



## MINI MONSIEUR CUISINE PMMC 5 A1

HOYER Handel GmbH  
Tasköprüstraße 3  
DE-22761 Hamburg  
GERMANY

Stand der Informationen  
07/2020 ID: PMMC 5 A1\_20\_V1.6

DE

### MINI MONSIEUR CUISINE

Bedienungsanleitung

IAN 352589\_2001

DE

IAN 352589\_2001

DE

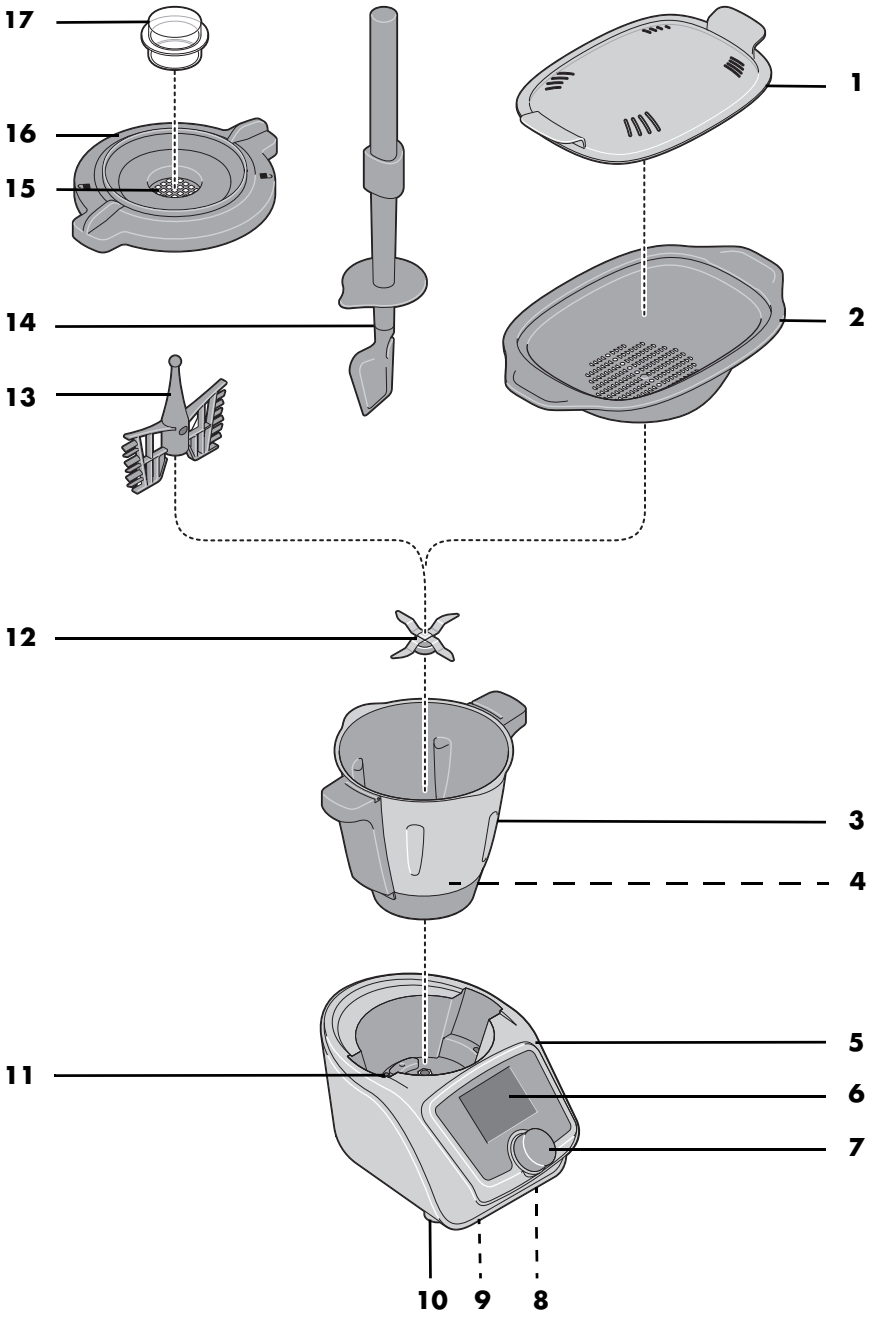


# Inhalt

<b>1. Übersicht</b>	<b>2</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>3</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>6</b>
<b>5. Auspacken und aufstellen</b>	<b>6</b>
<b>6. Stromversorgung</b>	<b>6</b>
<b>7. Zusammenbau</b>	<b>7</b>
7.1 Mixbehälter betriebsbereit machen	7
7.2 Dampfgaraufsatz aufsetzen	7
7.3 Rühraufsatz aufsetzen	8
7.4 Messereinsatz und Rühraufsatz entfernen	8
<b>8. Grundbedienung</b>	<b>8</b>
8.1 Gerät Ein- / Ausschalten	8
8.2 Licht-, Ton- und Bildsignale	9
8.3 Der Drehregler	9
8.4 Bildschirmmenü	9
8.5 So gehst du zurück	10
8.6 Zeit einstellen und ansehen	10
8.7 Geschwindigkeit einstellen	11
8.8 Temperatur einstellen	11
<b>9. Sonderfunktionen</b>	<b>12</b>
9.1 Der Turbo	12
9.2 Linkslauf	12
9.3 Wiegen	13
9.4 Überlauf	14
<b>10. Rezepte</b>	<b>14</b>
10.1 So rufst du Rezepte auf	14
10.2 Schokoladenmilch	15
10.3 Vanille-Joghurt	15
10.4 Waffelteig	16
10.5 Schokoladen-Tassenkuchen	17
10.6 Joghurt mit Himbeeren	19
<b>11. Gerät reinigen und lagern</b>	<b>19</b>
11.1 Grundgerät reinigen	19
11.2 Reinigen in der Spülmaschine	20
11.3 Zubehör reinigen	20
<b>12. Problemlösungen</b>	<b>20</b>
<b>13. Entsorgung</b>	<b>21</b>
<b>14. Technische Daten</b>	<b>21</b>
