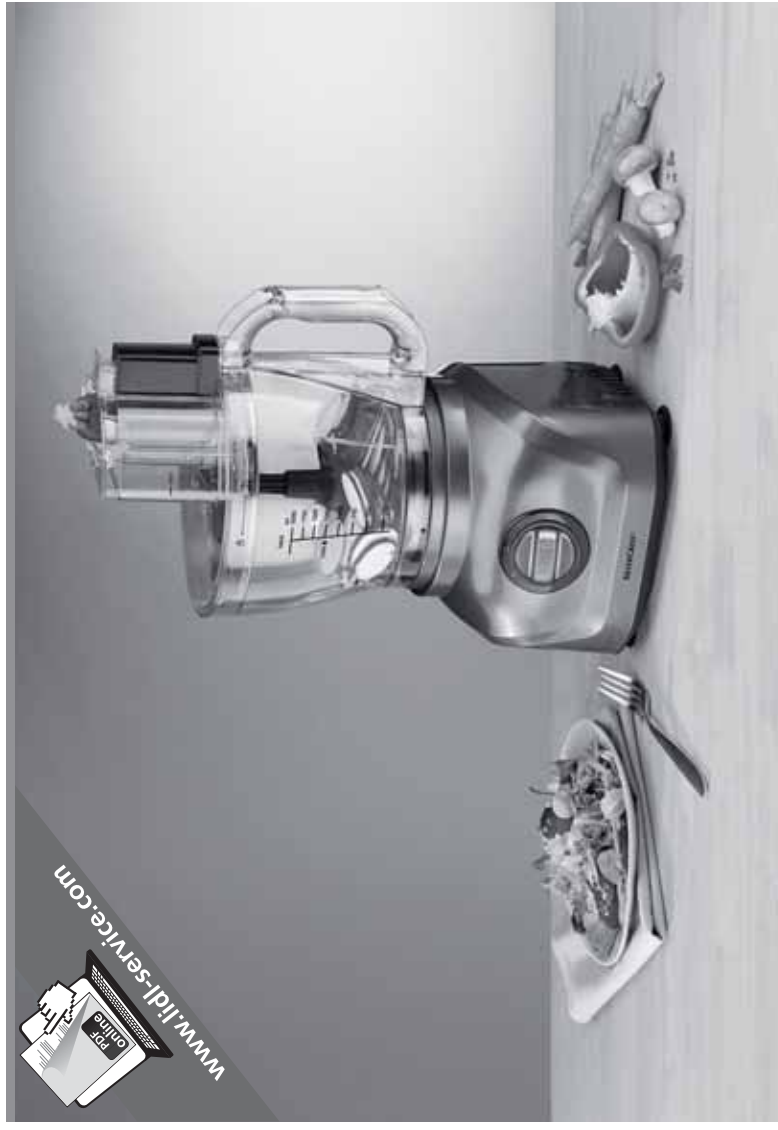


# SILVERCREST®



## FOODPROCESSOR SKMM 1000 A1

DE AT

### FOODPROCESSOR

Bedienungsanleitung

HOYER Handel GmbH  
Taskopristraße 3  
DE-22761 Hamburg  
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen:

