret. I arbejde med enheden: se "Betjening" på side 27.

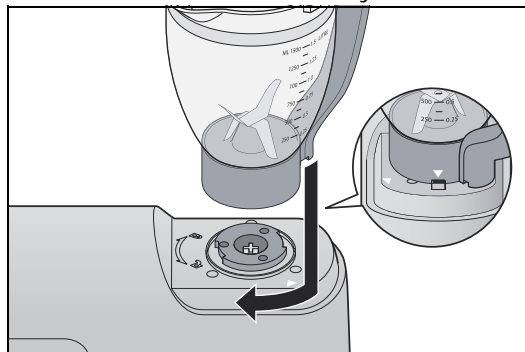
## **8. Brug af blandebeholder**

ANVISNING: akslen drejer med, når blandebeholderen 5 er i brug. Monter derfor røreskålen 15 og sprøjtebeskyttelsen 21 men ikke noget omrøringsredskab 23.

### **Påsat blandebeholder**

1. Træk afdækningen 8 af mod højre.

2. Placer blandebeholderen 5 på drevet 7 sådan, at den hvide pil under blandebeholderen står over sikkerhedsafbryderen 9.



3. Drej blandebeholderen 5 med uret, indtil den sidder fast. Nu peger begge de hvide pile mod hinanden.

### **Påfyldning af ingredienser**

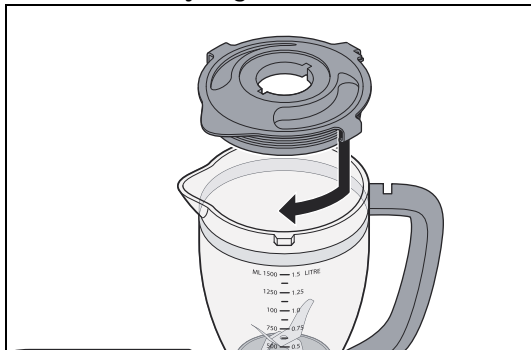
- Hæld først de flydende og derefter de faste ingredienser ned i blandebeholderen 5.
- Skær først de faste ingredienser i småstykker, så de ikke kommer i klemme i knivene.
- Mens blandingen kører, kan du påfylde ingredienser gennem efterpåfyldningsåbningen 3 i låget 2:
  - Sænk hastigheden til 1 - 2.
  - Drej låget 2 på efterpåfyldningsåbningen 1 mod uret og tag det af.
  - Fyld ingredienserne i.
  - Sæt låget 2 på igen, så de små plaststifter passer ind i udfasningerne på efterpåfyldningsåbningen 3.
  - Drej låget 2 med uret, indtil det sidder fast.

### **Sæt låget på**

ANVISNING:

- Maskinen påbegynder først blandingen, når låget 2 er sat rigtigt på.
- Det bliver lettere at lukke låget 2, hvis du hælder nogle dråber spiseolie på en klud, og gnider pakningen 4 ind med det.

4. Sæt låget 2 på blandebeholderen 5 med en drejning.



5. Drej låget 2 med uret, indtil det låser fast.

Nu er enheden færdigmonteret. I arbejde med enheden: se "Betjening" på side 27.

## 9. Betjening

### 9.1 Strømforsyning

1. Sæmmensæt enheden, så den passer til den ønskede funktion.
2. Kontroller, at hastighedsregulatoren 11 står på 0 (slukket).
3. Sæt netstikket 13 i en egnet stikkontakt. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
4. Træk netstikket ud af kontakten, inden du rengør enheden.

### 9.2 Tænde/slukke enheden og regulering af hastigheden

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊗ Omrøreren må kun køre 10 minutter, blanderen ikke mere end 3 minutter ad gangen. Herefter skal enheden have lov til at køle af til stuetemperatur.

ANVISNING: enheden fungerer kun, hvis enten afdækningen 8 (for omrøringsredskaber) eller låget 2 er sat korrekt på blandebeholderen 5.

1. Tænd for enheden ved at dreje hastighedsregulatoren 11 mod højre.
2. Start med lav hastighed og øg gradvis til den ønskede hastighed (se "Hurtigt overblik over funktioner" på side 24).
3. Hvis du vil tilføje ingredienser gennem påfyldningsåbningen 20 eller gennem efterpåfyldningsåbningen 3, mens arbejdet er igang, skal du sænke hastigheden til trin 1 - 2.
4. Når du er færdig, skal du stille hastighedsregulatoren 11 på 0, for at slukke enheden.

ANVISNING: det afhænger først og fremmest af konsistensen af de fødevarer, der skal blandes, hvad den rigtige hastighed er. Jo mere flydende konsistens, jo højere kan hastigheden være.

### 9.3 Impulsfunktion

ANVISNING: impulsfunktionen fungerer kun, hvis hastighedsregulatoren 11 er indstillet på mindst trin 1.

- Hvis du trykker på knappen PULSE 12, kan du kortvarigt få hastigheden op på højeste trin (10).
- Impulsfunktionen bruges til at findele små mængder af f.eks. nødder, urter eller løg i blandebeholderen 5.

## 9.4 Overophedningsbeskyttelse

Enheden er forsynet med en overophedningsbeskyttelse. Enheden slukker automatisk, hvis motoren bliver for varm:

1. Sluk for apparatet.
2. Træk netstikket 13 ud.
3. Lad enheden køle af til stuetemperatur. Enheden kan tændes igen, når den er blevet tilstrækkeligt afkølet.

## 10. Sådan skilles enheden ad

### Klap drivarmen op

1. Drej oplåsningsgrebet 10 op (i retning af pilen) og klap drivarmen 22 opad, indtil den låser fast, og oplåsningsgrebet 10 igen går i låseposition.

### Aftagning af omrøringsredskaber

2. Tryk omrøringsredskabet lidt opad, og drej det med uret, indtil det kan tages af akslen 23.

### Aftagning af sprøjtebeskyttelse

3. Drej sprøjtebeskyttelsen 21 mod uret, indtil det kan tages af.

### Fjernelse af røreskålen

4. Drej røreskålen 15 mod uret, indtil det kan tages af.

### Sænkning af drivarmen

5. Hæv drivarmen 22 et lille stykke, hold på den og drej oplåsningsgrebet 10 opad.
6. Før drivarmen 22 nedad og drej oplåsningsgrebet 10 tilbage til den vandrette låseposition.

### Fjernelse af blandebeholder

7. Drej blandebeholderen 5 mod uret og træk den af opad.
8. Sæt afdækningen 8 på igen.

## Aftagning af blandebeholderens låg

9. Drej låget 2 mod uret, indtil det kan tages af.
10. Drej låget på efterpåfyldningsåbningen 1 mod uret og tag det af.

## 11. Rengøring og vedligeholdelse af enheden



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket 13 ud af stikkontakten inden enhver rengøring.

- ⊙ Dyp aldrig motorenheden 19 i vand.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Vær opmærksom på, at blandebeholderens 5 knive 6 er meget skarpe. Rør aldrig ved knivene 6 med hånden. Det kan give snitsår.
- ⊙ Under rengøring skal du bruge vand, der er så rent, at du kan se knivene 6 tydeligt, så du ikke kommer til skade på dem.

FORSIGTIG:

- ⊙ Anvend ikke skurende, ætsende og kradsende rengøringsmidler. Det vil kunne beskadige enheden.

ANVISNING: bestemte levnedsmidler eller krydderier (gulerødder, karry f.eks.) kan misfarve kunststofdelene (sprøjtebeskyttelsen 21 f.eks. eller låget på efterpåfyldningsåbningen 1). Det skyldes ikke en fejl i apparatet og indebærer ikke nogen sundhedsrisiko.

### **11.1 Rengøring af motorenheden**

1. Rengør motorenheden 19 med en fugtig klud. Du kan også bruge lidt opvaskemiddel.
2. Tør efter med en ren klud og rent vand.
3. Benyt først motorenheden 19 igen, når den er helt tør.

### **11.2 Rengøring i opvaskemaskine**

Følgende dele er egnet til maskinopvask:

- Røreskål 15
- Blandebeholder 5
- Låg på blandebeholderen 2
- Låg på efterpåfyldningsåbningen 1
- Dejkroge 14
- Piskeris 16
- Omrører 17

Disse dele må under ingen omstændigheder komme i opvaskemaskine:

- Motorenhed 19
- Sprøjtebeskyttelse 21

### **11.3 Rengøring af tilbehør**

1. Skyl blandebeholderen 5 eller røreskålen 15 med varmt vand og hæld vandet fra.
2. Rengør alt tilbehør med hånden i en håndvask med opvaskevand eller i opvaskemaskinen.
3. Skyl derefter med hånden delene af med rent vand.
4. Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du bruger dem igen.

### **11.4 Rengøring af blandebeholderen**

1. Sæt blandebeholderen 5 på enheden.
2. Fyld den halvt op med varmt opvaskevand.
3. Sæt låget 2 på.

4. Kontroller, at hastighedsregulatoren 11 står på 0.
5. Sæt netstikket 13 i en egnet stikkontakt.
6. Indstil hastighedsregulatoren 11 på 1.
7. Tryk flere gange kort på impulsknappen PULSE 12.
8. Fjern blandebeholderen 5 fra enheden.
9. Hæld opvaskevandet fra.
10. Efterskyl blandebeholderen 5 med rent vand.
11. Lad blandebeholderen 5 tørre fuldstændigt, før du bruger den igen.

### **11.5 Opbevaring**

- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du rydder dem til side for opbevaring.
- Opbevar apparatet beskyttet mod støv og snavs og utilgængeligt for børn.
- Fig. B: tilslutningsledningen kan du vikle ind i kabeloprulningen 24 på undersiden af motorenheden 19.



## 12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



**FARE** for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere enheden.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er strømforsyningen sikret?</li> <li>• Kontrollér tilslutningen.</li> <li>• Er afdækningen 8 påsat korrekt?</li> </ul>
Man kan ikke tænde for blanderen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er låget 2 sat korrekt på?</li> </ul>
Piskeris 16, omrørere 17, dejkroge 14 eller knive 6 roterer ikke eller kun meget trægt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluk omgående, træk netstikket 13 ud og kontrollér:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hindring i beholderen?</li> <li>- Madvare for sej eller for hård?</li> <li>- Apparat ikke sat korrekt sammen?</li> </ul> </li> </ul>

## 13. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



### **Emballage**


Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.



## 14. Tekniske data

Model:	SKMP 1300 C1
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	1.300 Watt
Blandebeholdere 5 maksimale indhold: Røreskål 15:	ca. 1,5 liter ca. 6,3 liter
Maks. kontinuerlig køretid (KB):	(angiver, hvor længe enheden må køre kontinuerligt)
- Køkkenmaskine:	10 minutter
- Blander:	3 minutter
- Ved højeste be- lastning (omrø- ring/dejomrøring og blanding med helt fyldt maski- ne):	30 sekunder

### Tekniske symboler

	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
---	--

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

## 15. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

### Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

### **Garantidækning**

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede service-center, ophører garantien.

### **Afvikling af en garantisag**

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 288190 / 288192 / 288193 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte service-center telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



### **Service-center**

 Service Danmark

Tel.: 32 710005

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

IAN: 288190 / 288192 / 288193



### **Leverandør**

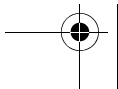
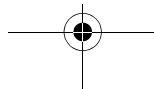
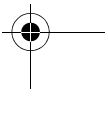
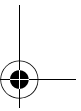
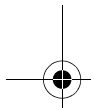
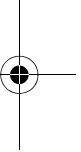
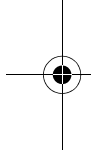
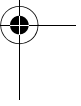
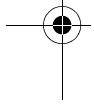
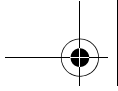
Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

TYSKLAND



## Sommaire

1. Aperçu de l'appareil .....	35
2. Utilisation conforme .....	36
3. Consignes de sécurité .....	37
4. Éléments livrés .....	40
5. Déballage de l'appareil et mise en place .....	40
6. Récapitulatif des fonctions .....	41
7. Utiliser des batteurs plats .....	42
8. Utiliser le bol mixeur .....	43
9. Commandes de base .....	44
9.1 Alimentation électrique .....	44
9.2 Allumer/éteindre l'appareil et sélectionner la vitesse .....	44
9.3 Fonction impulsion .....	45
9.4 Protection contre la surchauffe .....	45
10. Démontez l'appareil .....	45
11. Nettoyage et entretien de l'appareil .....	46
11.1 Nettoyage de l'appareil de base .....	46
11.2 Nettoyage au lave-vaisselle .....	46
11.3 Nettoyage des accessoires .....	46
11.4 Nettoyer le bol mixeur .....	46
11.5 Rangement .....	47
12. Dépannage .....	47
13. Élimination .....	47
14. Caractéristiques techniques .....	48
15. Garantie de HOYER Handel GmbH .....	48

## 1. *Aperçu de l'appareil*

1		Couvercle de l'ouverture pour l'appoint
2		Couvercle (du bol mixeur)
3		Ouverture pour l'appoint
4		Joint
5		Bol mixeur
6		Lame
7		Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache)
8		Cache
9		Interrupteur de sécurité
10		Lever de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
11	0 - 10	Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
12	PULSE	Bouton d'impulsion
13		Câble de raccordement avec fiche secteur
14		Crochet pétrisseur
15		Bol mélangeur
16		Mousoir
17		Fouet
18		Pied à ventouse
19		Appareil de base
20		Ouverture de remplissage (avec clapet)
21		Protection anti-projections
22		Bras d'entraînement
23		Axe de fixation des batteurs plats
24		Enrouleur de câble

## ***Merci beaucoup pour votre confiance !***

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

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

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager professionnel !