<b>15. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>22</b>



# Übersicht



## 1. Übersicht

- 1 Deckel für den Dampfgaraufsatz
- 2 Dampfgaraufsatz
- 3 Mixbehälter
- 4 Messeraufnahme
- 5 Grundgerät
- 6 Display
- 7 Drehregler
- 8 Lautsprecher (auf der Unterseite)
- 9 Batteriefach mit Batteriefachdeckel
- 10 Standfüsse
- 11 Überlauf
- 12 Messereinsatz, entnehmbar
- 13 Rühraufsatz
- 14 Spatel
- 15 Gittersieb
- 16 Deckel (des Mixbehälters)
- 17 Messbecher

ohne Abbildung: 4 Batterien



### Eine Anleitung - viele Sprachen

1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie diese Bedienungsanleitung in verschiedenen Sprachen finden können.

## Freue dich auf den Mini Monsieur Cuisine

Wir gratulieren dir zu deinem neuen Mini Monsieur Cuisine.

### Sprachstil in dieser Anleitung

Diese Anleitung ist für dich und deine Eltern. Für dich ist der Part, der Spaß macht: spielen und kochen. In deinen Abschnitten erklären wir dir, was du alles machen kannst und zeigen dir auch versteckte Funktionen.

Für deine Eltern ist der Part, in dem es um deine Sicherheit geht und darum, dass dein neues Spielzeug möglichst lange heil bleibt. Da schreiben wir dann, tun Sie dies nicht und tun Sie das nicht. Was Sie, liebe Eltern, aber auf jeden Fall tun, ist mit Ihrem Kind die Möglichkeiten des Mini Monsieur Cuisine

entdecken. Diese Anleitung hilft Ihnen dabei.

Wir hoffen, dass ist OK für dich - und für Sie natürlich auch.

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 dir viel Freude mit deinem neuen Mini Monsieur Cuisine!