09/2018 ID: SKMM 1000 A1\_18\_V1.9

IAN 309571

DE AT

IAN 309571

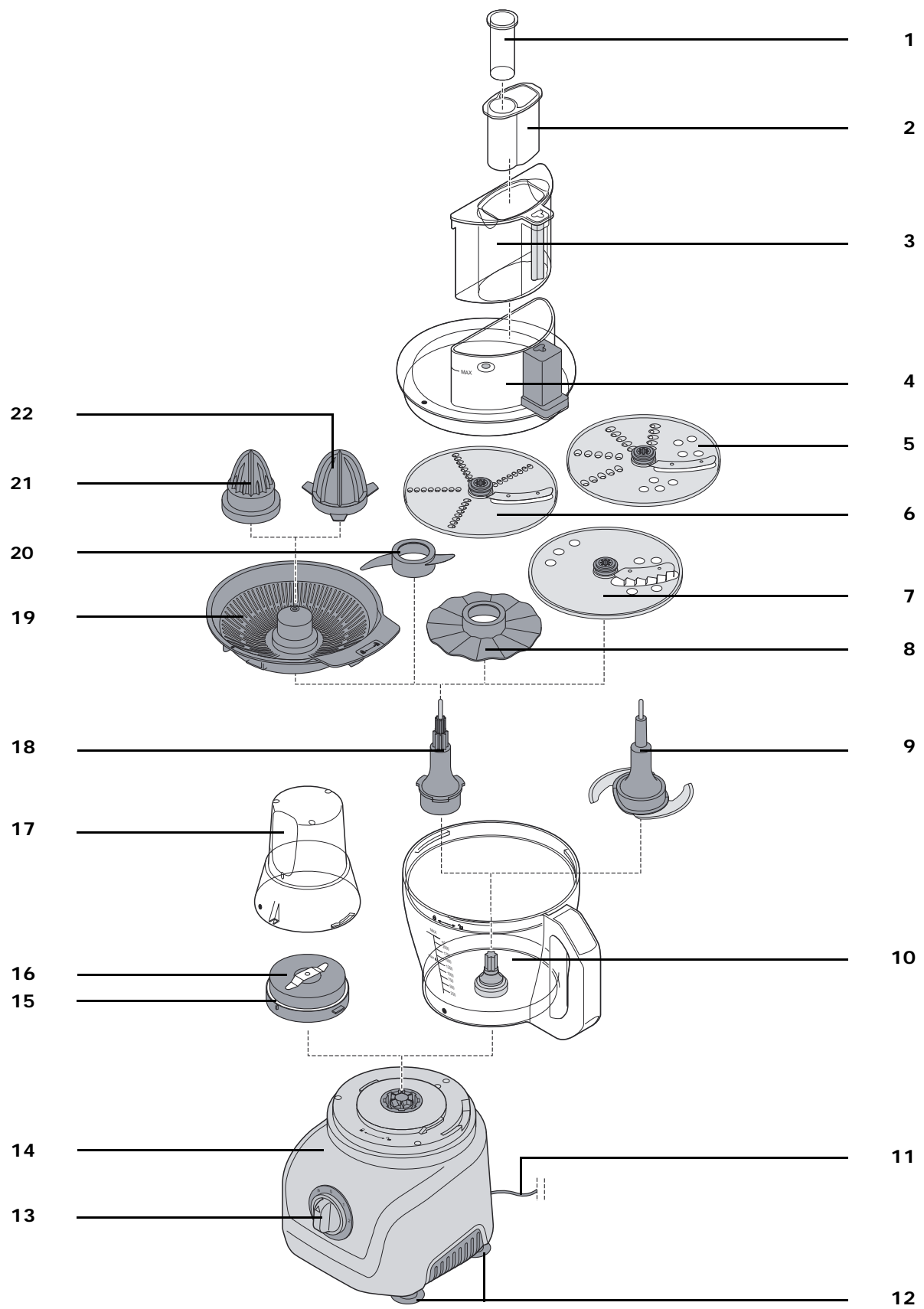
DE



***Deutsch*** ..... **2**



# Übersicht



# ***Inhalt***

<b>1. Übersicht .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Funktionen im Überblick .....</b>	<b>6</b>
<b>6. Auspacken und Aufstellen .....</b>	<b>8</b>
<b>7. Grundbedienung .....</b>	<b>8</b>
7.1 Lebensmittel vorbereiten .....	8
7.2 Zutaten einfüllen/zugeben .....	9
7.3 Stromversorgung .....	9
7.4 Sicherheitsfunktionen .....	9
7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln .....	10
<b>8. Messereinsatz verwenden .....</b>	<b>10</b>
<b>9. Rühreinsatz verwenden .....</b>	<b>11</b>
<b>10. Emulgierscheibe verwenden .....</b>	<b>12</b>
<b>11. Pommes-frites-Scheibe verwenden .....</b>	<b>12</b>
<b>12. Raspel- und Schneidescheiben verwenden .....</b>	<b>13</b>
<b>13. Zitruspresse verwenden .....</b>	<b>14</b>
<b>14. Mini-Zerkleinerer .....</b>	<b>15</b>
<b>15. Gerät reinigen und warten .....</b>	<b>15</b>
15.1 Grundgerät reinigen .....	16
15.2 Reinigen in der Spülmaschine .....	16
15.3 Spülen von Hand .....	16
15.4 Aufbewahren .....	16
<b>16. Problemlösung .....</b>	<b>16</b>
<b>17. Rezepte .....</b>	<b>17</b>
<b>18. Entsorgung .....</b>	<b>18</b>
<b>19. Technische Daten .....</b>	<b>18</b>
<b>20. Zubehörteile bestellen .....</b>	<b>19</b>
<b>21. Garantie der HOYER Handel GmbH .....</b>	<b>19</b>

## 1. Übersicht

- 1 Mini-Stopfer
- 2 Midi-Stopfer
- 3 Maxi-Stopfer
- 4 Deckel
- 5 Grobe Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 6 Feine Raspel- und Schneidescheibe (beidseitig nutzbar)
- 7 Pommes-frites-Scheibe
- 8 Emulgierscheibe
- 9 Messereinsatz
- 10 Arbeitsbehälter
- 11 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 12 Saugfüße

- 13 Drehschalter (P / 0 / 1 / 2)
- 14 Grundgerät
- 15 Dichtungsring (für Mini-Zerkleinerer)
- 16 Messereinheit (für Mini-Zerkleinerer)
- 17 Mini-Behälter (für Mini-Zerkleinerer)
- 18 Achse
- 19 Sieb (für Fruchtfleisch und Kerne)
- 20 Rühreinsatz
- 21 Kleiner Presskegel
- 22 Großer Presskegel

**Hintere Ausklappseite, Bild A:**

- 23 Kabelaufwicklung

**Hintere Ausklappseite: Bilder A - M**

**Ohne Abbildung:**

Klingenschutz (für den Messereinsatz)

## Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Küchenmaschine Multifunktion!

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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


Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.
- ⊙ Der Messereinsatz ist nicht für Getreide, Eis, Nüsse oder ähnlich harte Lebensmittel geeignet.
- ⊙ Der Mini-Zerkleinerer darf nicht mit Flüssigkeiten betrieben werden.

### Symbole am Gerät

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

### 3. Sicherheitshinweise

#### Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

#### Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät und seine Anschlussleitung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen der Pommes-frites-Scheibe, der Raspel- und Schneidescheiben, des Messereinsatzes und der Messereinheit für den Mini-Zerkleinerer sehr scharf sind:
  - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
  - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.
  - Achten Sie beim Leeren des Arbeitsbehälters und des Mini-Behälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes / der Messereinheit nicht zu berühren.
  - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
  - Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.
  - Achten Sie bei allen Scheiben beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Die Arbeitswerkzeuge (z. B. der Messereinsatz, die Raspel- und Schneidescheiben) drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Funktion für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
  - Messereinsatz: maximal 3 Minuten
  - Röhreinsatz: maximal 3 Minuten
  - Emulgierscheibe: maximal 6 Minuten
  - Pommes-frites-Scheibe: maximal 2 Minuten
  - Raspel- und Schneidescheiben: maximal 2 Minuten
  - Zitruspresse: maximal 7 Minuten
  - Mini-Zerkleinerer: maximal 2 Minuten

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

- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 15).



### **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 für den jeweiligen Einsatzzweck komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. 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 das Gerät nicht benutzen,  
... bevor Sie das Gerät montieren oder demontieren,  
... bevor Sie das Gerät reinigen und  
... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



### **GEFAHR von Verletzungen**

- ⊙ Umgehen Sie niemals die Sicherheitsfunktionen!
- ⊙ Greifen Sie niemals in die rotierenden Arbeitswerkzeuge. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten!