### ***Symboles sur l'appareil***



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

### ***Variantes***

L'appareil est livré en trois versions :

- CPE288190: rouge métallique
- CPE288192: anthracite
- CPE288193: noir

L'utilisation est identique pour toutes les variantes de couleurs.

## ***2. Utilisation conforme***

Le robot ménager professionnel sert à mixer, fouetter, battre, remuer, malaxer et mélanger des aliments et ingrédients.

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles. Vous trouverez des informations sur la préparation de plats spéciaux dans le livre de cuisine fourni avec l'appareil.

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

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

### ***Utilisation impropre prévisible***

**AVERTISSEMENT** : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption...
  - avec les batteurs plats pas plus longtemps que 10 minutes
  - avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes
  - en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) pas plus longtemps que 30 secondes.

L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

### **3. Consignes de sécurité**

#### **Avertissements**

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



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

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

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

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

#### **Instructions pour une utilisation en toute sécurité**

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
  - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil
  - ... avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
  - ... avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
  - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les batteurs plats,
  - max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur

max. 30 secondes en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal).

L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Faites attention au fait que les lames du bol mixeur sont très coupantes :
  - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
  - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles pour éviter de vous blesser.
  - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous videz le bol mixeur.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 46).



***DANGER pour les enfants***

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



***DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage***

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



***DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité***

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les éclaboussures.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.



- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



### **DANGER ! Risque d'électrocution**

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme les plaques chauffantes).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
  - ... lorsqu'une panne survient,
  - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
  - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
  - ... avant de nettoyer le robot ménager et
  - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.



### **DANGER ! Risque de blessures par coupure**

- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.



### **DANGER du fait de pièces en rotation**

- ⊙ N'approchez pas de cuiller ou d'objets similaires des pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Eteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels**

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite lais-

ser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouses antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouses antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

#### 4. *Éléments livrés*

- 1 robot ménager professionnel, appareil de base 19
- 1 protection anti-projections 21
- 1 bol mélangeur 15
- 1 bol mixeur 5 comprenant :
  - couvercle 2 et
  - couvercle de l'ouverture pour l'appoint 1
- 1 crochet pétrisseur 14
- 1 mousoir 16
- 1 fouet 17
- 1 mode d'emploi
- 1 livre de cuisine

#### 5. *Déballage de l'appareil et mise en place*

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

1. Ôtez tout le matériau d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Désassemblez l'appareil (voir « Démontez l'appareil » à la page 45).
4. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 46).
5. Figure B : enroulez l'excédent de câble de raccordement dans l'enrouleur de câble 24 sur la partie inférieure de l'appareil de base 19.

6. Placez l'appareil de base 19 sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.  
 Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse 18 puissent se fixer et assurer un maintien correct.

**ATTENTION :**

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

## 6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 14	1 - 2	- malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- malaxage de pâte au levain - malaxage de pâte épaisse	
Fouet 17	2 - 3	- mélange de pâte épaisse - mélange de beurre et farine - mélange de pâte au levain	
	4 - 6	- pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	
Mousoir 16	7 - 10	- crème fouettée - blancs d'œufs - mayonnaise - pour fouetter le beurre	
Bol mixeur 5	PULSE + 1 - 10	- mixer et broyer des ingrédients mous et liquides. REMARQUE : le niveau de vitesse doit être au minimum sur 7 pour que le bouton d'impulsion 12 fonctionne.	durée de fonctionnement max. : 3 minutes

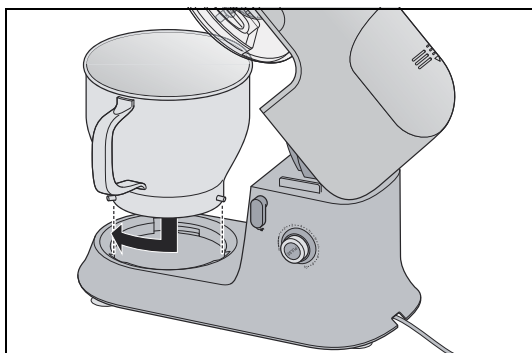
## 7. Utiliser des batteurs plats

### Relever le bras d'entraînement

1. Tournez le levier de déverrouillage 10 vers le haut (dans le sens de la flèche) et relevez le bras d'entraînement 22 jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le levier de déverrouillage 10 retourne à sa position de verrouillage.

### Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur 15 dans l'appareil de base 19 de telle manière à ce que les tiges métalliques sur le bord inférieur s'adaptent dans les encoches sur l'appareil de base.



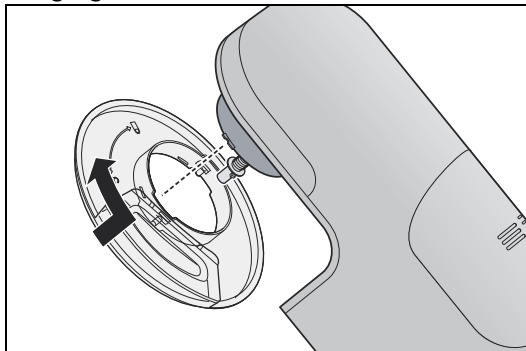
3. Verrouillez le bol mélangeur 15 en le tournant légèrement dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

### Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur 15 sans avoir mis la protection anti-projections 21 en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

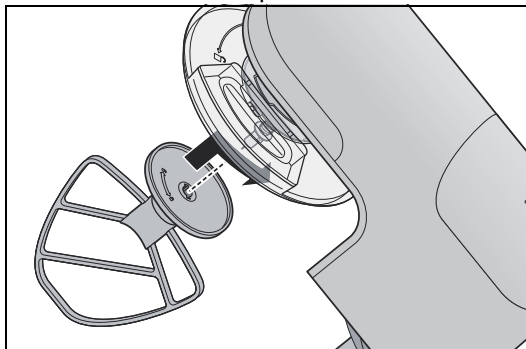
4. Placez la protection anti-projections 21 sous le bras d'entraînement 22. L'ouverture de remplissage avec clapet 20 doit être dans la direction du bouton de réglage de la vitesse 11.



5. Tournez la protection anti-projections 21 en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

### Mettre le batteur plat en place

6. Choisissez le batteur plat adapté :
  - Crochet pétrisseur 14 : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
  - Mousseur 16 : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
  - Fouet 17 : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 41.
7. Placez le batteur plat sous l'axe 23.



Veillez à ce que les petites tiges métalliques sur l'axe 23 s'insèrent dans les encoches du batteur plat.

8. Figure A : poussez le batteur plat légèrement vers le haut et tournez le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.

### **Verser les ingrédients**

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur 15 d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement 22 est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage 20 au niveau de la protection anti-projections 21 :
  - Réduisez la vitesse sur 1 - 2.
  - Ouvrez le clapet de l'ouverture de remplissage 20.
  - Versez les ingrédients.
  - Refermez le clapet de l'ouverture de remplissage 20.

### **Abaisser le bras d'entraînement**

9. Soulevez un peu le bras d'entraînement 22, tenez le fermement et tournez le levier de déverrouillage 10 vers le haut.
10. Déplacez le bras d'entraînement 22 vers le bas et tournez à nouveau le levier de déverrouillage 10 dans la position verticale de verrouillage.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 44.

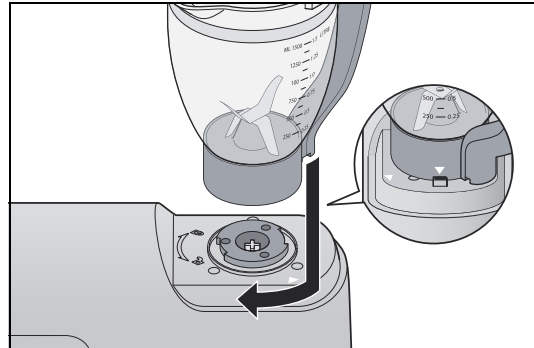
## **8. Utiliser le bol mixeur**

REMARQUE : lorsque vous utilisez le bol mixeur 5, l'axe 23 tourne simultanément avec. C'est pourquoi, montez le bol mélangeur 15 et la protection anti-projections 21 mais pas le batteur plat.

### **Mettre le bol mixeur en place**

1. Retirez le cache 8 vers la droite.
2. Placez le bol mixeur 5 sur l'entraînement 7 de telle manière à que la flèche

blanche sous le bol mixeur soit placée sur l'interrupteur de sécurité 9.



3. Tournez le bol mixeur 5 dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué. Les deux flèches blanches sont maintenant placées l'une sur l'autre.

### **Verser les ingrédients**

- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur 5.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.
- Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint 3 du couvercle 2 :
  - Réduisez la vitesse sur 1 - 2.
  - Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint 1 dans le sens antihoraire et retirez-le.
  - Versez les ingrédients.
  - Remettez le couvercle 1 de telle manière à ce que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les encoches sur l'ouverture pour l'appoint 3.
  - Tournez le couvercle 1 dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

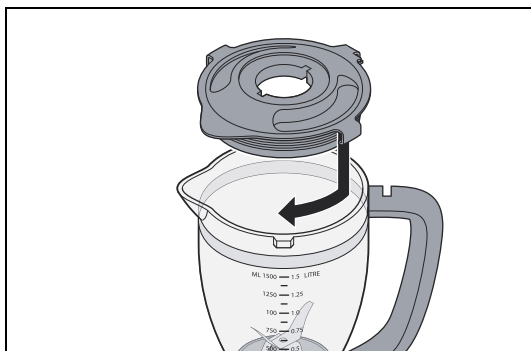
### **Mettre le couvercle en place**

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle 2 est correctement mis en place.

- Pour rendre la fermeture du couvercle 2 un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint 4.

4. Placez le couvercle 2 en léger décalage sur le bol mixeur 5.



5. Tournez le couvercle 2 dans le sens horaire jusqu'à la butée.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 44.

## 9. Commandes de base

### 9.1 Alimentation électrique

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse 11 soit positionné sur 0 (éteint).
3. Branchez la fiche secteur 13 dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Débranchez la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil.

### 9.2 Allumer/éteindre l'appareil et sélectionner la vitesse

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

REMARQUE : l'appareil ne fonctionne que si le cache 8 est mis en place (pour le batteur plat) ou si le couvercle 2 est correctement mis en place sur le bol mixeur 5.

1. Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse 11 vers la droite.
2. Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée (voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 41).
3. Réduisez la vitesse au niveau 1 - 2 si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage 20 ou par l'ouverture pour l'appoint 3 lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse 11 sur 0 pour arrêter l'appareil.

REMARQUE : la vitesse idéale dépend principalement de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

### **9.3 Fonction impulsion**

REMARQUE : la fonction impulsion ne fonctionne que si le bouton de réglage de la vitesse 11 est réglé au minimum sur le niveau 1.

- Vous pouvez augmenter la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau le plus haut (10) en appuyant sur le bouton PULSE 12.
- Utilisez la fonction impulsion pour broyer par exemple des fruits à coques, herbes ou oignons en petite quantité dans le bol mixeur 5.

### **9.4 Protection contre la surchauffe**

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur 13.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

## **10. Démontez l'appareil**

### **Relever le bras d'entraînement**

1. Tournez le levier de déverrouillage 10 vers le haut (dans le sens de la flèche) et relevez le bras d'entraînement 22 jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le levier de déverrouillage 10 retourne à sa position de verrouillage.

### **Retirer le batteur plat**

2. Poussez le batteur plat légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe 23.

### **Retirer la protection anti-projections**

3. Tournez la protection anti-projections 21 dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle puisse être retirée.