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Mini Monsieur Cuisine ist ein Spielzeug. Einfache Desserts können mit dem Gerät zubereitet werden. Einige Funktionen haben reinen Spielcharakter und können nicht real ausgeführt werden.

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

## 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.

### Symbole/Hinweise am Gerät



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

*Achtung: Benutzung unter unmittelbarer Aufsicht von Erwachsenen.*

Dieser Satz fordert Sie auf, Ihr Kind nur unter Aufsicht mit dem Gerät spielen zu lassen.

### Vorhersehbarer Missbrauch

#### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um schwere Teige zu kneten oder zu Rühren, dies würde den Motor beschädigen. Die Teige aus dem Kapitel „Rezepte“ können natürlich verarbeitet werden.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. Muskatnüsse oder Eiswürfel zu zerkleinern. Das Messer könnte beschädigt werden.

**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 kann von Kindern ab 3 Jahren und 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.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät so auf, dass Kindern unter 3 Jahren nicht aus Versehen damit spielen können.
- ⊙ Der Messereinsatz und der Rühraufsatz drehen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie den Mixbehälter entriegeln und den Deckel öffnen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und lagern" auf Seite 19).



### **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 darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, das Gerät sofort ausschalten und sorgfältig reinigen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.



### **GEFAHR durch Batterien**

- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterien die richtige Polarität. Ersatz nur durch denselben oder einen gleichwertigen Typ.
- ⊙ Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerschwinglich auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.

- ⊙ Nehmen Sie verbrauchte Batterien immer sofort aus dem Gerät heraus, da diese auslaufen und somit Schäden verursachen können.
- ⊙ Entfernen Sie die Batterien aus dem Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen wollen. Die Batterien könnten auslaufen und das Gerät beschädigen.
- ⊙ Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, legen Sie sie nicht auf Heizkörpern ab und setzen Sie sie nicht direkter Sonneneinstrahlung aus. Es besteht ansonsten erhöhte Auslaufgefahr.
- ⊙ Tauschen Sie immer alle Batterien zur gleichen Zeit aus.
- ⊙ Die Kontakte im Batteriefach dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Wenn Batteriesäure ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie bei Kontakt mit der Säure die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- ⊙ Batterien müssen nach dem Gebrauch ordnungsgemäß entsorgt werden.
- ⊙ Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn der Batteriefachdeckel richtig verschraubt ist.
- ⊙ Wenn Sie Akkus verwenden, müssen diese vor dem Aufladen aus dem Gerät genommen werden. Sie dürfen und können nicht in dem Gerät geladen werden.
- ⊙ Akkus dürfen nur unter der Aufsicht von Erwachsenen geladen werden. Beachten Sie die Anleitung des Ladegerätes.



### **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. Dies gilt besonders bei hohen Drehgeschwindigkeiten. Greifen Sie erst in den Topf, wenn das Messer stillsteht.



### **BRANDGEFAHR**

- ⊙ Das Gerät kann Feuer fangen, wenn es einer extremen Wärmequelle ausgesetzt wird.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.



### **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.

### **WARNUNG vor Sachschäden**

- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass der Ablauf im Gehäuse frei bleibt.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

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

## 4. Lieferumfang

- 1 Mini Monsieur Cuisine, Grundgerät **5**
- 1 Mixbehälter **3** mit:
  - Messereinsatz **12**
  - Deckel **16** für den Mixbehälter
  - Messbecher **17**
- 1 Deckel für Dampfgaraufsatz **1**
- 1 Dampfgaraufsatz **2**
- 1 Rühraufsatz **13**
- 1 Spatel **14**
- 4 Batterien
- 1 Bedienungsanleitung

## 5. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Transportsicherungen wie z.B. Drähte oder Gummibänder, bevor Sie das Gerät Ihrem Kind überlassen.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe „Gerät reinigen und lagern“ auf Seite 19).
4. Stellen Sie das Grundgerät **5** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

### VORSICHT:

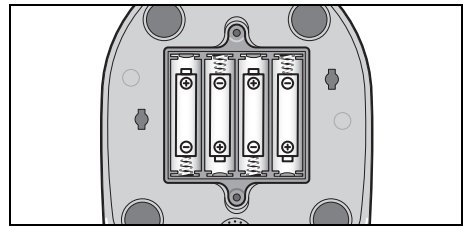
- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

## 6. Stromversorgung

Die Batterien sind im Lieferumfang enthalten.