### **WARNUNG vor Sachschäden**

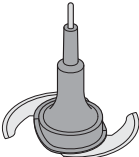

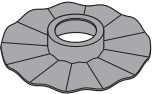
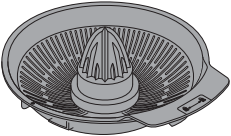
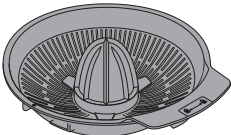
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatenmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Üben Sie auf den Presskegel und die Scheiben keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaußfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaußfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

## 4. Lieferumfang

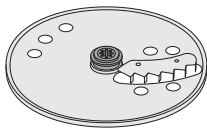
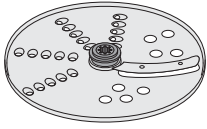

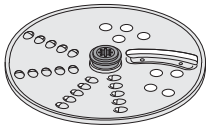

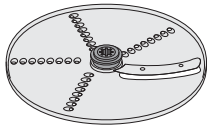

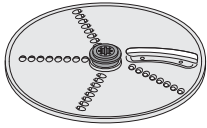

1 Küchenmaschine Multifunktion, Grundgerät **14**  
 1 Arbeitsbehälter **10**  
 1 Deckel **4** mit:  
 - Maxi-Stopfer **3**  
 - Midi-Stopfer **2**  
 - Mini-Stopfer **1**  
 1 Achse **18**  
 1 Messereinsatz **9** mit Klingenschutz  
 1 Röhreinsatz **20**

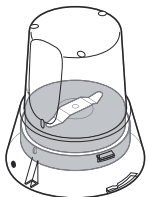
1 Emulgierscheibe **8**  
 1 Grobe Raspel- und Schneidescheibe **5**  
 1 Feine Raspel- und Schneidescheibe **6**  
 1 Pommes-frites-Scheibe **7**  
 1 Zitruspressenaufsatz, bestehend aus:  
 - Kleiner Presskegel **21** / Großer Presskegel **22**  
 - Sieb **19**  
 1 Mini-Zerkleinerer, bestehend aus:  
 - Mini-Behälter **17**  
 - Messereinheit **16**  
 1 Bedienungsanleitung

## 5. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh- schalter	Verarbei- tungszeit	Hinweis
Messereinsatz <b>9</b> 	Zerkleinern, Hacken, Pürieren von Gemüse, Kräutern, Käse, Fleisch	z. B. max. 500 g Fleisch	P oder 2	max. 3 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüse und Käse vorher in Stücke von ca. 3 - 4 cm Kantenlänge schneiden.</li> <li>Fleisch und Hartkäse vorher in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden.</li> <li>Sehnen, Knorpel, Knochen, harte Schalen entfernen.</li> </ul>
	Kneten von Hefeteig (z. B. Pizzateig)	max. 500 g Mehl	1	max. 3 Min.	
Röhreinsatz <b>20</b> 	Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig)	Fett/Zucker/Mehl je max. 200 g	1	max. 3 Min.	
Emulgierscheibe <b>8</b> 	Sahne schlagen	min. 200 ml, max. 400 ml	2	max. 6 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>gut gekühlt verarbeiten</li> </ul>
	Eiweiß schlagen	min. 4 Eiweiß, max. 6 Eiweiß	2	max. 6 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>alle Zubehöerteile trocken und fettfrei</li> </ul>
	Emulgieren (z. B. Mayonnaise)		1	max. 6 Min.	
Zitruspresse mit kleinem Presskegel ( <b>19 + 21</b> ) 	Auspressen von kleinen Zitrusfrüchten (z. B. Zitronen, Limetten)	max. 5 Stück	1	max. 7 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>1250 ml</b> gefüllt.</li> </ul>
Zitruspresse mit großem Presskegel ( <b>19 + 22</b> ) 	Auspressen von größeren Zitrusfrüchten (z. B. Orangen)	max. 5 Stück	1	max. 7 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck ausüben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> leeren, wenn bis <b>1250 ml</b> gefüllt.</li> </ul>



Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh- schalter	Verarbei- tungszeit	Hinweis
Pommes-frites- Scheibe <b>7</b> 	Pommes frites schneiden	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck aus- üben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> lee- ren, wenn bis <b>MAX</b> ge- füllt.</li> </ul>
grobe Raspel- und Schneidescheibe <b>5</b> (Messer nach oben)  Prägung: 	grobe Scheiben schnei- den	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck aus- üben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> lee- ren, wenn bis <b>MAX</b> ge- füllt.</li> </ul>
grobe Raspel- und Schneidescheibe <b>5</b> (Messer nach unten)  Prägung: 	grob raspeln	max. 500 g	1	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck aus- üben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> lee- ren, wenn bis <b>MAX</b> ge- füllt.</li> </ul>
feine Raspel- und Schneidescheibe <b>6</b> (Messer nach oben)  Prägung: 	feine Scheiben schnei- den	max. 500 g	2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck aus- üben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> lee- ren, wenn bis <b>MAX</b> ge- füllt.</li> </ul>
feine Raspel- und Schneidescheibe <b>6</b> (Messer nach unten)  Prägung: 	fein raspeln	max. 500 g	1	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht zu viel Druck aus- üben</li> <li>Arbeitsbehälter <b>10</b> lee- ren, wenn bis <b>MAX</b> ge- füllt.</li> </ul>

Arbeitswerkzeug	Funktion	Menge	Stellung Dreh- schalter	Verarbei- tungszeit	Hinweis
Mini-Zerkleinerer ( <b>16 + 17</b> ) 	Zerkleinern, Hacken von kleinen Mengen Zwie- beln, Kräuter, Nüsse, Kaffeebohnen  <b>keine Flüssigkeiten!</b>	max. 150 g  max. bis zur Markierung <b>MAX</b> befül- len	P, 1, 2	max. 2 Min.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dichtungsring <b>15</b> muss eingesetzt sein.</li> </ul>

## 6. 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.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 15).
- Bild A:** Wickeln Sie die Anschlussleitung **11** nur so weit von der Kabelaufwicklung **23** ab, wie notwendig.
- Stellen Sie das Grundgerät **14** auf einer ebenen, trockenen rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.  
Wählen Sie einen glatten Untergrund, damit sich die Saugfüße **12** festsaugen können.