### **Retirer le bol mélangeur**

4. Tournez le bol mélangeur 15 dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

### **Abaisser le bras d'entraînement**

5. Soulevez un peu le bras d'entraînement 22, tenez le fermement et tournez le levier de déverrouillage 10 vers le haut.
6. Déplacez le bras d'entraînement 22 vers le bas et tournez à nouveau le levier de déverrouillage 10 dans la position verticale de verrouillage.

### **Retirer le bol mixeur**

7. Tournez le bol mixeur 5 légèrement dans le sens antihoraire et tirez-le vers le haut.
8. Remettez le cache 8 en place.

### **Retirer le couvercle du bol mixeur**

9. Tournez le couvercle 2 dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
10. Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint 1 dans le sens antihoraire et retirez-le.



## 11. Nettoyage et entretien de l'appareil



**DANGER !** Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur 13 de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base 19 dans l'eau.



**DANGER !** Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Faites attention au fait que les lames 6 du bol mixeur 5 sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames 6 à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de telle manière à ce que les lames 6 restent parfaitement visibles pour éviter de vous blesser.

**ATTENTION :**

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

**REMARQUE :** certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple la protection anti-projections 21 ou le couvercle de l'ouverture pour l'appoint 1). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

### 11.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base 19 avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base 19 que lorsque celui-ci est complètement sec.

### 11.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mélangeur 15
- Bol mixeur 5
- Couvercle 2 du bol mixeur
- Couvercle de l'ouverture pour l'appoint 1
- Crochet pétrisseur 14
- Moussoir 16
- Fouet 17

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

- Appareil de base 19
- Protection anti-projections 21

### 11.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur 5 ou le bol mélangeur 15 à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
3. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
4. Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les utiliser à nouveau.

### 11.4 Nettoyer le bol mixeur

1. Placez le bol mixeur 5 sur l'appareil.
2. Versez de l'eau chaude et contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié.
3. Mettez le couvercle 2 en place.
4. Vérifiez que le bouton de réglage de la vitesse 11 est en position 0.
5. Branchez la fiche secteur 13 dans une prise de courant adaptée.
6. Mettez le bouton de réglage de la vitesse 11 sur 1.
7. Appuyez brièvement et plusieurs fois sur le bouton d'impulsion PULSE 12.
8. Retirez le bol mixeur 5 de l'appareil.
9. Déversez l'eau de vaisselle.



- 10. Rincez ensuite le bol mixeur 5 à l'eau claire.
- 11. Laissez le bol mixeur 5 sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

### 11.5 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- Figure B : vous pouvez enrouler le câble de raccordement sur l'enrouleur de câble 24 au dessous de l'appareil de base 19.

Problème	Cause possible / solution
Le mousoir 16, le fouet 17, le crochet pétrisseur 14, ou la lame 6 ne tournent pas ou tournent plus que difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 13 et vérifier :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un obstacle encombre-t-il le récipient ?</li> <li>- L'aliment est-il trop épais ou trop dur ?</li> <li>- L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?</li> </ul> </li> </ul>

## 12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.

 **DANGER !** Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> <li>• Le cache 8 est-il correctement mis en place ?</li> </ul>
Le mixeur ne peut pas être mis en marche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle 2 est-il correctement mis en place ?</li> </ul>

## 13. Élimination

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



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



### Emballage

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

## 14. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMP 1300 C1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	1 300 watts
Contenance maximale du bol mixeur 5 : Bol mélangeur 15 :	env. 1,5 litre env. 6,3 litres
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)
- robot ménager :	10 minutes
- mixeur :	3 minutes
- en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) :	30 secondes

## Symboles techniques

<b>CE</b>	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
-----------	---

Sous réserves de modifications techniques.

## 15. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,  
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.  
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

### **Conditions de garantie**

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

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

### **Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction**

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

### **Etendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

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

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

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

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

### **Déroulement en cas de garantie**

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 288190 / 288192 / 288193 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



### **Centre de service**

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

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

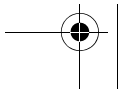
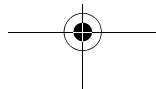
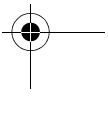
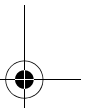
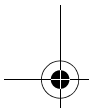
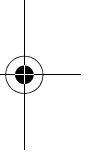
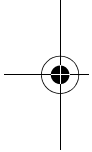
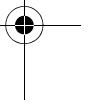
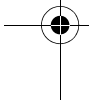
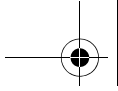
IAN : 288190 / 288192 / 288193



### **Fournisseur**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
ALLEMAGNE



## ***Inhoud***

1. Overzicht .....	53
2. Correct gebruik .....	54
3. Veiligheidsinstructies .....	55
4. Leveringsomvang .....	58
5. Uitpakken en plaatsen .....	58
6. Een overzicht van de functies .....	59
7. Roerhulpstukken gebruiken .....	60
8. Mixkom gebruiken .....	61
9. Basisbediening .....	62
9.1 Stroomvoorziening .....	62
9.2 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen .....	62
9.3 Pulsfunctie .....	63
9.4 Beveiliging tegen oververhitting .....	63
10. Apparaat uit elkaar halen .....	63
11. Apparaat reinigen en onderhouden .....	63
11.1 Basisapparaat reinigen .....	64
11.2 Reinigen in de vaatwasmachine .....	64
11.3 Onderdelen reinigen .....	64
11.4 Mixkom reinigen .....	64
11.5 Bewaren .....	64
12. Problemen oplossen .....	65
13. Afvalverwijdering .....	65
14. Technische gegevens .....	66
15. Garantie van HOYER Handel GmbH .....	66

## 1. **Overzicht**

1		Deksel van de bijvulopening
2		Deksel (van de mixkom)
3		Bijvulopening
4		Afdichting
5		Mixkom
6		Mes
7		Aandrijving voor de mixkom (onder de afdekking)
8		Afdekking
9		Veiligheidsschakelaar
10		Ontgrendelingshendel (voor de aandrijfarm)
11	<i>0 - 10</i>	Snelheidsregelaar met aan-/uit-functie
12	PULSE	Pulsknop
13		Aansluitsnoer met stekker
14		Kneedhaak
15		Roerkom
16		Eiwitklopper
17		Garde
18		Zuignap
19		Basisapparaat
20		Vulopening (met klep)
21		Spatbescherming
22		Aandrijfarm
23		As als houder voor de roerhulpstukken
24		Snoeropwikkeling

## ***Hartelijk dank voor uw vertrouwen!***

Wij feliciteren u met uw nieuwe keukenmachine Profi.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe keukenmachine Profi!

### ***Symbolen op het apparaat***



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

### ***Varianten***

Het apparaat is verkrijgbaar in drie versies:

- CPE288190: rood metallic
- CPE288192: antraciet
- CPE288193: zwart

De bediening is voor alle kleurvarianten identiek.

## ***2. Correct gebruik***

De keukenmachine Profi is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, kneden en mengen van levens- en voedingsmiddelen. In deze handleiding zijn de fundamentele functies beschreven. Gegevens over de bereiding van speciale gerechten treft u aan in het meegeleverde receptenboek.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### ***Voorzienbaar misbruik***

**WAARSCHUWING** voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de keukenmachine zonder onderbreking ...
  - met de roerhulpstukken niet langer dan 10 minuten
  - de mixkom niet langer dan 3 minuten
  - bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling) niet langer dan 30 seconden.

Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.



### 3. Veiligheidsinstructies

#### Waarschuwingen

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



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

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

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

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

#### Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
  - ... als er geen toezicht aanwezig is,
  - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt,
  - ... voor het vervangen van onderdelen of accessoires en
  - ... voor het reinigen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
  - max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken,
  - max. 3 minuten mixen in de mixkom,
  - max. 30 seconden bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling).

Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.

- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mixkom heel scherp zijn:
  - Raak de messen nooit aan met blote handen om snijwonden te vermijden.
  - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen goed kunt zien om u hieraan niet te verwonden.
  - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over het reinigen (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 63) in acht.



#### **GEVAAR voor kinderen**

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



#### **GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren**

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



#### **GEVAAR van een elektrische schok door vocht**

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel o.i.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



#### **GEVAAR door een elektrische schok**

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact

moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

- ⊙ Let erop, dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van warme oppervlakken (bijv. kookplaten).
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneeld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
  - ... wanneer er zich een storing voordoet,
  - ... wanneer u de keukenmachine niet gebruikt,
  - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
  - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
  - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.
- ⊙ Om risico's te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan.



### **GEVAAR van verwondingen door snijden**

- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen. Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd nadraaien.



### **GEVAAR door draaiende onderdelen**

- ⊙ Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de ronddraaiende onderdelen aan. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van ronddraaiende onderdelen.
- ⊙ Let er altijd op dat de snelheidsregelaar op 0 staat voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of extra onderdelen wisselt die tijdens de werking bewegen.
- ⊙ Wanneer de mixkom niet is geplaatst, moet de afdekking zijn geplaatst. Anders werkt het apparaat niet als bescherming tegen verwondingen.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade**

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder kom worden gebruikt.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. kookplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de mixkom en de roerkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.

- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend mixproduct.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

#### 4. Leveringsomvang

- 1 keukenmachine Profi, basisapparaat 19
- 1 spatbescherming 21
- 1 roerkom 15
- 1 mixkom 5 met:
  - deksel 2 en
  - deksel van de bijvulopening 1
- 1 kneedhaak 14
- 1 eiwitklopper 16
- 1 garde 17
- 1 handleiding
- 1 receptenboek

#### 5. Uitpakken en plaatsen

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar (zie "Apparaat uit elkaar halen" op pagina 63).
4. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken! (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 63)
5. Afbeelding B: wikkel het teveel aan aansluitsnoer in de snoeropwikkeling 24 aan de onderkant van het basisapparaat 19 op.
6. Plaats het basisapparaat 19 op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.  
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen 18 zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

**LET OP:**

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

## 6. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Kneedhaak 14	1 - 2	- Kneeden en mengen van stevig deeg of stevigere ingrediënten	Max. gebruiksduur: 10 minuten
	2 - 3	- Kneeden van gistdeeg - Kneeden van dik roerdeeg	
Garde 17	2 - 3	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg	
	4 - 6	- Gebaksdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg	
Eiwitklopper 16	7 - 10	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	
Mixkom 5	PULSE + 1 - 10	- Mixen en fijnmaken van zachte of vloeibare ingrediënten. AANWIJZING: stel ten minste snelheidsstand 1 in, zodat de pulsknop 12 werkt.	Max. gebruiksduur: 3 minuten

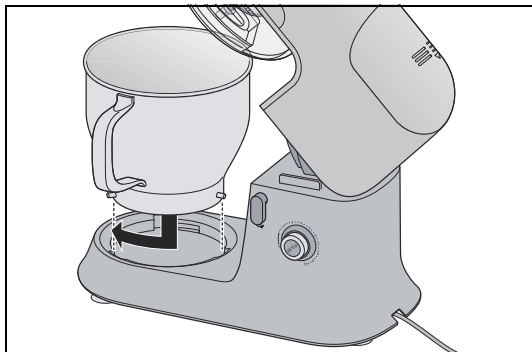
## 7. Roerhulpstukken gebruiken

### Aandrijfarm omhoogklappen

1. Draai de ontgrendelingshendel 10 omhoog (in de richting van de pijl) en klap de aandrijfarm 22 omhoog tot deze vastklikt en de ontgrendelingshendel 10 weer terugspringt naar zijn vergrendelingsstand.

### Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom 15 zodanig in het basisapparaat 19, dat de metalen penen aan de onderste rand in de uitsparingen van het basisapparaat passen.



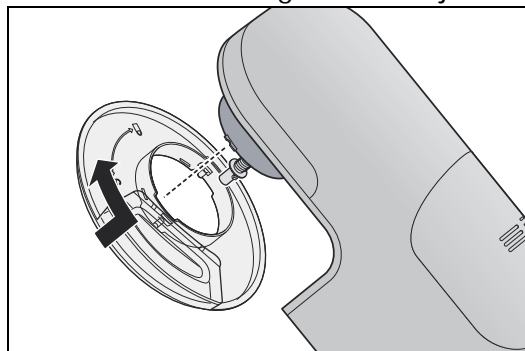
3. Vergrendel de roerkom 15 door deze iets met de wijzers van de klok mee te draaien totdat deze vastzit.

### Spatbescherming monteren

LET OP:

- ⊙ Gebruik de roerkom 15 nooit zonder geplaatste spatbescherming 21. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

4. Zet de spatbescherming 21 van onderaf op de aandrijfarm 22. De vulopening met klep 20 moet in de richting van de snelheidsregelaar 11 wijzen.