**HINWEIS:** Sie können auch Akkus 1,2 V AA verwenden.

1. Nehmen Sie ggf. den Mixbehälter **3** aus dem Grundgerät **5**.
2. Legen Sie das Grundgerät umgekehrt auf den Tisch. Die Unterseite zeigt nach oben.
3. Lösen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher und nehmen den Batteriefachdeckel **9** ab.
4. Entnehmen Sie ggf. alle alten Batterien und legen dann die neuen Batterien ein (1,5 V Typ AA).

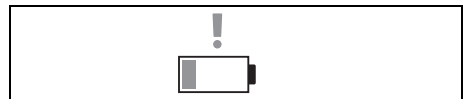


### WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterien die richtige Polarität (Grafik im Boden des Batteriefachs).

5. Schrauben Sie den Batteriefachdeckel **9** wieder fest.

Wenn die Batterieleistung schwach wird, erscheint folgendes Bild:





## 7. Zusammenbau

**HINWEIS:** Der Zusammenbau des Gerätes ist vor dem Spiel oder dem Zubereiten von Lebensmitteln zwingend erforderlich.

**VORSICHT:**

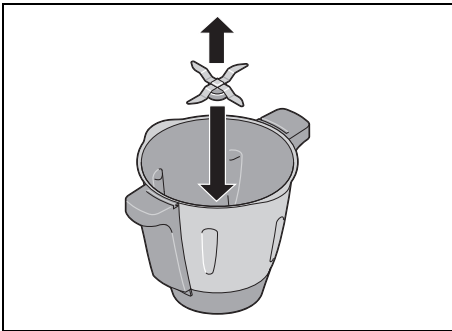
- ⊙ Beaufsichtigen Sie Ihr Kind und leiten Sie es beim Zusammenbau an.

### 7.1 Mixbehälter betriebsbereit machen

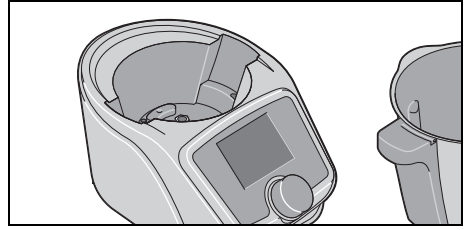
Das musst du wissen: Es gibt eine Sicherheitsfunktion. Wenn der Mixbehälter **3** nicht richtig eingesetzt ist, startet der Motor nicht. Auch wenn der Deckel **16** des Mixbehälters nicht richtig geschlossen ist, startet der Motor nicht.

**VORSICHT:** Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Benutzung gründlich von etwaigen Produktionsrückständen, siehe „Gerät reinigen und lagern“ auf Seite 19.

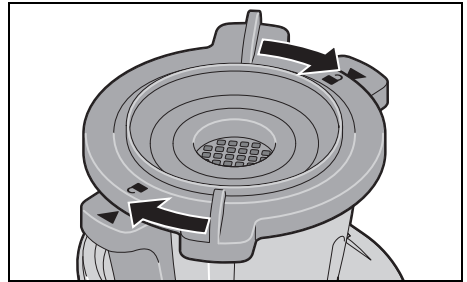
1. Stecke den Messereinsatz **12** in die Messeraufnahme **4** des Mixbehälters **3**. Pass bitte auf, dass er fest sitzt.



2. Jetzt setzt du den Mixbehälter in das Grundgerät **5**. Er muss gerade darin stehen.



3. Setze den Deckel **16** auf den Mixbehälter **3**. Dabei sollte der Pfeil oben am Mixbehälter auf das Schlosssymbol zeigen.
4. Drehe den Deckel nach rechts, bis er ganz zu ist.