### GEFAHR von Verletzungen!

- Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

## 7. Grundbedienung

### 7.1 Lebensmittel vorbereiten

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Waschen und putzen Sie Gemüse, Obst und Kräuter.
- Entfernen Sie Stängel (z. B. bei Kräutern), feste Schalen (z. B. bei Nüssen) und Teile, die nicht mit verarbeitet werden sollen (z. B. Apfelkerne).
- Verwenden Sie frische Kräuter im trockenen Zustand.
- Befreien Sie Fleisch von Sehnen, Knochen und Knorpel.
- Entfernen Sie Rinde von Käse.
- Verarbeiten Sie Käse und Fleisch gut gekühlt.
- Weicher Käse (z. B. Mozzarella) kann auch kurz angefroren werden.
- Für die Verarbeitung mit dem Messereinsatz **9** und im Mini-Zerkleinerer **16 + 17** schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, kleinere Stücke.
- Für die Verarbeitung mit den Scheiben **6, 5** schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den mittleren Einfüllschacht (Midi-Stopfer **2** entfernt) passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhre, Gurke, Zucchini) können im Ganzen verarbeitet werden. Sie werden hochkant in den Einfüllschacht gegeben. Sie sollen die Breite des Einfüllschachtes möglichst gut ausfüllen, damit sie nicht umkippen.
- Für die Verarbeitung mit der Pommes-frites-Scheibe **7** müssen die Kartoffeln so in den großen Einfüllschacht passen, dass sie nicht über die Markierung **MAX** am Einfüllschacht des Deckels **4** hinausragen. Schneiden Sie die Kartoffeln ggf. in passende Stücke.
- Für die Verarbeitung mit der Zitruspresse **19 + 21** wählen Sie reife Zitrusfrüchte. Diese ergeben mehr Saft. Schneiden Sie die Zitrusfrüchte quer zu den Spalten in Hälften.

## 7.2 Zutaten einfüllen/zugeben

- Beachten Sie beim Einfüllen von flüssigen Zutaten in den Arbeitsbehälter **10** die maximale Füllhöhe von 1250 ml.
- Im Mini-Zerkleinerer **16** + **17** dürfen keine Flüssigkeiten verarbeitet werden. Die Zutaten dürfen höchstens bis zur Markierung **MAX** eingefüllt werden.
- Beachten Sie die Angaben in den Verarbeitungstabellen zu maximalen Zutatenmengen.
- Setzen Sie die folgenden Zubehörteile ein, bevor Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10** geben:
  - Messereinsatz **9**
  - Achse **18** + Rühreinsatz **20**
  - Achse **18** + Emulgierscheibe **8**
- Zum Nachfüllen bei geschlossenem Deckel **4** verfügt das Gerät über einen Einfüllschacht mit einem 3-in-1-Stopfer. Je nach Menge und Größe der Zutaten nehmen Sie einen der Stopfer **1**, **2**, **3** heraus. So stehen Ihnen verschiedene Einfüllschachtgrößen zur Verfügung.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit den Scheiben **7**, **6**, **5** grundsätzlich den kleinstmöglichen der Stopfer **1**, **2**, **3**, um das beste Ergebnis zu erhalten.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit der Pommes-frites-Scheibe **7** grundsätzlich den Maxi-Stopfer **3**, um das beste Ergebnis zu erhalten.

**HINWEIS:** In dieser Anleitung wird jeweils nur die Verwendung eines häufig geeigneten Stopfers beschrieben. Passen Sie die Wahl des Stopfers an das Lebensmittel an.

- Den Mini-Stopfer **1** und den Midi-Stopfer **2** können Sie herausnehmen, während das Gerät läuft.
- Wenn Sie den großen Einfüllschacht (mit dem Maxi-Stopfer **3**) verwenden, dürfen die Zutaten bis höchstens zur Markierung **MAX** eingefüllt werden.
- Der Mini-Stopfer **1** hat im Boden ein kleines Loch, durch das Flüssigkeiten langsam in den Arbeitsbehälter tropfen können (z. B. zum langsamen Zutropfen von Öl zur Mayonnaise-Zubereitung).

## 7.3 Stromversorgung



### GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **11** erst dann in eine Steckdose, wenn die Küchenmaschine für den jeweiligen Verwendungszweck komplett zusammengesetzt ist.

Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose mit Schutzkontakten, die den technischen Daten auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.

## 7.4 Sicherheitsfunktionen

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

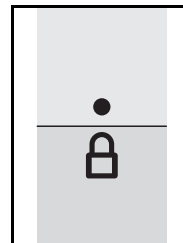
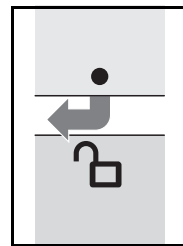


### GEFAHR von Verletzungen!


- ⊙ Umgehen Sie niemals diese Sicherheitsfunktionen!

### Das Prinzip: Markierung ● + /

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




#### 1. Oberes Zubehörteil aufsetzen:


Setzen Sie das obere Zubehörteil mit der Markierung ● am geöffneten Schlosssymbol  auf.

#### 2. Im Uhrzeigersinn drehen:

Drehen Sie das obere Zubehörteil im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

#### 3. Korrekt zusammengesetzt:

Wenn die Zubehörteile korrekt zusammengesetzt sind, weist die Markierung ● auf das geschlossene Schlosssymbol .

- Zum Abnehmen drehen Sie das obere Zubehörteil gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung ● auf das geöffnete Schlosssymbol  weist. Dann können Sie das Zubehörteil nach oben abheben.

### Die einzelnen Zubehörteile

- **Bild B:** Der Arbeitsbehälter **10** muss durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Grundgerät **14** einrasten.
- **Bild C:** Der Deckel **4** muss durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Arbeitsbehälter **10** einrasten.
- **Bild K:** Für die Zitruspresse wird der Deckel **4** nicht benötigt. Stattdessen muss das Sieb **19** durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Arbeitsbehälter **10** einrasten.

- **Bild F:** Der Mini-Zerkleinerer **16** + **17** wird ohne Arbeitsbehälter **10** direkt auf das Grundgerät **14** gesetzt. Er muss korrekt zusammengesetzt sein und durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn auf dem Grundgerät einrasten.

#### Der Maxi-Stopfer

- **Bild D:** Wenn der Deckel **4** aufgesetzt ist, muss der Maxi-Stopfer **3** in den Einfüllschacht eingesetzt sein. Er kann, ohne den Betrieb zu unterbrechen, bis zur Markierung **MAX** nach oben herausgezogen werden. Beim Herunterdrücken gibt es durch diese Sicherheitsfunktion einen Widerstand.