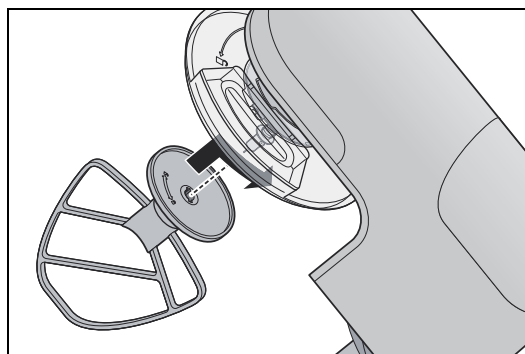
5. Draai de spatbescherming 21 in de richting van het gesloten slotsymbool, totdat deze vastklikt.

### Roerhulpstuk plaatsen

6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
  - Kneedhaak 14: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
  - Eiwitklopper 16: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
  - Garde 17: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebaksdeeg of pannenkoekendeeg.

Voor meer informatie: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 59.

7. Plaats het roerhulpstuk van onderaf op de as 23.



Let erop dat de kleine metalen penen aan de as 23 in de uitsparingen van het roerhulpstuk grijpen.

8. Afbeelding A: druk het roerhulpstuk iets omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag.

### **Ingrediënten toevoegen**

- U kunt de roerkom 15 met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm 22 omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening 20 in de spatbescherming 21 toevoegen:
  - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
  - Open de klep van de vulopening 20.
  - Voeg de ingrediënten toe.
  - Sluit de klep van de vulopening 20 weer.

### **Aandrijfarm neerlaten**

9. Hef de aandrijfarm 22 een klein stukje op, houd deze vast en draai de ontgrendelingshendel 10 naar boven.
10. Verplaats de aandrijfarm 22 naar beneden en draai de ontgrendelingshendel 10 weer in de verticale vergrendelingsstand.

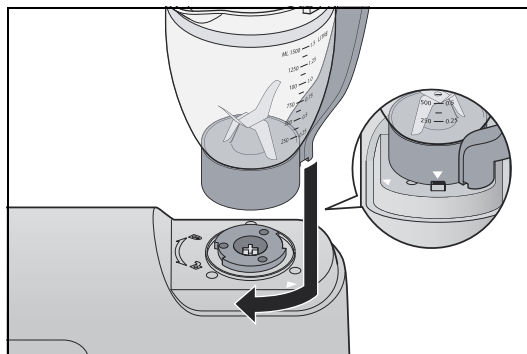
Het apparaat is nu gemonteerd. Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 62.

## **8. Mixkom gebruiken**

**AANWIJZING:** wanneer u de mixkom 5 gebruikt, draait tegelijkertijd de as 23 mee. Monteer daarom de roerkom 15 en de spatbescherming 21, maar geen roerhulpstuk.

### **Mixkom plaatsen**

1. Trek de afdekking 8 er naar rechts af.
2. Plaats de mixkom 5 zodanig op de aandrijving 7, dat de witte pijl onderaan de mixkom boven de veiligheidschakelaar 9 staat.



3. Draai de mixkom 5 met de wijzers van de klok mee, totdat deze vastzit. De beide witte pijlen wijzen nu naar elkaar.

### **Ingrediënten toevoegen**

- Vul de mixkom 5 altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
- Snijd de vaste ingrediënten eerst klein, zodat deze stukken niet in de messen beklemd raken.
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten via de bijvulopening 3 in het deksel 2 toevoegen:
  - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
  - Draai het deksel van de bijvulopening 1 tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.
  - Voeg de ingrediënten toe.
  - Plaats het deksel 1 weer terug, zodat de kleine kunststof neuzen in de uit-



springen van de bijvulopening 3 passen.

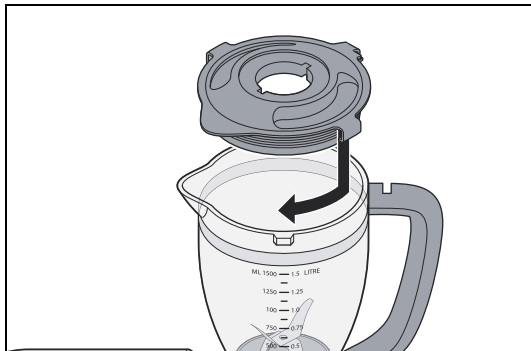
- Draai het deksel 1 met de wijzers van de klok mee, totdat dit vastzit.

### **Deksel plaatsen**

#### **AANWIJZINGEN:**

- Om veiligheidsredenen start het mixproces alleen, wanneer het deksel 2 correct is geplaatst.
- Breng enkele druppels plantaardige olie op een doek aan en wrijf de afdichting 4 daarmee in om het deksel 2 iets gemakkelijker te kunnen sluiten.

4. Plaats het deksel 2 iets gedraaid op de mixkom 5.



5. Draai het deksel 2 met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag.

Het apparaat is nu gemonteerd. Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 62.

## **9. Basisbediening**

### **9.1 Stroomvoorziening**

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Controleer of de snelheidsregelaar 11 op 0 (uitgeschakeld) staat.
3. Steek de stekker 13 in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook

na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

4. Trek de stekker eruit, voordat u het apparaat reinigt.

### **9.2 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen**

**WAARSCHUWING** voor materiële schade!

- ⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten zonder onderbrekingen werken. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.

**AANWIJZING:** het apparaat werkt alleen, wanneer ofwel de afdekking 8 is geplaatst (voor de roerhulpstukken) ofwel het deksel 2 correct op de mixkom 5 is geplaatst.

1. Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar 11 naar rechts te draaien.
2. Begin met een iets lagere snelheid en verhoog langzaam tot de gewenste snelheid (zie "Een overzicht van de functies" op pagina 59).
3. Verlaag de snelheid tot stand 1 - 2, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening 20 of de bijvulopening van het deksel 3 wilt toevoegen.
4. Zet de snelheidsregelaar 11 op 0 om het apparaat uit te schakelen.

**AANWIJZING:** de ideale snelheid is vooral afhankelijk van de consistentie van het mixproduct. Hoe vloeibaarder de inhoud is, des te sneller kunt u mixen.



### 9.3 Pulsfunctie

**AANWIJZING:** de pulsfunctie werkt alleen, wanneer op de snelheidsregelaar 11 ten minste stand 1 wordt ingeschakeld.

- Door op de knop PULSE 12 te drukken, kunt u de snelheid korte tijd tot de hoogste stand (10) verhogen.
- Gebruik de pulsfunctie om in de mixkom 5 bijv. noten, kruiden of uien in kleine hoeveelheden fijn te maken.

### 9.4 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Als de motor te heet is geworden, schakelt het apparaat automatisch uit:

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker 13 uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.

Wanneer het apparaat voldoende is afgekoeld, kan het weer worden ingeschakeld.

## 10. Apparaat uit elkaar halen

### Aandrijfarm omhoogklappen

1. Draai de ontgrendelingshendel 10 omhoog (in de richting van de pijl) en klap de aandrijfarm 22 omhoog tot deze vastklikt en de ontgrendelingshendel 10 weer terugspringt naar zijn vergrendelingsstand.

### Roerhulpstuk verwijderen

2. Druk het roerhulpstuk iets omhoog en draai het met de wijzers van de klok mee tot het van de as 23 kan worden afgetrokken.

### Spatbescherming verwijderen

3. Draai de spatbescherming 21 tegen de wijzers van de klok in tot deze kan worden verwijderd.

### Roerkom verwijderen

4. Draai de roerkom 15 tegen de wijzers van de klok in tot deze kan worden verwijderd.

### Aandrijfarm neerlaten

5. Hef de aandrijfarm 22 een klein stukje op, houd deze vast en draai de ontgrendelingshendel 10 naar boven.
6. Verplaats de aandrijfarm 22 naar beneden en draai de ontgrendelingshendel 10 weer in de verticale vergrendelingsstand.

### Mixkom verwijderen

7. Draai de mixkom 5 iets tegen de wijzers van de klok in en trek deze er naar boven af.
8. Plaats de afdekking 8 weer terug.

### Deksel van de mixkom verwijderen

9. Draai het deksel 2 tegen de wijzers van de klok in, tot u het kunt verwijderen.
10. Draai het deksel van de bijvulopening 1 tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.

## 11. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker 13 uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat 19 nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen 6 van de mixkom 5 heel scherp zijn. Raak de mes-

sen 6 nooit aan met blote handen om snijwonden te vermijden.

- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u de messen 6 goed kunt zien om u niet te verwonden.

LET OP:

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

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry, wortelen) kunnen de kunststof onderdelen (bijv. de spatbescherming 21 of het deksel van de bijvulopening 1) verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.

### **11.1 Basisapparaat reinigen**

1. Reinig het basisapparaat 19 met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat 19 pas weer, wanneer het volledig droog is.

### **11.2 Reinigen in de vaatwasmachine**

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Roerkom 15
- Mixkom 5
- Deksel 2 van de mixkom
- Deksel van de bijvulopening 1
- Kneedhaak 14
- Eiwitklopper 16
- Garde 17

De volgende onderdelen mogen nooit in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat 19
- Spatbescherming 21

### **11.3 Onderdelen reinigen**

1. Spoel de mixkom 5 of de roerkom 15 om met warm water en giet het water weg.
2. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
3. Spoel alle onderdelen met schoon water na bij afwassen met de hand.
4. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opnieuw gebruikt.

### **11.4 Mixkom reinigen**

1. Plaats de mixkom 5 op het apparaat.
2. Vul deze tot ongeveer de helft met warm water met afwasmiddel.
3. Zet het deksel 2 op de mixkom.
4. Controleer of de snelheidsregelaar 11 op 0 staat.
5. Steek de stekker 13 in een geschikt stopcontact.
6. Zet de snelheidsregelaar 11 op 1.
7. Druk meerdere keren kort op de puls-knop PULSE 12.
8. Neem de mixkom 5 van het apparaat af.
9. Gooi het afwaswater weg.
10. Spoel de mixkom 5 met schoon water na.
11. Laat de mixkom 5 volledig drogen, voordat u deze opnieuw gebruikt.

### **11.5 Bewaren**

- Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u deze bewaart.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- Afbeelding B: het aansluitsnoer kunt u in de snoeropwikkeling 24 aan de onderzijde van het basisapparaat 19 opwickelen.

## 12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



**GEVAAR** door een elektrische schok!

- ⊙ Probeer nooit zelf om het apparaat te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li><li>• Controleer de aansluiting.</li><li>• Is de afdekking 8 correct geplaatst?</li></ul>
De mixer kan niet worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is het deksel 2 correct geplaatst?</li></ul>
Eiwitklopper 16, garde 17, kneedhaak 14 of mes 6 draaien niet of maar moeilijk.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Direct uitschakelen, stekker 13 uit het stopcontact trekken en controleren:<ul style="list-style-type: none"><li>- Obstakel in de kom?</li><li>- Voedsel te taai of te hard?</li><li>- Apparaat niet goed in elkaar gezet?</li></ul></li></ul>

## 13. Afvalverwijdering

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in




de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.


### Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

## 14. Technische gegevens

Model:	SKMP 1300 C1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	1300 watt
Maximumvulling mix- kom 5: Roerkom 15:	ca. 1,5 liter ca. 6,3 liter
Max. continuegebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat onon- derbroken mag wer- ken)
- Keukenmachine:	10 minuten
- Mixer:	3 minuten
- Bij de hoogste belasting (tegelij- kertijd roeren/ kned en mixen bij maximale vul- ling):	30 seconden

### Technische symbolen

	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
---	---

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 15. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie van-  
af de koopdatum. Wanneer dit product on-  
volkomenheden vertoont, heeft u wettelijke  
rechten ten opzichte van de verkoper van  
het product. Deze wettelijke rechten worden  
niet beperkt door onze hiernavolgend be-  
schreven garantie.

### Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum.  
Bewaar de originele kassabon goed. Deze  
bon is nodig als bewijs dat u het apparaat  
heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koop-  
datum van dit product een materiaal- of fabri-  
cagefout voordoet, wordt het product door  
ons – naar onze keus – gratis voor u gerepa-  
reerd of vervangen. Deze garantie stelt als  
voorwaarde, dat het defecte apparaat en het  
koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van  
drie jaar wordt overlegd en dat er kort schrif-  
telijk wordt beschreven, waaruit de onvolko-  
menheid bestaat en wanneer deze zich heeft  
voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie  
wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde  
product terug of u krijgt een nieuw exemplaar.  
Met reparatie of vervanging van het product  
begint geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwa-  
ring niet verlengd. Dat geldt ook voor ver-  
vangen en gerepareerde onderdelen.  
Schades en onvolkomenheden die eventueel  
al bij de koop aanwezig waren, moeten di-  
rect na het uitpakken worden gemeld. Aan  
reparaties die zich voordoen na het verstrij-  
ken van de garantieperiode zijn kosten ver-  
bonden.