## 7.5 Ein- und ausschalten und die Geschwindigkeit regeln

Mit dem Drehschalter **13** schalten Sie das Gerät ein und aus und wählen die Geschwindigkeitsstufe:

Schalterstellung	Funktion
<i>P</i>	Impulsfunktion: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drehschalter <b>13</b> in der Position <i>P</i> festhalten, um das Gerät einzuschalten.</li> <li>- Drehschalter <b>13</b> loslassen, um das Gerät auszuschalten.</li> <li>- ermöglicht das Arbeiten mit mehreren kurzen Impulsen hintereinander, empfohlen z. B. für Kräuter und Zwiebeln</li> </ul>
<i>0</i>	ausgeschaltet
<i>1</i>	Geschwindigkeitsstufe 1 (normal)
<i>2</i>	Geschwindigkeitsstufe 2 (hoch)

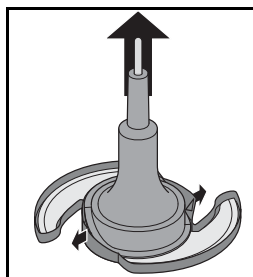
**HINWEIS:** Beachten Sie bei der Auswahl der Geschwindigkeitsstufe die Empfehlungen in den Tabellen.

## 8. Messereinsatz verwenden



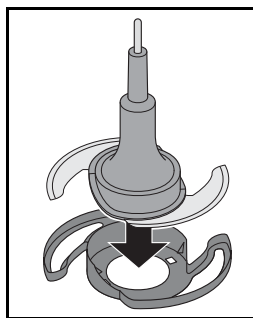
### GEFAHR von Verletzungen!

- ⊙ Die Klingen des Messereinsatzes **9** sind sehr scharf. Berühren Sie sie nicht. Wenn Sie den Messereinsatz nicht verwenden, stecken Sie den Klingenschutz auf.



#### Klingenschutz abnehmen:

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



#### Klingenschutz aufstecken:

Setzen Sie den Messereinsatz **9** von oben in den Klingenschutz. Achten Sie darauf, dass beide Klingen komplett geschützt sind.

#### Einsatzbereich:

Der Messereinsatz **9** eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Gemüse, Obst, Parmesan und Fleisch. Außerdem können Sie mit dem Messereinsatz Teig kneten.

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

#### Verarbeitungstabelle Zerkleinern:

Zutaten	Vorbereitung	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Fleisch	in Würfel schneiden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	2 / P
Zwiebeln	geviertelt, ohne Schale	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	P
Knoblauch	ohne Schale	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	P
Karotten	in Stücke schneiden, ca. 2 x 2 cm	500 g	ca. 30 - 60 Sek.	2 / P

### Verarbeitungstabelle Kneten:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Hefeteig	max. 500 g Mehl	ca. 3 Minuten	1

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Betreiben Sie das Gerät mit dem Messereinsatz **9** nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
- ⊗ Das Gerät ist nicht für schweren Teig (z. B. Vollkorn-Brotteig) oder große Mengen Teig geeignet. Größere Teigmengen können Sie in Portionen verarbeiten.

#### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Messereinsatz **9**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

#### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild M**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **9** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben.
4. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Wählen mit dem Drehschalter **13** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
7. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *0* und ziehen den Netzstecker **11**.
8. Drehen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
9. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Fassen Sie den Messereinsatz **9** am oberen Ende an und heben ihn nach oben heraus. Zutaten, die am Messereinsatz haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
11. Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **10**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 9. Röhreinsatz verwenden

#### Einsatzbereich:

Der Röhreinsatz **20** eignet sich zum Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig).

#### WARNUNG vor Sachschäden!

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

#### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Kuchenteig	Fett/Zucker/Mehl je max. 200 g	ca. 3 Minuten	1

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Betreiben Sie das Gerät mit dem Röhreinsatz **20** nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

#### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Röhreinsatz **20**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

#### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild G**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Setzen Sie den Röhreinsatz **20** auf die Achse **18**.
4. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben.
5. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
7. Wählen Sie mit dem Drehschalter **13** die Stellung **1**.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *0* und ziehen den Netzstecker **11**.
9. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
10. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
11. Nehmen Sie die Achse **18** zusammen mit dem Röhreinsatz **20** nach oben heraus und entnehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter **10**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 10. Emulgierscheibe verwenden

### Einsatzbereich:

Die Emulgierscheibe **8** eignet sich zum Schlagen von Sahne oder Eischnee und zum Emulgieren (z. B. Mayonnaise).

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	min. Menge	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Schlag-sahne	200 ml	400 ml	ca. 1 Min.	2
Eiweiß	4 Eiweiß	6 Eiweiß	ca. 2 - 5 Min.	2

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Betreiben Sie das Gerät mit der Emulgierscheibe **8** nicht länger als 6 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

### HINWEISE:

- Eiweiß schlagen: Die Eier sollen Raumtemperatur haben. Achten Sie darauf, dass alle Zubehöerteile trocken und fettfrei sind und dass kein Eigelb ins Eiweiß gerät.
- Sahne schlagen: Achten Sie darauf, dass die Schlag-sahne und möglichst auch die Zubehöerteile gut gekühlt sind.

### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Emulgierscheibe **8**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild H**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Emulgierscheibe **8** auf die Achse **18**.
3. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
4. Geben Sie die Zutaten in den Arbeitsbehälter **10**. Weitere Zutaten können Sie später durch den Einfüllschacht zugeben. Zum langsamen Zutropfen (z. B. von Öl zur Mayonnaise-Zubereitung) können Sie den Mini-Stopfer **1** mit einer kleinen Öffnung im Boden verwenden.
5. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
6. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
7. Wählen mit dem Drehschalter **13** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
8. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf **0** und ziehen den Netzstecker **11**.
9. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

10. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

11. Nehmen Sie die Achse **18** zusammen mit der Emulgierscheibe **8** nach oben heraus und entnehmen Sie die zubereitete Speise aus dem Arbeitsbehälter **10**.
12. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 11. Pommes-frites-Scheibe verwenden

### Einsatzbereich:

Die Pommes-frites-Scheibe **7** eignet sich zum Schneiden von Pommes frites aus rohen Kartoffeln.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Üben Sie auf die Pommes-frites-Scheibe **7** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

**HINWEIS:** Für beste Ergebnisse große Kartoffeln (ggf. halbiert) quer in den großen Einfüllschacht legen und mit dem Maxi-Stopfer **3** herunter drücken.