### **Omvang van de garantie**

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

### **Afhandeling in geval van garantie**

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 288190 / 288192 / 288193 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



### **Servicecenters**

**(NL)** Service Nederland  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

IAN: 288190 / 288192 / 288193



### **Leverancier**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DUITSLAND

## Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση .....	69
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	70
3. Υποδείξεις ασφάλειας .....	71
4. Σύνολο παράδοσης .....	74
5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση.....	74
6. Επισκόπηση λειτουργιών.....	75
7. Χρήση εξαρτημάτων ανάδευσης.....	76
8. Χρήση δοχείου ανάμειξης.....	77
9. Βασικός χειρισμός.....	78
9.1 Τροφοδοσία ρεύματος.....	78
9.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση συσκευής και επιλογή ταχύτητας.....	78
9.3 Παλμική λειτουργία .....	79
9.4 Προστασία υπερθέρμανσης.....	79
10. Αποσυναρμολόγηση συσκευής.....	79
11. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής.....	80
11.1 Καθαρισμός κυρίως συσκευής.....	80
11.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων .....	80
11.3 Καθαρισμός παρελκομένων .....	80
11.4 Καθαρισμός δοχείου ανάμειξης .....	81
11.5 Φύλαξη .....	81
12. Επίλυση προβλημάτων .....	81
13. Απόρριψη .....	82
14. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	82
15. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH .....	83

## 1. **Επισκόπηση**

- |    |               |  |
|----|---------------|--|
| 1  |               | Καπάκι στομίου συμπλήρωσης   |
| 2  |               | Καπάκι (του δοχείου ανάμειξης)                                     |
| 3  |               | Στόμιο συμπλήρωσης   |
| 4  |               | Τσιμούχα   |
| 5  |               | Δοχείο ανάμειξης   |
| 6  |               | Μαχαίρι  |
| 7  |               | Μηχανισμός μετάδοσης για το δοχείο ανάμειξης (κάτω από το κάλυμμα) |
| 8  |               | Κάλυμμα  |
| 9  |               | Διακόπτης ασφαλείας  |
| 10 |               | Σύρτης απασφάλισης (για τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης)         |
| 11 | <i>0 - 10</i> | Ρυθμιστής ταχύτητας με λειτουργία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης    |
| 12 | <b>PULSE</b>  | Κουμπί παλμών  |
| 13 |               | Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φισ δικτύου                         |
| 14 |               | Αναδευτήρας ζύμης  |
| 15 |               | Μπολ ανάδευσης   |
| 16 |               | Χτυπητήρι  |
| 17 |               | Αναδευτήρας  |
| 18 |               | Ποδαράκι με βεντούζα   |
| 19 |               | Κυρίως συσκευή   |
| 20 |               | Άνοιγμα πλήρωσης (με καπάκι)                                       |
| 21 |               | Προστασία πιτσιλίσματος  |
| 22 |               | Βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης                                     |
| 23 |               | Άξονας για υποδοχή των εξαρτημάτων ανάδευσης                       |
| 24 |               | Διάταξη περιέλιξης καλωδίου  |

## Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για τη νέα σας μηχανή κουζίνας Profi.

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

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

Σας ευχόμαστε να χαρείτε τη νέα σας μηχανή κουζίνας Profi!

### Σύμβολα στη συσκευή



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

### Εκδόσεις

Η συσκευή διατίθεται σε τρεις εκδόσεις:

- CPE288190: κόκκινο μεταλλικό
- CPE288192: ανθρακί
- CPE288193: μαύρο

Ο χειρισμός είναι ίδιος και για τις τρεις χρωματικές εκδόσεις.

## 2. Ενδειγμένη χρήση

Η μηχανή κουζίνας Profi χρησιμεύει στην ανάμειξη, στο χτύπημα, στην ανάδευση και στο ζύμωμα τροφίμων.

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης περιγράφονται οι βασικές λειτουργίες. Πληροφορίες για την παρασκευή ειδικών συνταγών μπορείτε να βρείτε στο απεσταλμένο βιβλίο συνταγών.

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

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

### Αναμενόμενη κακή χρήση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιήστε την μηχανή κουζίνας χωρίς διακοπή...
  - με τα εξαρτήματα ανάδευσης όχι περισσότερο από 10 λεπτά
  - το δοχείο ανάμειξης όχι περισσότερο από 3 λεπτά
  - στο μέγιστο φορτίο (ανάδευση/ζύμωμα και ανάμειξη ταυτόχρονα με μέγιστη πλήρωση) όχι περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα.

Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.



### 3. Υποδείξεις ασφάλειας

#### Προειδοποιήσεις

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



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

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

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

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

#### Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης μακριά από παιδιά.
- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και/ή γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το Κέντρο Σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Βγάζετε το φισ δικτύου από την πρίζα, ...
  - ... εφόσον δεν υπάρχει εμπομπεία,
  - ... πριν συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή
  - ... πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων
  - ... πριν τον καθαρισμό.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ⊙ Η συσκευή προβλέπεται ανάλογα με τη χρήση για τις εξής μέγιστες διάρκειες λειτουργίας χωρίς διακοπή:
  - μέγ. 10 λεπτά ανάδευση/ζύμωμα με τα εξαρτήματα ανάδευσης,
  - μέγ. 3 λεπτά ανάμειξη στο δοχείο ανάμειξης
  - μέγ. 30 δευτερόλεπτα με μέγιστο φορτίο (ανάδευση/ζύμωμα και ανάμειξη ταυτόχρονα με μέγιστη πλήρωση).Στη συνέχεια η συσκευή πρέπει να παραμείνει απενεργοποιημένη, μέχρι να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν από τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, η συσκευή θα πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη ότι τα μαχαίρια του δοχείου ανάμειξης είναι πολύ αιχμηρά:
  - Μην ακουμπάτε τα μαχαίρια ποτέ με γυμνά χέρια, για να αποφύγετε πληγές από κοπή.
  - Όταν τα πλένετε στο χέρι χρησιμοποιείτε καθαρό νερό, έτσι ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τα μαχαίρια για να μην τραυματιστείτε.
  - Όταν αδειάζετε το δοχείο ανάμειξης, προσέξτε ώστε να μην ακουμπήσετε τα μαχαίρια.
- ⊙ Πριν την αντικατάσταση παρελκομένων ή ανταλλακτικών που κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να είναι απενεργοποιημένη και να έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ⊙ Λάβετε υπόψη το κεφάλαιο για τον καθαρισμό (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 80).



#### ***KINΔΥΝΟΣ για παιδιά***

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



#### ***KINΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης***

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια ζώα και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέ-

σουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



#### ***KINΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας***

- ⊙ Απαγορεύεται η λειτουργία της συσκευής κοντά σε μπανιέρα, ντους ή γεμάτο νιπτήρα κ.λπ.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της κυρίως συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και του φισ δικτύου σε νερό ή άλλα υγρά.

- ⊙ Προστατέψτε την κυρίως συσκευή από υγρασία, νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στην κυρίως συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φινιδικτύου. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Μην χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως το φινιδικτύου. Μόνο τότε μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή από το νερό.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας**

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

- ⊙ Βγάzte το φινιδικτύου από την πρίζα, ...  
... σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη,  
... όταν δεν χρησιμοποιείτε τη μηχανή κουζίνας,  
... προτού συναρμολογήσετε ή αποσυναρμολογήσετε τη μηχανή κουζίνας,  
... προτού προβείτε στον καθαρισμό της μηχανής κουζίνας και  
... σε περίπτωση καταιγίδας.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν υπάρχουν εμφανείς ζημιές στη συσκευή, σε αξεσουάρ ή στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή**

- ⊙ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο περιστρεφόμενο μαχαίρι. Μην κρατάτε κουτάλια ή παρόμοια αντικείμενα μέσα στα περιστρεφόμενα μέρη. Μην πλησιάζετε κοντά στα περιστρεφόμενα μέρη με μακριά μαλλιά ή φαρδιά ρούχα. Λάβετε υπόψη ότι μετά την απενεργοποίηση τα μαχαίρια συνεχίζουν να περιστρέφονται για σύντομο χρονικό διάστημα.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ από περιστρεφόμενα μέρη**

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

- ⊙ Όταν δεν είναι τοποθετημένο το δοχείο ανάμειξης, πρέπει να είναι τοποθετημένο το κάλυμμα. Διαφορετικά δεν λειτουργεί η συσκευή για προστασία από τραυματισμούς.

#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές**

- ⊙ Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ξηρή, αντιολισθητική και υδατοστεγή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί ούτε να ανατραπεί ούτε να γλιστρήσει.
- ⊙ Ο αναδευτήρας επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 10 λεπτά, το μίξερ το πολύ 3 λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου.
- ⊙ Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς δοχείο.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια, π.χ. μάτια κουζίνας.
- ⊙ Μην μετακινείτε τη συσκευή όσο υπάρχουν τρόφιμα ή ζύμη μέσα στη συσκευή.
- ⊙ Μην γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο ανάμειξης και το μπολ ανάδευσης, διότι διαφορετικά μπορεί να εκτοξευτεί έξω το περιεχόμενο. Υγρό που ξεχειλίζει ρέει στη βάση. Για το λόγο αυτό τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μία υδατοστεγή βάση.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθεί το μοτέρ και να προκληθεί βλάβη.
- ⊙ Μην ρίχνετε ποτέ καυτά ή βραστά τρόφιμα για ανάμειξη στο δοχείο ανάμειξης.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά ποδαράκια σιλικόνης με βεντούζες. Επειδή τα έπιπλα φέρουν διάφορα επιχρίσματα από βερνίκια ή πλαστικό και γίνεται επεξεργασία τους με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν αποκλείεται μερικές από αυτές τις ουσίες να

περιέχουν συστατικά που θα δράσουν επιθετικά στα ποδαράκια σιλικόνης και θα τα αλλοιώσουν. Αν χρειάζεται, τοποθετήστε μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.

#### **4. Σύνολο παράδοσης**

- 1 Μηχανή κουζίνας Profi, κυρίως συσκευή **19**
- 1 Προστασία πιτσιλίσματος **21**
- 1 Μπολ ανάδευσης **15**
- 1 Δοχείο ανάμειξης **5** με:
  - Καπάκι **2** και
  - Καπάκι στομίου συμπλήρωσης **1**
- 1 Αναδευτήρας ζύμης **14**
- 1 Χτυπητήρι **16**
- 1 Αναδευτήρας **17**
- 1 Οδηγίες χρήσης
- 1 Βιβλίο συνταγών

#### **5. Αποσυσκευασία και τοποθέτηση**

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

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Ελέγξτε αν περιέχονται όλα τα εξαρτήματα και αν δεν έχουν υποστεί βλάβη.
3. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή (βλέπε “Αποσυναρμολόγηση συσκευής” σελίδα 79).
4. **Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση! (βλέπε “Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής” σελίδα 80).**
5. **Εικόνα Β:** τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης που περισσεύει στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **24** στην κάτω πλευρά της κυρίως συσκευής **19**.