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Kartoffeln	500 g	ca. 2 Minuten	2

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Betreiben Sie das Gerät mit der Pommes-frites-Scheibe **7** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

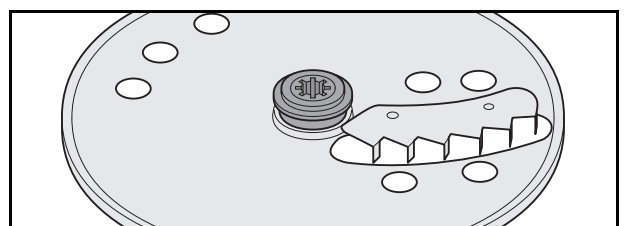
### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Pommes-frites-Scheibe **7**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild J**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Setzen Sie die Pommes-frites-Scheibe **7** so auf die Achse, dass die Pommes-frites-Messer oben liegen.







4. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Nehmen Sie den Maxi-Stopfer **3** heraus und füllen Sie die vorbereiteten, rohen Kartoffeln bis höchstens zur Markierung **MAX** in den Einfüllschacht.
7. Setzen Sie den Maxi-Stopfer **3** wieder ein.
8. Schalten Sie den Drehschalter **13** in die Stellung **2** und drücken Sie mit dem Maxi-Stopfer **3** die Kartoffeln mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten.
9. Stoppen Sie (Drehschalter **13** auf Stellung **0**), bevor alle Kartoffelstücke im Einfüllschacht verarbeitet sind, um weitere Kartoffeln nachzufüllen.
10. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Kartoffeln. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **10**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
11. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf **0** und ziehen den Netzstecker **11**.
12. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
14. Fassen Sie die Achse **18** am oberen Ende an und heben diese zusammen mit der Pommes-frites-Scheibe **7** heraus.
15. Entnehmen Sie die geschnittenen Pommes frites aus dem Arbeitsbehälter **10**.
16. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 12. Raspel- und Schneidescheiben verwenden

### Einsatzbereich:

Die grobe Raspel- und Schneidescheibe **5** und die feine Raspel- und Schneidescheibe **6** sind zum Raspeln und Scheiben-Schneiden von Gemüse, Obst, Kartoffeln und Käse geeignet. Diese Scheiben sind beidseitig verwendbar. Auf der einen Seite zum Raspeln, auf der anderen zum Scheiben-Schneiden.

Die beiden Scheiben haben zur Orientierung eine Prägung als Kennzeichnung.

Prägung	Raspel- und Schneidescheibe
	grobe Raspel- und Schneidescheibe <b>5</b>
	feine Raspel- und Schneidescheibe <b>6</b>

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Üben Sie auf die Raspel- und Schneidescheiben **6/5** keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.

### Verarbeitungstabelle Schneiden:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Karotten	500 g	ca. 2 Minuten	2
Zucchini	500 g	ca. 2 Minuten	2
Lauch	500 g	ca. 2 Minuten	2
Rote Beete (geschält)	500 g	ca. 2 Minuten	2

### Verarbeitungstabelle Raspeln:

Zutaten	max. Menge	max. Verarbeitungszeit	Schalter
Karotten	500 g	ca. 2 Minuten	1

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit den Raspel- und Schneidescheiben **6** oder **5** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

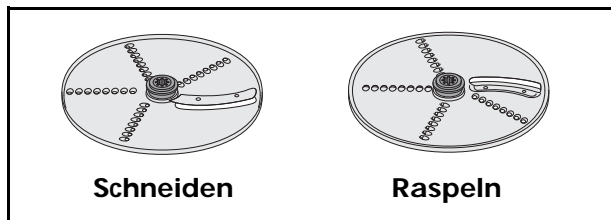
### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- feine Raspel- und Schneidescheibe **6** oder grobe Raspel- und Schneidescheibe **5**
- Deckel **4** mit Stopfern **1, 2, 3**

### So geht es:

(Zur Montage vgl. **Bild J**)

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. Setzen Sie die Rassel- und Schneidescheibe **6** oder **5** so auf die Achse, dass das Werkzeug oben liegt, mit dem Sie arbeiten wollen.



4. Setzen Sie den Deckel **4** mit den Stopfern **1, 2, 3** auf den Arbeitsbehälter **10**. Drehen Sie den Deckel ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Nehmen Sie den Midi-Stopfer **2** heraus und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht.
7. Schalten Sie den Drehschalter **13** auf die Stellung **1** (Raspeln) oder **2** (Schneiden) und drücken Sie mit dem Midi-Stopfer **2** die Zutaten mit leichtem, gleichmäßigem Druck nach unten. Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht herausragen.
8. Stoppen Sie (Drehschalter **13** auf Stellung **0**), bevor alle Zutaten im Einfüllschacht verarbeitet sind, um weitere Zutaten nachzufüllen.
9. Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch den Arbeitsbehälter **10**, wenn dieser bis zur Markierung **MAX** gefüllt ist.
10. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf **0** und ziehen den Netzstecker **11**.
11. Drehen Sie den Deckel **4** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
12. Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
13. Fassen Sie die Achse **18** am oberen Ende an und heben diese zusammen mit der Rassel- und Schneidescheibe **6** oder **5** heraus.
14. Entnehmen Sie die verarbeiteten Zutaten aus dem Arbeitsbehälter **10**.
15. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 13. Zitruspresse verwenden

### Einsatzbereich:

Die Zitruspresse, bestehend aus dem Sieb **19** und einem der Presskegel **21** + **22**, eignet sich zum Auspressen von halbierten Zitrusfrüchten. Verwenden Sie den kleinen Presskegel **21** für kleine Zitrusfrüchte (z. B. Zitronen, Limetten) oder den großen Presskegel **22** für größere Zitrusfrüchte (z. B. Orangen).

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich kein Fremdkörper im Sieb **19** oder im Gerät befindet, wenn Sie es bedienen.
- ⊙ Üben Sie keinen zu großen Druck auf den Presskegel **21/22** aus.

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Orangen	5 Stück (in Hälften)	ca. 4 - 6 Minuten	1

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit der Zitruspresse **19** + **21/22** nicht länger als 7 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

### Benötigtes Zubehör:

- Arbeitsbehälter **10**
- Achse **18**
- Sieb **19**
- Kleiner Presskegel **21** oder großer Presskegel **22**

### So geht es:

1. Setzen Sie den Arbeitsbehälter **10** auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
2. **Bild K:** Setzen Sie die Achse **18** in den Arbeitsbehälter **10** ein.
3. **Bild K:** Setzen Sie das Sieb **19** auf den Arbeitsbehälter **10** und die Achse **18**. Drehen Sie das Sieb ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet.
4. **Bild L:** Setzen Sie den Presskegel **21/22** auf die Mitte des Siebes **19**.
5. Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
6. Wählen Sie mit dem Drehschalter **13** die Stellung **1**.
7. Pressen Sie die Zitrusfruchthälften mit der Schnittfläche nach unten mit leichtem Druck auf den drehenden Presskegel **21/22**. Der Saft fließt in den Arbeitsbehälter **10**.

### HINWEISE:

- Für die beste Saftausbeute pressen Sie die Zitrusfruchthälften zunächst senkrecht nach unten. Dann bewegen Sie sie auf dem Presskegel **21/22** leicht in alle Richtungen hin und her, bis das gesamte Fruchtfleisch verarbeitet wurde.



- Wenn sich der Presskegel **21/22** nicht dreht, überprüfen Sie, ob sich Kerne zwischen Presskegel und Sieb **19** befinden, und entfernen Sie diese gegebenenfalls.
- Wenn sich viel Fruchtfleisch und Kerne im Sieb **19** gesammelt haben, ziehen Sie den Netzstecker **11** und leeren Sie das Sieb aus.

- Beenden Sie den Arbeitsgang spätestens dann, wenn im Arbeitsbehälter **10** die maximale Füllhöhe für Flüssigkeiten (1250 ml) erreicht ist.
- Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *0* und ziehen den Netzstecker **11**.
- Drehen Sie das Sieb **19** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen es zusammen mit dem Presskegel **21/22** ab.
- Nehmen Sie die Achse **18** heraus.
- Drehen Sie den Arbeitsbehälter **10** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Gießen Sie den Saft aus dem Arbeitsbehälter **10**.
- Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 14. Mini-Zerkleinerer

### Einsatzbereich:

Der Mini-Zerkleinerer, bestehend aus dem Mini-Behälter **17** und der Messereinheit **16**, eignet sich zum Hacken und Zerkleinern von einer kleinen Menge Zwiebeln, Kräutern, Nüsse, Kaffeebohnen und Parmesan.

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Der Mini-Zerkleinerer darf nicht mit Flüssigkeiten betrieben werden.

### Verarbeitungstabelle:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Schalter
Mandeln	150 g	8 - 10 x 1 Sek.	<i>P</i>
Kaffeebohnen	50 g	ca. 30 - 60 Sek.	<i>2</i>

### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Betreiben Sie das Gerät mit dem Mini-Zerkleinerer **16** + **17** nicht länger als 2 Minuten im Dauereinsatz. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

### Benötigtes Zubehör:

- Mini-Behälter **17**
- Messereinheit **16**
- Dichtungsring **15**

### So geht es:

- Füllen Sie die Zutaten bis höchstens zur Markierung **MAX** in den Mini-Behälter **17**. Beachten Sie dabei auch die Angaben in der Verarbeitungstabelle.

- Setzen Sie den Dichtungsring **15** auf die Messereinheit **16**.
- Bild E:** Setzen Sie die Messereinheit **16** mit den Klingen nach unten auf den Mini-Behälter **17**.
- Bild E:** Drehen Sie die Messereinheit **16** gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest auf dem Mini-Behälter **17** sitzt.
- Bild F:** Drehen Sie den zusammengesetzten Mini-Zerkleinerer **16** + **17** um und setzen ihn auf das Grundgerät **14**. Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer ein kleines Stück im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose.
- Wählen mit dem Drehschalter **13** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
- Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, schalten Sie den Drehschalter **13** auf *0* und ziehen den Netzstecker **11**.
- Drehen Sie den Mini-Zerkleinerer etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Drehen Sie die Messereinheit **16** mit dem Uhrzeigersinn und nehmen sie diese vom Mini-Behälter **17** ab.
- Zutaten, die an der Messereinheit **16** haften, entfernen Sie vorsichtig mit einem kleinen Teigschaber o. Ä.
- Entnehmen Sie die zerkleinerten Zutaten aus dem Mini-Behälter **17**.
- Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile möglichst sofort.

## 15. Gerät reinigen und warten



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊗ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **11** aus der Netzsteckdose.
- ⊗ Tauchen Sie das Grundgerät **14** nie in Wasser.



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊗ Beachten Sie, dass die Klingen der Scheiben **7** + **6** + **5**, des Messereinsatzes **9** und der Messereinheit **16** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.

### VORSICHT:

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

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

## 15.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **14** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **14** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

## 15.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Arbeitsbehälter **10**
- Deckel **4**
- Achse **18**
- Messereinsatz **9**
- Rühreinsatz **20**
- Emulgierscheibe **8**
- Kleiner Presskegel **21**
- Großer Presskegel **22**
- Sieb **19**
- Pommes-frites-Scheibe **7**
- grobe Rasper- und Schneidescheibe **5**
- feine Rasper- und Schneidescheibe **6**
- Mini-Behälter (für den Mini-Zerkleinerer) **17**
- Mini-Stopfer **1**
- Midi-Stopfer **2**
- Maxi-Stopfer **3**

**Keinesfalls** dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **14**
- Messereinheit (für den Mini-Zerkleinerer) **16**

## 15.3 Spülen von Hand



### GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie die Klingen der Scheiben **7 + 6 + 5**, des Messereinsatzes **9** und der Messereinheit **16** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

Alle Zubehörteile außer dem Grundgerät **14** können auch von Hand gespült werden.