6. Τοποθετήστε την κυρίως συσκευή **19** σε επίπεδη, στεγνή και αδιάβροχη επιφάνεια, έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει ή να γλιστρήσει η συσκευή. Επιλέξτε μια λεία, καθαρή βάση, ώστε να μπορούν να κολλήσουν τα ποδαράκια με βεντούζες **18** και να

παρέχουν καλή ευστάθεια.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

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

**6. Επισκόπηση λειτουργιών**

Εξάρτημα εργασίας	Ταχύτητα	Λειτουργία	Υποδείξεις
Αναδευτήρας ζύμης <b>14</b>	<b>1 - 2</b>	- Ζύμωμα και ανάμειξη στερεάς ζύμης ή πιο στερεών τροφίμων	μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 10 λεπτά
	<b>2 - 3</b>	- Ζύμωμα ζύμης με μαγιά - Ζύμωμα παχύρρευστης ζύμης για κέικ	
Αναδευτήρας <b>17</b>	<b>2 - 3</b>	- Ανάμειξη παχύρρευστης ζύμης για κέικ - Ανάμειξη βουτύρου και αλευριού - Ανάμειξη ζύμης με μαγιά	
	<b>4 - 6</b>	- Ζύμη για γλυκά - Χτύπημα βουτύρου με ζάχαρη - Ζύμη για κουλουράκια	
Χτυπητήρι <b>16</b>	<b>7 - 10</b>	- Σαντιγί - Μαρέγκα - Μαγιονέζα - χτύπημα βουτύρου	
Δοχείο ανάμειξης <b>5</b>	<b>PULSE + 1 - 10</b>	- Ανάμειξη και τεμαχισμός μαλακών ή υγρών υλικών. <b>ΥΠΟΔΕΙΞΗ:</b> πρέπει να είναι ρυθμισμένη τουλάχιστον η βαθμίδα ταχύτητας <b>1</b> για να λειτουργεί το κουμπί παλμών <b>12</b> .	μέγ. διάρκεια λειτουργίας: 3 λεπτά

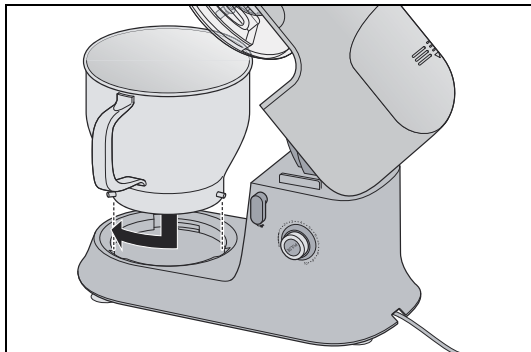
## 7. Χρήση εξαρτημάτων ανάδευσης

### Άνοιγμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

1. Περιστρέψτε τον σύρτη απασφάλισης **10** προς τα επάνω (με τη φορά του βέλους) και ανοίξτε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **22**, μέχρι να ασφαλίσει και να επανέλθει ο σύρτης απασφάλισης **10** ξανά στη θέση ασφάλισής του.

### Τοποθέτηση μπολ ανάδευσης

2. Τοποθετήστε το μπολ ανάδευσης **15** έτσι στην κυρίως συσκευή **19**, ώστε τα μεταλλικά ποδαράκια στο κάτω άκρο να ταιριάζουν στις εγκοπές στην κυρίως συσκευή.



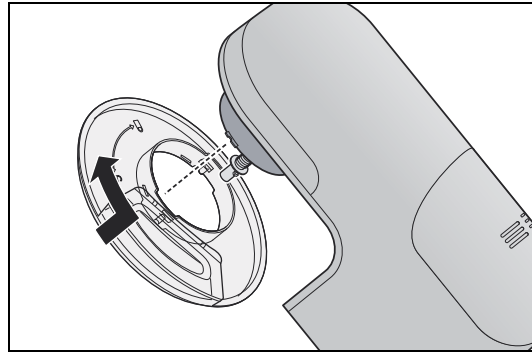
3. Ασφαλίστε το μπολ ανάδευσης **15**, περιστρέφοντάς το λίγο δεξιόστροφα, μέχρι να εφαρμόζει καλά.

### Τοποθέτηση προστασίας πιπιλίσματος

#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε το μπολ ανάδευσης **15** ποτέ χωρίς προστασία πιπιλίσματος **21**. Διαφορετικά ενδέχεται να εκτιναχθεί έξω υλικό ανάμειξης.

4. Τοποθετήστε την προστασία πιπιλίσματος **21** από κάτω στον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **22**. Το άνοιγμα πλήρωσης με το καπάκι **20** πρέπει να είναι στραμμένο προς τον ρυθμιστή ταχύτητας **11**.



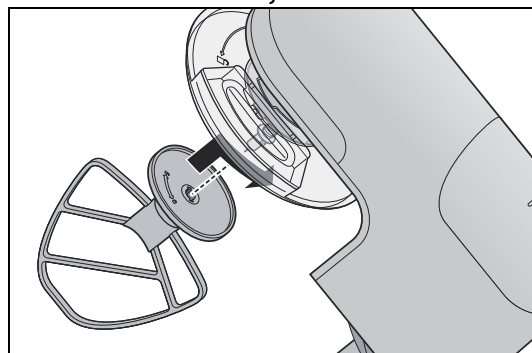
5. Περιστρέψτε την προστασία πιπιλίσματος **21** προς την κατεύθυνση του κλειστού συμβόλου λουκέτου, μέχρι να ασφαλίσει.

### Τοποθέτηση εξαρτήματος ανάδευσης

6. Επιλέξτε το κατάλληλο εξάρτημα ανάδευσης:
  - Αναδευτήρας ζύμης **14**: για βαριές ζύμες, π.χ. ζύμη ψωμιού
  - Χτυπητήρι **16**: για χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας κτλ.
  - Αναδευτήρας **17**: για μέτριες έως ελαφριές ζύμες, π.χ. ζύμη για κέικ ή ζύμη για τηγανίτες.

Για περισσότερες πληροφορίες: βλέπε "Επισκόπηση λειτουργιών" στη σελίδα 75.

7. Τοποθετήστε το εξάρτημα ανάδευσης από κάτω στον άξονα **23**.





Βεβαιωθείτε ότι τα μικρά μεταλλικά πο-  
δαράκια εμπλέκονται στον άξονα **23**  
στις εγκοπές στο εξάρτημα ανάδευσης.

8. **Εικόνα Α:** πιέστε το εξάρτημα ανάδευ-  
σης λίγο προς τα επάνω και περι-  
στρέψτε το αριστερόστροφα μέχρι να  
τερματίσει.

### Πλήρωση υλικών

- Μπορείτε να ρίχνετε υλικά στο μπολ  
ανάδευσης **15**, όσο είναι ανοιχτός ο  
βραχίονας μηχανισμού μετάδοσης **22**.
- Κατά την ανάδευση, μπορεί να προ-  
σθέσετε υλικά μέσω του ανοίγματος  
πλήρωσης **20** στην προστασία πιπιλι-  
σματος **21**:
  - Μειώστε την ταχύτητα στο *1 - 2*.
  - Ανοίξτε το καπάκι του ανοίγματος  
πλήρωσης **20**.
  - Ρίξτε τα υλικά.
  - Κλείστε ξανά το καπάκι του ανοίγμα-  
τος πλήρωσης **20**.

### Κλείσιμο βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

9. Ανασηκώστε λίγο τον βραχίονα μηχανι-  
σμού μετάδοσης **22**, συγκρατήστε τον  
και περιστρέψτε τον σύρτη απασφάλι-  
σης **10** προς τα επάνω.
10. Κατεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού  
μετάδοσης **22** προς τα κάτω και περι-  
στρέψτε τον σύρτη απασφάλισης **10**  
ξανά στην κάθετη θέση ασφάλισης.

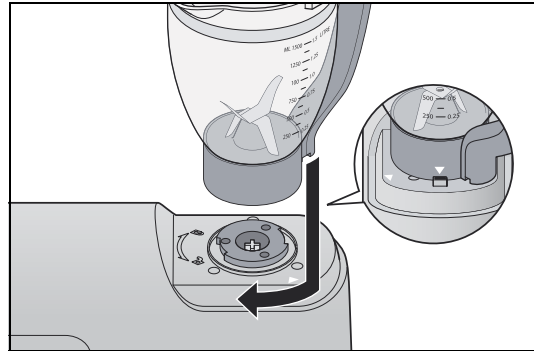
Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη συναρμολο-  
γημένη. Για εργασία με τη συσκευή: βλέπε  
"Βασικός χειρισμός" στη σελίδα 78.

## 8. Χρήση δοχείου ανάμειξης

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** όταν χρησιμοποιείτε το δοχείο  
ανάμειξης **5**, περιστρέφεται ταυτόχρονα και  
ο άξονας **23**. Τοποθετήστε για αυτόν τον  
λόγο το μπολ ανάδευσης **15** και την προ-  
στασία πιπιλίσματος **21**, όχι όμως κάποιο  
εξάρτημα ανάδευσης.

### Τοποθέτηση δοχείου ανάμειξης

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα **8** προς τα δεξιά.
2. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης **5**  
έτσι επάνω στον μηχανισμό μετάδο-  
σης **7**, ώστε το λευκό βέλος κάτω στο  
δοχείο ανάμειξης να βρίσκεται πάνω  
από τον διακόπτη ασφαλείας **9**.



3. Περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης **5** δε-  
ξιόστροφα, μέχρι να εφαρμόσει καλά.  
Τα δύο λευκά βέλη δείχνουν τώρα το  
ένα το άλλο.

### Πλήρωση υλικών

- Ρίχνετε πάντα πρώτα τα υγρά και μετά  
μόνο τα στερεά υλικά στο δοχείο ανά-  
μειξης **5**.
- Τεμαχίζετε προηγουμένως σε μικρά  
κομμάτια τα στερεά υλικά, για να μην  
κολλήσουν τα κομμάτια στα μαχαίρια.
- Κατά την ανάμειξη μπορείτε να προ-  
σθέσετε υλικά από το στόμιο συμπλή-  
ρωσης **3** στο καπάκι **2**:
  - Μειώστε την ταχύτητα στο *1 - 2*.

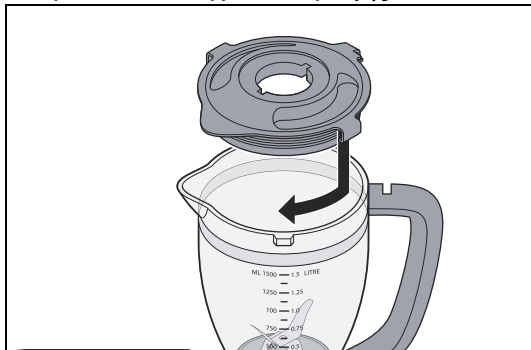
- Περιστρέψτε το καπάκι του στομίου συμπλήρωσης **1** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.
- Ρίξτε τα υλικά.
- Επανατοποθετήστε το καπάκι **1** έτσι, ώστε τα μικρά πλαστικά αυτάκια να ταιριάζουν στις εγκοπές στο στόμιο συμπλήρωσης **3**.
- Περιστρέψτε το καπάκι **1** δεξιόστροφα, μέχρι να εφαρμόσει καλά.

### Τοποθέτηση καπακιού

#### ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Η διαδικασία ανάμειξης αρχίζει για λόγους ασφαλείας μόνο όταν το καπάκι **2** είναι σωστά τοποθετημένο.
- Για να κλείνει λίγο πιο εύκολα το καπάκι **2**, ρίξτε μερικές σταγόνες μαγειρικό λάδι σε ένα πανί και τρίψτε με αυτό την τσιμούχα **4**.

4. Τοποθετήστε το καπάκι **2** υπό μικρή γωνία στο δοχείο ανάμειξης **5**.



5. Περιστρέψτε το καπάκι **2** δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει.

Η συσκευή είναι τώρα έτοιμη συναρμολογημένη. Για εργασία με τη συσκευή: βλέπε "Βασικός χειρισμός" στη σελίδα 78.

## 9. Βασικός χειρισμός

### 9.1 Τροφοδοσία ρεύματος

1. Συναρμολογήστε τη συσκευή για την επιθυμητή λειτουργία.
2. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής ταχύτητας **11** είναι στο *0* (εκτός λειτουργίας).
3. Εισάγετε το φιν δικτύου **13** σε μια κατάλληλη πρίζα. Η πρίζα πρέπει να συνεχίσει να είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη και μετά τη σύνδεση.
4. Αποσυνδέστε το φιν δικτύου, πριν τον καθαρισμό της συσκευής.

### 9.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση συσκευής και επιλογή ταχύτητας

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Ο αναδευτήρας επιτρέπεται να λειτουργεί συνεχόμενα το πολύ 10 λεπτά, το μίξερ το πολύ 3 λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να αφήσετε τη συσκευή πρώτα να κρυώσει ξανά σε θερμοκρασία δωματίου.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** η συσκευή λειτουργεί μόνο, είτε όταν το κάλυμμα **8** είναι σωστά τοποθετημένο (για τα εξαρτήματα ανάδευσης) είτε όταν το καπάκι **2** είναι σωστά τοποθετημένο στο δοχείο ανάμειξης **5**.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή περιστρέφοντας προς τα δεξιά τον ρυθμιστή ταχύτητας **11**.
2. Αρχίστε με κάπως χαμηλότερη ταχύτητα και αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα μέχρι την επιθυμητή (βλέπε "Επισκόπηση λειτουργιών" σελίδα 75).
3. Μειώστε την ταχύτητα στη βαθμίδα **1 - 2**, όταν κατά τη λειτουργία προσθέτετε υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης **20** ή το στόμιο συμπλήρωσης **3**.



4. Θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **11** στο *0*, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** η ιδανική ταχύτητα εξαρτάται κυρίως από τη σύσταση των προς ανάμειξη υλικών. Όσο πιο υγρό είναι το μείγμα, τόσο πιο γρήγορα μπορείτε να αναμιγνύεστε.

### 9.3 Παλμική λειτουργία

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** η παλμική λειτουργία λειτουργεί μόνο, όταν ο ρυθμιστής ταχύτητας **11** είναι ρυθμισμένος τουλάχιστον στη βαθμίδα *1*.

- Πατώντας το πλήκτρο **PULSE 12** μπορείτε να αυξήσετε βραχυπρόθεσμα την ταχύτητα στη μέγιστη βαθμίδα (*10*).
- Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία, για να τεμαχίσετε στο δοχείο ανάμειξης **5** π.χ. ξηρούς καρπούς, βότανα ή κρεμμύδια σε μικρές ποσότητες.

### 9.4 Προστασία υπερθέρμανσης

Η συσκευή διαθέτει προστασία υπερθέρμανσης. Εάν στο μοτέρ αυξηθεί υπερβολικά η θερμοκρασία, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα:

1. Απενεργοποιείτε τη συσκευή.
2. Αποσυνδέστε το φισ δικτύου **13**.
3. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Όταν κρυώσει επαρκώς η συσκευή, μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία.

## 10. Αποσυναρμολόγηση συσκευής

### Ανοιγμα βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

1. Περιστρέψτε τον σύρτη απασφάλισης **10** προς τα επάνω (με τη φορά του βέλους) και ανοίξτε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **22**, μέχρι να ασφαλίσει και να επανέλθει ο σύρτης απασφάλισης **10** ξανά στη θέση ασφάλισής του.

### Αφαίρεση εξαρτήματος ανάδευσης

2. Πιέστε το εξάρτημα ανάδευσης λιγάκι προς τα επάνω και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί από τον άξονα **23**.

### Αφαίρεση προστασίας πιτσιλίσματος

3. Περιστρέψτε την προστασία πιτσιλίσματος **21** αριστερόστροφα, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί.

### Αφαίρεση μπολ ανάδευσης

4. Περιστρέψτε το μπολ ανάδευσης **15** αριστερόστροφα, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί.

### Κλείσιμο βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης

5. Ανασηκώστε λίγο τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **22**, συγκρατήστε τον και περιστρέψτε τον σύρτη απασφάλισης **10** προς τα επάνω.
6. Κατεβάστε τον βραχίονα μηχανισμού μετάδοσης **22** προς τα κάτω και περιστρέψτε τον σύρτη απασφάλισης **10** ξανά στην κάθετη θέση ασφάλισης.

### Αφαίρεση δοχείου ανάμειξης

7. Περιστρέψτε το δοχείο ανάμειξης **5** λίγο αριστερόστροφα, και τραβήξτε το προς τα επάνω.
8. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα **8**.

### **Αφαίρεση καπακιού από το δοχείο ανάμειξης**

9. Περιστρέψτε το καπάκι **2** αριστερό-στροφα, μέχρι να μπορείτε να το αφαιρέσετε.
10. Περιστρέψτε το καπάκι του στομίου συμπλήρωσης **1** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το.

## **11. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής**



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!**

- ⊙ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέστε το φις δικτύου **13** από την πρίζα.
- ⊙ Ποτέ μη βυθίζετε την κυρίως συσκευή **19** σε νερό.



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από κοπή!**

- ⊙ Λάβετε υπόψη ότι τα μαχαίρια **6** του δοχείου ανάμειξης **5** είναι πολύ αιχμηρά. Μην ακουμπάτε τα μαχαίρια **6** ποτέ με γυμνά χέρια, για να αποφύγετε πληγές από κοπή.
- ⊙ Στο πλύσιμο στο χέρι χρησιμοποιείτε τόσο καθαρό νερό, ώστε να μπορείτε να βλέπετε καλά τα μαχαίρια **6**, για να μην τραυματιστείτε.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

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

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** συγκεκριμένα τρόφιμα ή καρυκεύματα (π.χ. κάρυ, καρότα) ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των πλαστικών εξαρτημάτων (π.χ. της προστασίας πιπιλίσματος **21** ή του καπακιού στομίου συμπλήρωσης **1**). Δεν πρόκειται για σφάλμα

της συσκευής και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.

### **11.1 Καθαρισμός κυρίως συσκευής**

1. Καθαρίστε την κυρίως συσκευή **19** με βρεγμένο πανί. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Σκουπίστε την με ένα καθαρό πανί με καθαρό νερό.
3. Χρησιμοποιήστε την κυρίως συσκευή **19** ξανά μόνο, όταν έχει στεγνώσει τελείως.

### **11.2 Καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων**

Τα ακόλουθα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων:

- Μπολ ανάδευσης **15**
- Δοχείο ανάμειξης **5**
- Καπάκι **2** του δοχείου ανάμειξης
- Καπάκι στομίου συμπλήρωσης **1**
- Αναδευτήρας ζύμης **14**
- Χτυπητήρι **16**
- Αναδευτήρας **17**

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

- Κυρίως συσκευή **19**
- Προστασία πιπιλίσματος **21**

### **11.3 Καθαρισμός παρελκομένων**

1. Πλύνετε το δοχείο ανάμειξης **5** ή το μπολ ανάδευσης **15** με ζεστό νερό και χύστε το νερό.
2. Καθαρίζετε όλα τα παρελκόμενα με το χέρι σε έναν νιπτήρα με νερό πλύσης ή στο πλυντήριο πιάτων.
3. Κατά τον καθαρισμό με το χέρι, πλένετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.

4. Αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα εξαρτήματα, προτού τα ξαναχρησιμοποιήσετε.

### 11.4 Καθαρισμός δοχείου ανάμειξης

1. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης **5** στη συσκευή.
2. Γεμίστε το μέχρι περίπου στη μέση με ζεστό νερό που περιέχει απορρυπαντικό πιάτων.
3. Τοποθετήστε το καπάκι **2**.
4. Ελέγξτε ότι ο ρυθμιστής ταχύτητας **11** είναι στο *0*.
5. Εισάγετε το φινις δικτύου **13** σε μια κατάλληλη πρίζα.
6. Θέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **11** στο *1*.
7. Πατήστε πολλές φορές σύντομα το κουμπί παλμών **PULSE 12**.
8. Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης **5** από τη συσκευή.
9. Χύστε το νερό πλύσης.
10. Ξεπλύνετε το δοχείο ανάμειξης **5** κάτω από καθαρό νερό.
11. Αφήστε το δοχείο ανάμειξης **5** να στεγνώσει τελείως, πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

### 11.5 Φύλαξη

- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή, αφήστε να στεγνώσουν καλά όλα τα μέρη της.
- Φυλάσσετε τη συσκευή προστατευμένη από τη σκόνη και τους ρύπους και μακριά από τα παιδιά.
- **Εικόνα Β:** μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης στη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **24** στην κάτω πλευρά της κυρίως συσκευής **19**.

## 12. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ανατρέξτε πρώτα σε αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

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

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Καμία λειτουργία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος;</li> <li>• Ελέγξτε τη σύνδεση.</li> <li>• Είναι σωστά τοποθετημένο το κάλυμμα <b>8</b>;</li> </ul>
Το μίξερ δεν τίθεται σε λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι σωστά τοποθετημένο το καπάκι <b>2</b>;</li> </ul>
Τα χτυπητήρια <b>16</b> , οι αναδευτήρες <b>17</b> , οι αναδευτήρες ζύμης <b>14</b> ή τα μαχαίρια <b>6</b> δεν περιστρέφονται καθόλου ή πολύ δύσκολα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή, αφαιρέστε το φινις δικτύου <b>13</b> και ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Υπάρχει κάποιο εμπόδιο εντός του δοχείου;</li> <li>- Τα τρόφιμα είναι πολύ σκληρά ή πηχτά;</li> <li>- Η συσκευή δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά;</li> </ul> </li> </ul>

### 13. Απόρριψη

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



#### Συσκευασία

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

### 14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SKMP 1300 C1
Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Κατηγορία προστασίας:	II <input type="checkbox"/>
Ισχύς:	1.300 Watt
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης δοχείου ανάμειξης <b>5</b> : Μπολ ανάδευσης <b>15</b> :	περ. 1,5 λίτρο περ. 6,3 λίτρα
Μέγ. διάρκεια συνεχούς λειτουργίας (KB):	(δηλώνει, πόσο επιτρέπεται να λειτουργεί χωρίς διακοπή η συσκευή)
- Μηχανή κουζίνας: - Μίξερ: - Σε μέγιστο φορτίο (ανάδευση/ζύμωμα και ανάμειξη ταυτόχρονα με μέγιστη πλήρωση):	10 λεπτά 3 λεπτά  30 δευτερόλεπτα

#### Τεχνικά σύμβολα

<b>CE</b>	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
-----------	---

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών

## 15. Εγγύηση της εταιρίας **HOYER Handel GmbH**

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

### **Όροι εγγύησης**

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς. Αν εντός των τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν – κατά την κρίση μας – δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί. Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

### **Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος**

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

### **Εύρος εγγύησης**

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

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

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

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

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

### **Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης**

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

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN:** 288190 / 288192 / 288193 και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

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



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να λάβετε το παρόν εγχειρίδιο, καθώς και πολλά περαιτέρω εγχειρίδια, βίντεο και λογισμικό.



### **Κέντρο σέρβις**

**GR** Σέρβις Ελλάδα  
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)  
E-Mail: [hoyer@lidl.gr](mailto:hoyer@lidl.gr)

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.cy](mailto:hoyer@lidl.com.cy)

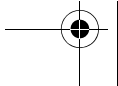
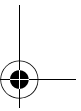
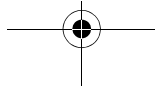
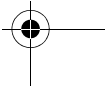
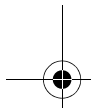
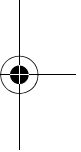
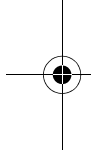
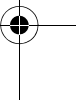
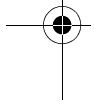
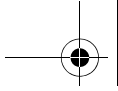
**IAN:** 288190 / 288192 / 288193



### **Προμηθευτής**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANIA



## **Inhalt**

1. Übersicht .....	87
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	88
3. Sicherheitshinweise .....	89
4. Lieferumfang .....	92
5. Auspacken und aufstellen .....	92
6. Funktionen im Überblick .....	93
7. Rührwerkzeuge verwenden .....	94
8. Mixbehälter verwenden .....	95
9. Grundbedienung .....	96
9.1 Stromversorgung .....	96
9.2 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen .....	96
9.3 Impulsfunktion .....	97
9.4 Überhitzungsschutz .....	97
10. Gerät auseinanderbauen .....	97
11. Gerät reinigen und warten .....	98
11.1 Grundgerät reinigen .....	98
11.2 Reinigen in der Spülmaschine .....	98
11.3 Zubehör reinigen .....	98
11.4 Mixbehälter reinigen .....	99
11.5 Aufbewahren .....	99
12. Problemlösung .....	99
13. Entsorgung .....	100
14. Technische Daten .....	100
15. Garantie der HOYER Handel GmbH .....	101



## 1. Übersicht

1		Deckel der Nachfüllöffnung
2		Deckel (des Mixbehälters)
3		Nachfüllöffnung
4		Dichtung
5		Mixbehälter
6		Messer
7		Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
8		Abdeckung
9		Sicherheitsschalter
10		Entriegelungshebel (für den Antriebsarm)
11	0 - 10	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
12	PULSE	Impulsknopf
13		Anschlussleitung mit Netzstecker
14		Knethaken
15		Rührschüssel
16		Schneebeesen
17		Rührbesen
18		Saugfuß
19		Grundgerät
20		Einfüllöffnung (mit Klappe)
21		Spritzschutz
22		Antriebsarm
23		Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
24		Kabelaufwicklung

## **Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!**

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine Profi.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine Profi!

### **Symbole am Gerät**



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

### **Varianten**

Das Gerät wird in drei Versionen geliefert:

- CPE288190: rot metallic
- CPE288192: anthrazit
- CPE288193: schwarz

Die Bedienung ist für alle Farbvarianten identisch.

## **2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Die Küchenmaschine Profi dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten und Mischen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen beschrieben. Angaben zum Zubereiten spezieller Gerichte finden Sie im mitgelieferten Rezeptbuch.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### **Vorhersehbarer Missbrauch**

**WARNUNG** vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung...
  - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten
  - den Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten
  - bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

### **3. Sicherheitshinweise**

#### **Warnhinweise**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### **Anweisungen für den sicheren Betrieb**

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
  - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen
  - ... vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen und
  - ... vor dem Reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
  - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
  - max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter
  - max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Messer des Mixbehälters sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Messer nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Messer gut sehen können, um sich nicht an diesen zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Messer nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 98).