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

## 15.4 Aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.

## 16. 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>• Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 9).</li></ul>
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel.</li><li>• Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein.</li></ul>
Messereinsatz <b>9</b> / Rühreinsatz <b>20</b> / Emulgierscheibe <b>8</b> / Messereinheit <b>16</b> : Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sofort ausschalten, Netzstecker <b>11</b> ziehen und überprüfen:<ul style="list-style-type: none"><li>- Wurde die maximale Menge überschritten?</li><li>- Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter?</li><li>- Sind die Stücke der Zutaten zu groß?</li></ul></li></ul>
Presskegel <b>21/22</b> / Scheiben <b>7 + 6 + 5</b> : Arbeitswerkzeug hört auf, sich zu drehen.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haben Sie zu großen Druck ausgeübt?</li><li>• Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?</li></ul>
Scheiben <b>7 + 6 + 5</b> : Reste der Zutaten bleiben oben auf der Scheibe zurück.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch bedingt zurück.</li></ul>
Scheiben <b>7 + 6 + 5</b> : Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ausschalten, Netzstecker <b>11</b> ziehen und vorsichtig überprüfen:<ul style="list-style-type: none"><li>- Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen.</li><li>- Ist der Arbeitsbehälter <b>10</b> bis zur maximalen Füllhöhe gefüllt? Leeren Sie ihn, bevor Sie weiter arbeiten.</li></ul></li></ul>

## 17. Rezepte

### Kräuterquark

250 g Speisequark 40 % Fett i. Tr.  
125 g Naturjoghurt  
2-4 zerkleinerte Knoblauchzehen  
100 g Salatgurke  
Salz nach Geschmack  
Pfeffer nach Geschmack  
ca. 30 g gemischte Kräuter (Tiefkühlware)  
Rühreinsatz **20**

1. Die Kerne (das Innere) der Gurke entfernen und die Gurke würfeln.
2. Alle Zutaten in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und ca. 20 Sekunden verrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer ggf. abschmecken.

---

**HINWEIS:** Benutzen Sie den Messereinsatz **9**, wenn Sie frische Kräuter, Gurkenstücke und die Knoblauchzehen zerkleinern wollen. Verwenden Sie den Messereinsatz **9** zum Zerkleinern für ca. 10 Sekunden. Geben Sie anschließend den Speisequark und den Joghurt hinzu.

---

### Guacamole-Dip

2 Avocado (sehr reif)  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Zitrone  
1/2 Teelöffel Senf  
1 Teelöffel Öl  
1-2 Tomaten (geviertelt)  
1 Esslöffel Frischkäse  
Zucker  
Salz  
Pfeffer  
Tabasco  
Messereinsatz **9**

1. Avocado schälen, entkernen und in den Arbeitsbehälter **10** geben.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Senf, Öl, Tomaten und den Frischkäse ebenfalls in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und fein zerkleinern.
3. Erst mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit Tabasco verfeinern.

### Joghurtdressing

150 g Naturjoghurt  
3 Esslöffel Weißwein-Essig  
3 Esslöffel Sonnenblumenöl  
1-2 Teelöffel Senf  
1 Prise Salz / 1 Prise Zucker  
Emulgierscheibe **8**

- Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und gut rühren.

Bei Bedarf kann das Joghurtdressing auch mit fein gehackten Knoblauchzehen, Schnittlauch oder gemischten Kräutern verfeinert werden.

### Röstis

4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Muskat, gemahlen  
80 g Butter oder Margarine  
feine Schneid- und Raspelscheibe **6**

1. Setzen Sie die feine Schneid- und Raspelscheibe **6** mit der Raspelseite nach oben ein.
2. Raspeln Sie die geschälten Kartoffeln mit der feinen Schneid- und Raspelscheibe **6**.
3. Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
4. Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffelmasse und vermischen Sie alles.
5. Erhitzen Sie die Butter oder Margarine in einer Pfanne.
6. Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
7. Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

### Pesto (rot)

150 g Tomaten (getrocknete)  
1 Bund Basilikum  
1 Zwiebel, rot (geviertelt)  
2 Esslöffel Pinienkerne  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Teelöffel Balsamico-Essig  
150 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Messereinsatz **9**

1. Die Tomaten, die abgezapften Basilikumblätter, Pinienkerne, Knoblauch, Zwiebel, Essig und Öl in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe **2** fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

**HINWEIS:** Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

---

### **Pesto (grün)**

1-2 Bund frisches Basilikum  
1-2 Knoblauchzehen  
2 Esslöffel Pinienkerne  
150 ml Olivenöl  
2 Esslöffel Parmesan, gerieben  
Salz + frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Messereinsatz **9**

1. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und 1 Minute auf Stufe 2 fein pürieren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**HINWEIS:** Bewahren Sie Pesto in einem Schraubglas auf, bedeckt mit einer Schicht Olivenöl. So hält es sich ca. 4 Wochen im Kühlschrank.

### **Barbecue-Sauce**

200 g Tomaten (geviertelt)  
2 Esslöffel Pflanzenöl  
Salz  
Knoblauchsatz oder frische Zehen  
50 ml Tomatenketchup  
30 g Tomatenmark  
2 Esslöffel Essig  
2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Zucker  
Zimt  
Messereinsatz **9**

1. Die geviertelten Tomaten, das Öl, Salz, Zucker und Knoblauch in den Arbeitsbehälter **10** geben. Deckel **4** aufsetzen und mit 2-3 kurzen Impulsen mixen.
2. Deckel **4** absetzen und abschmecken. Der Knoblauchgeschmack muss sehr stark sein.
3. Ketchup, Tomatenmark, Essig, den Zitronensaft, Zucker und eine Prise Zimt dazugeben. Deckel **4** aufsetzen und die Sauce zu einer einheitlichen Masse mixen.
4. Deckel **4** absetzen und abschmecken.
5. Die Sauce in einen Kochtopf geben. Ca. 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie dickflüssig geworden ist.

**HINWEIS:** Bei Bedarf kann die Barbecue-Sauce auch mit Chilipulver verfeinert werden.

## **18. Entsorgung**

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gezeichnete 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.

## **19. Technische Daten**

Modell:	SKMM 1000 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II □
Leistung:	1.000 Watt
Maximale Füllmenge Arbeitsbehälter <b>10</b> :	2 Liter Flüssigkeiten: 1250 ml

### **Verwendete Symbole**

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

Technische Änderungen vorbehalten.

## 20. Zubehörteile bestellen

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

**Bestellung online**  
**shop.hoyerhandel.com**



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

## 21. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

**Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.**

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

### Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 309571** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und 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: 309571**



### 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