#### **GEFAHR für Kinder**

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



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

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



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

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in

Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



#### **GEFAHR durch Stromschlag**

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

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

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



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

- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach

dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.



### **GEFAHR durch drehende Teile**

- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Wenn der Mixbehälter nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

#### 4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine Profi, Grundgerät 19
- 1 Spritzschutz 21
- 1 Rührschüssel 15
- 1 Mixbehälter 5 mit:
  - Deckel 2 und
  - Deckel der Nachfüllöffnung 1
- 1 Knethaken 14
- 1 Schneebesens 16
- 1 Rührbesens 17
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Rezeptbuch

#### 5. Auspacken und aufstellen

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 97).
4. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung! (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 98).
5. Bild B: Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung in der Kabelaufwicklung 24 auf der Unterseite des Grundgerätes 19 auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät 19 auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße 18 festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

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

## 6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 14	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 17	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
Schneebesen 16	7 - 10	- Schlagsahne - Eiweiß - Majonäse - schaumig schlagen von Butter	
Mixbehälter 5	PULSE + 1 - 10	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten. HINWEIS: Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe 1 eingestellt sein, damit der Impulsknopf 12 funktioniert.	max. Betriebsdauer: 3 Minuten

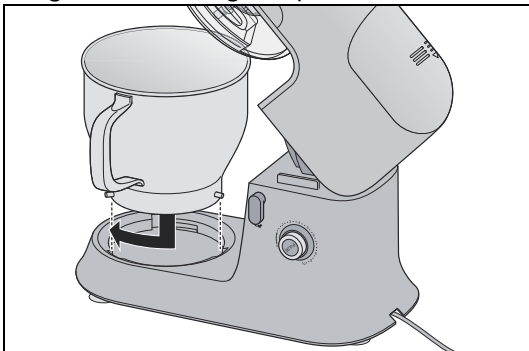
## 7. Rührwerkzeuge verwenden

### Antriebsarm hochklappen

1. Drehen Sie den Entriegelungshebel 10 nach oben (in Pfeilrichtung) und klappen Sie den Antriebsarm 22 hoch, bis er einrastet und der Entriegelungshebel 10 wieder in seine Verriegelungsposition zurückspringt.

### Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel 15 so in das Grundgerät 19, dass die Metallstifte am unteren Rand in die Aussparungen am Grundgerät passen.



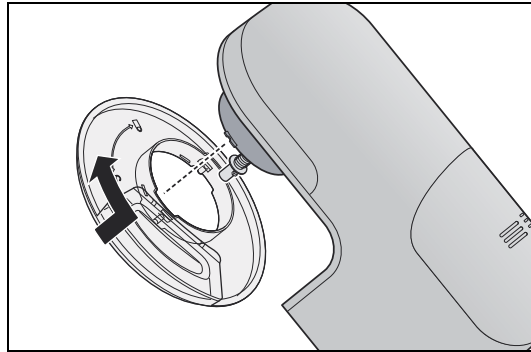
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel 15, indem Sie diese etwas im Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest sitzt.

### Spritzschutz montieren

#### VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel 15 nie ohne aufgesetzten Spritzschutz 21. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz 21 von unten auf den Antriebsarm 22. Die Einfüllöffnung mit Klappe 20 soll in Richtung des Geschwindigkeitsreglers 11 zeigen.



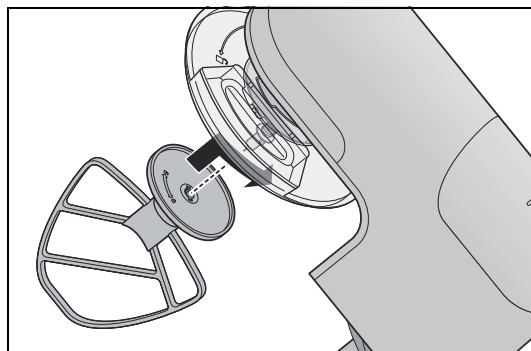
5. Drehen Sie den Spritzschutz 21 in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

### Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
  - Kneithaken 14: Für schwere Teige, z. B. Brotteig
  - Schneebesen 16: Zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
  - Rührbesen 17: Für mittlere bis leichte Teige, z.B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 93.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug von unten auf die Achse 23.



Achten Sie darauf, dass die kleinen Metallstifte an der Achse 23 in die Aussparungen am Rührwerkzeug greifen.



8. Bild A: Drücken Sie das Rührwerkzeug etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

### **Zutaten einfüllen**

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel 15 füllen, während der Antriebsarm 22 hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung 20 am Spritzschutz 21 zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
  - Öffnen Sie die Klappe der Einfüllöffnung 20.
  - Füllen Sie die Zutaten ein.
  - Schließen Sie die Klappe der Einfüllöffnung 20 wieder.

### **Antriebsarm absenken**

9. Heben Sie den Antriebsarm 22 ein kleines Stück an, halten ihn fest und drehen den Entriegelungshebel 10 nach oben.
10. Bewegen Sie den Antriebsarm 22 nach unten und drehen den Entriegelungshebel 10 wieder in die senkrechte Verriegelungsposition.

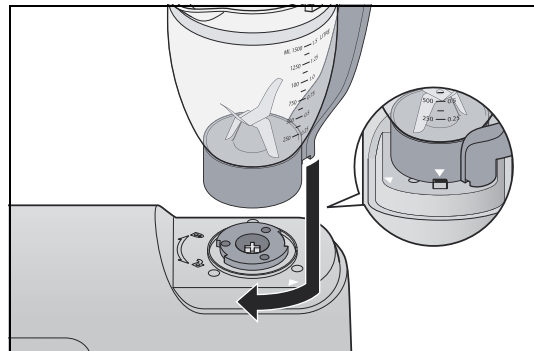
Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 96.

## **8. Mixbehälter verwenden**

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter 5 verwenden, dreht gleichzeitig die Achse 23 mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel 15 und den Spritzschutz 21, aber kein Rührwerkzeug.

### **Mixbehälter aufsetzen**

1. Ziehen Sie die Abdeckung 8 nach rechts ab.
2. Setzen Sie den Mixbehälter 5 so auf den Antrieb 7, dass der weiße Pfeil unten am Mixbehälter über dem Sicherheitsschalter 9 steht.



3. Drehen Sie den Mixbehälter 5 im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Die beiden weißen Pfeile zeigen nun aufeinander.

### **Zutaten einfüllen**

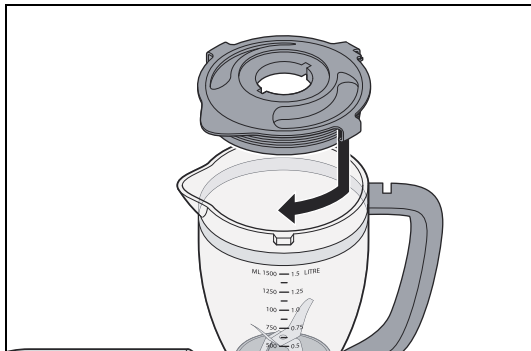
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter 5.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung 3 im Deckel 2 zugeben:
  - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
  - Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung 1 gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

- Füllen Sie die Zutaten ein.
- Setzen Sie den Deckel 1 so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung 3 passen.
- Drehen Sie den Deckel 1 im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

### **Deckel aufsetzen**

#### **HINWEISE:**

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel 2 korrekt aufgesetzt ist.
  - Um das Schließen des Deckels 2 etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung 4 damit ein.
4. Setzen Sie den Deckel 2 etwas verdreht auf den Mixbehälter 5.



5. Drehen Sie den Deckel 2 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 96.

## **9. Grundbedienung**

### **9.1 Stromversorgung**

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler 11 auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker 13 in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

### **9.2 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen**

#### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

**HINWEIS:** Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung 8 aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge) oder der Deckel 2 korrekt auf den Mixbehälter 5 aufgesetzt ist.

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler 11 nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 93).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die

Einfüllöffnung 20 oder die Nachfüllöffnung 3 zugeben.

4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 11 auf 0, um das Gerät auszuschalten.

---

HINWEIS: Die ideale Geschwindigkeit hängt vor allem von der Konsistenz des Mixgutes ab. Je flüssiger der Inhalt ist, um so schneller können Sie mixen.

---

### 9.3 Impulsfunktion

---

HINWEIS: Die Impulsfunktion funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler 11 mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.

---

- Durch Drücken der Taste PULSE 12 können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (10) erhöhen.
- Verwenden Sie die Impulsfunktion, um im Mixbehälter 5 z. B. Nüsse, Kräuter oder Zwiebeln in kleinen Mengen zu zerkleinern.

### 9.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker 13.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, lässt es sich wieder einschalten.

## 10. Gerät auseinanderbauen

### Antriebsarm hochklappen

1. Drehen Sie den Entriegelungshebel 10 nach oben (in Pfeilrichtung) und klappen Sie den Antriebsarm 22 hoch, bis er einrastet und der Entriegelungshebel 10 wieder in seine Verriegelungsposition zurückspringt.

### Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse 23 abziehen lässt.

### Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz 21 gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich abnehmen lässt.

### Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel 15 gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sich abnehmen lässt.

### Antriebsarm absenken

5. Heben Sie den Antriebsarm 22 ein kleines Stück an, halten ihn fest und drehen den Entriegelungshebel 10 nach oben.
6. Bewegen Sie den Antriebsarm 22 nach unten und drehen den Entriegelungshebel 10 wieder in die senkrechte Verriegelungsposition.

### Mixbehälter abnehmen

7. Drehen Sie den Mixbehälter 5 etwas gegen den Uhrzeigersinn, und ziehen ihn nach oben ab.
8. Setzen Sie die Abdeckung 8 wieder auf.

### Deckel vom Mixbehälter abnehmen

9. Drehen Sie den Deckel 2 gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.

10. Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung 1 gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

## 11. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker 13 aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät 19 nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Messer 6 des Mixbehälters 5 sehr scharf sind. Berühren Sie die Messer 6 nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Messer 6 gut sehen können, um sich nicht zu verletzen.

VORSICHT:

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

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz 21 oder den Deckel der Nachfüllöffnung 1) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

### 11.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät 19 mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Lappen mit klarem Wasser nach.

3. Benutzen Sie das Grundgerät 19 erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

### 11.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:

- Rührschüssel 15
- Mixbehälter 5
- Deckel 2 des Mixbehälters
- Deckel der Nachfüllöffnung 1
- Knethaken 14
- Schneebesens 16
- Rührbesen 17

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät 19
- Spritzschutz 21

### 11.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter 5 oder die Rührschüssel 15 mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
3. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie erneut benutzen.

### 11.4 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter 5 auf das Gerät.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel 2 auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler 11 auf 0 steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker 13 in eine geeignete Steckdose.
6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 11 auf 1.
7. Drücken Sie mehrmals kurz den Impulsknopf PULSE 12.
8. Nehmen Sie den Mixbehälter 5 vom Gerät ab.
9. Kippen Sie das Spülwasser aus.
10. Spülen Sie den Mixbehälter 5 unter klarem Wasser nach.
11. Lassen Sie den Mixbehälter 5 vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

### 11.5 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- Bild B: Die Anschlussleitung können Sie in der Kabelaufwicklung 24 auf der Unterseite des Grundgerätes 19 aufwickeln.

### 12. 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>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li><li>• Ist die Abdeckung 8 korrekt aufgesetzt?</li></ul>
Mixer lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ist der Deckel 2 korrekt aufgesetzt?</li></ul>
Schneebeisen 16, Rührbeisen 17, Kneithaken 14, oder Messer 6 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sofort ausschalten, Netzstecker 13 ziehen und überprüfen:<ul style="list-style-type: none"><li>- Hindernis im Behälter?</li><li>- Speise zu zäh oder zu hart?</li><li>- Gerät nicht richtig zusammengesetzt?</li></ul></li></ul>

### 13. 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. 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.

### 14. Technische Daten

Modell:	SKMP 1300 C1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	1.300 Watt
Maximale Füllmenge Mixbehälter 5: Rührschüssel 15:	ca. 1,5 Liter ca. 6,3 Liter
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

### Technische Symbole

	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
--	--

Technische Änderungen vorbehalten.

## **15. 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 Kassensbon 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 (Kassensbon) 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: 288190 / 288192 / 288193 und den Kassensbon 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 Software herunterladen.



### **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: 288190 / 288192 / 288193



### **Lieferant**

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

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND