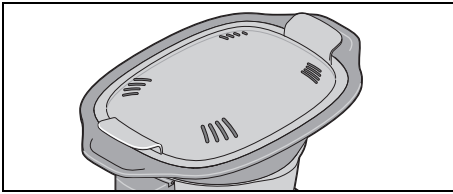
5. Setze den Messbecher **17** oben in die Öffnung des Deckels. Die offene Seite zeigt dabei nach unten.

### 7.2 Dampfgeraufsatz aufsetzen

**HINWEIS:** Liebe Eltern, nein, es wird kein Dampf erzeugt. Dies ist eine reine Spielfunktion.

Wenn du mit dem Dampfgeraufsatz spielen willst, gehst du so vor.

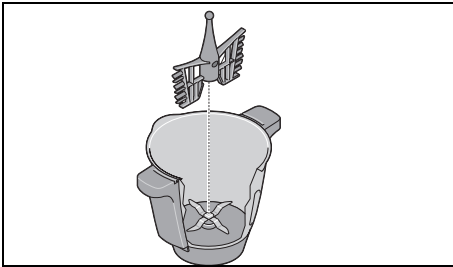
1. Nimm den Messbecher **17** vom Deckel **16**.
2. Setze den Dampfgeraufsatz **2** auf den Deckel **16**.



### 7.3 Rühraufsatz aufsetzen

Wenn du Fruchtsaftgetränke oder Milchshakes machen willst, nimmst du den Rühraufsatz **13**.

- Der Rühraufsatz **13** wird auf den Messereinsatz **12** gesteckt. Die Flügel des Rühraufsatzes befinden sich in den Messerzwischenräumen.



### 7.4 Messereinsatz und Rühraufsatz entfernen

Wenn du fertig bist mit spielen, kannst du den Messereinsatz **12** und den Rühraufsatz **13** einfach abziehen.

## 8. Grundbedienung

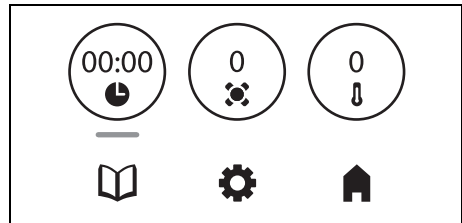
In diesem Abschnitt wird dir die allgemeine Bedienung erklärt. Die genaue Beschreibung kannst du dort lesen, wo es darauf ankommt, in den einzelnen Kapiteln.

### 8.1 Gerät Ein- / Ausschalten

So, nun geht es auch mal los.

Zum Ein- und Ausschalten gehst du so vor:

1. Drücke auf den Drehregler **7** bis das Display **6** eingeschaltet wird. Du hörst eine kurze Tonfolge und auf dem Display erscheint das Startmenü.



2. Um das Gerät auszuschalten, drückst du so lange auf den Drehregler **7**, bis das Display **6** dunkel wird und wieder eine Tonfolge zu hören ist.





---

**HINWEIS:** Wird 5 Minuten keine Taste gedrückt, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

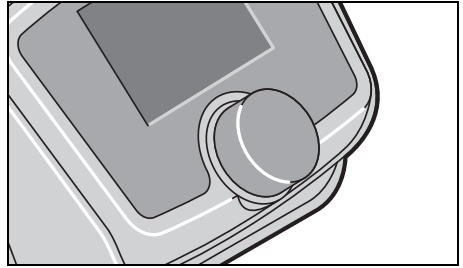
---

## 8.2 Licht-, Ton- und Bildsignale

Der Mini Monsieur Cuisine gibt dir über Töne und Farben verschiedene Informationen.

Tonsignale	
Beim Einschalten	Mit dem Erscheinen des Startmenüs ertönt ein Signal, das die Betriebsbereitschaft anzeigt.
Drehen oder Drücken des Drehreglers	Der Ton sagt dir, dass die gewünschte Aktion ausgeführt wurde.
Am Ende einer Funktion	Der Ton sagt dir, dass die Funktion beendet ist.
Bildschirmhinweise	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der roten Balken zeigt dir, welche Funktion du wählen kannst.</li> <li>• Drehe den Drehregler <b>7</b>, um den roten Balken zu bewegen.</li> <li>• Drehregler <b>7</b> drücken, um die markierte Funktion zu starten.</li> </ul>
	Wenn du das Symbol siehst, sollst du entweder den Mixbehälter <b>3</b> einsetzen oder den Deckel <b>16</b> richtig aufsetzen und schließen.
	schwarz: 0 - 35 °C grün: 40 - 60 °C rot: 65 - 120 °C blau: STEAM
	Batterie schwach
FULL!	Zeigt an, dass das maximale Gewicht schon eingegeben wurde.

## 8.3 Der Drehregler

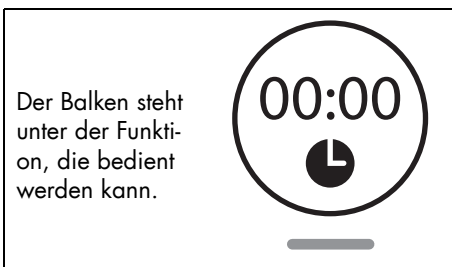


- Die Steuerung und das Einstellen von Werten erfolgt über den Drehregler **7**.
- Die Einstellungen änderst du durch Drehen des Drehreglers **7**. Die Änderungen werden dir sofort im Display **6** angezeigt.
- Du kannst nach links oder rechts drehen.
- Einstellungen werden immer nur für die aktivierte Funktion (z. B. Zeit, Geschwindigkeit oder Temperatur) vorgenommen.
- Durch Drücken des Drehreglers kannst du einen Wert speichern oder ein Menü aufrufen. Im Rezeptmenü beginnt mit dem Drücken ein neuer Arbeitsschritt.

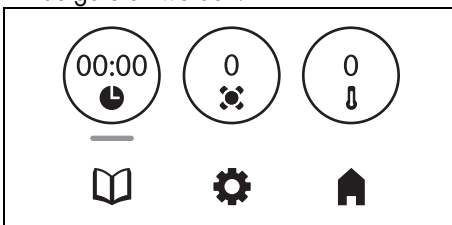
## 8.4 Bildschirmmenü

Im Display **6** kannst du alle Einstellungen und Betriebswerte sehen.

- Wenn keine Funktion aktiv ist und ca. 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, ertönt ein Signalton und das Display wird dunkel.
- Der rote Balken erscheint immer unter der Funktion, die aktiv ist.



- Willst du den Balken bewegen, drehe am Drehregler **7**.
- Nach dem Einschalten siehst du immer das Startmenü. Die Zeiteinstellung kann aufgerufen werden.



- Willst du die Funktion aktivieren, dann musst du den Drehregler **7** drücken.

## 8.5 So gehst du zurück

Zwei Menüs tun immer genau das selbe, egal, welches Menü zu sehen ist.

Symbol	
	<b>Zum Startmenü:</b> Egal, welches Menü gerade zu sehen ist, wenn du das Haus-Symbol aktivierst, kommst du immer zurück zum Startmenü.
	<b>Einen Schritt zurück:</b> Wenn du diese Funktion aktivierst, wird immer das letzte Menü davor aufgerufen.

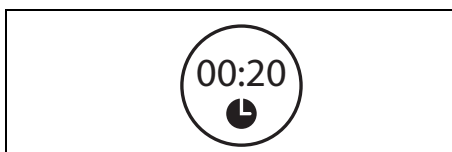
## 8.6 Zeit einstellen und ansehen



Hier stellst du ein, wie lange der Mixvorgang dauern soll.

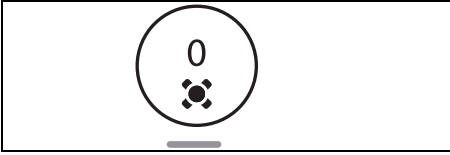
Drück auf den Drehregler **7** und stelle die Zeit durch Drehen ein.

- Drehst du nach rechts, läuft die Funktion länger.
- Drehst du nach links, läuft die Funktion kürzer.
- Drücke auf den Drehregler, wenn du deine Zeit eingestellt hast.
- Die einstellbare Zeit liegt zwischen 1 Sekunde und 2 Minuten.
- Die Einstellung erfolgt in Schritten von 5 Sekunden.
- Die eingestellte Zeit wird im Display **6** angezeigt.



- Wenn die Funktion gestartet wurde, läuft die Zeit rückwärts bis 0.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist,
  - stoppt das Gerät,
  - ertönt ein Signalton.

## 8.7 Geschwindigkeit einstellen

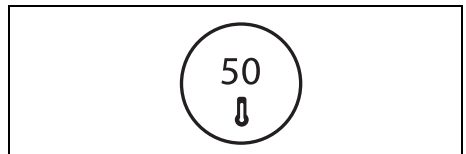


Hier stellst du ein, wie schnell sich das Messer drehen soll. Danach startet die Funktion.

- Die Geschwindigkeit ist in 10 Stufen einstellbar:
  - Stufe 1 - 4: für Rühraufsatz **13**;
  - Stufe 1 - 10: für Messereinsatz **12**.
- Drehst du nach rechts, dreht sich das Messer schneller. Stufe 10 ist die schnellste Stufe.
- Drehst du nach links, dreht sich das Messer langsamer.
  - Drücke auf den Drehregler **7**, wenn du deine Geschwindigkeit eingestellt hast.
  - Stelle nun noch die Temperatur ein.
  - Danach beginnt das Messer **12** sich zu drehen. Du kannst sehen, wie die Zeit in der linken Anzeige heruntergezählt wird.

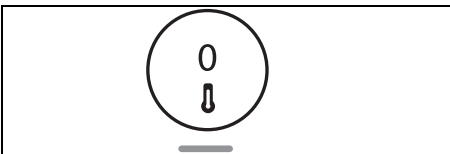
- Drehst du nach rechts, bekommst du eine höhere Temperatur.
- Drehst du nach links, bekommst du eine niedrigere Temperatur.
- Drücke auf den Drehregler **7**, wenn du deine Temperatur eingestellt hast.

- Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 0 °C und 120 °C. Du kannst sie in Schritten von 5 Grad einstellen.
- Wenn du **120** siehst und noch einmal nach rechts drehst, stellst du die Funktion **STEAM** (Dampf) ein.
- Das Thermometer kann verschiedene Farben haben. Das hängt von der Temperatur ab.
  - 0 - 35 °C = schwarz
  - 40 - 60 °C = grün
  - 65 - 120 °C = rot
  - Dampf-Funktion (Steam) = blau
- Die eingestellte Temperatur wird in der Mitte angezeigt.



## 8.8 Temperatur einstellen

**HINWEIS:** Liebe Eltern, nein, das Gerät arbeitet nicht mit einer regelbaren Temperatur. Hier wird nur eingestellt, es findet keine Erwärmung statt.



Hier stellst du die Temperatur ein, also wie warm es (nur im Spiel) werden soll. Es wird also nicht in echt warm.





## 9. Sonderfunktionen

### 9.1 Der Turbo

#### VORSICHT:

- ⊗ Verwenden Sie diese Funktion keinesfalls, wenn der Rühraufsatz **13** verwendet wird.









Mit der Turbo-Funktion kannst du für kurze Zeit die höchste Geschwindigkeitsstufe 10 wählen.

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler <b>7</b> drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
00:06 00:04 00:02 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere eine der 3 Zeiten (2, 4, 6 Sek).</li> <li>• Drehregler drücken und der Turbo startet.</li> </ul>

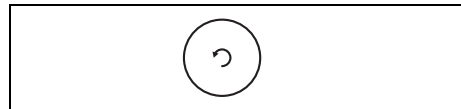
### 9.2 Linkslauf

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

Die Zeit und die Geschwindigkeit sind bei dieser Funktion voreingestellt.

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler <b>7</b> drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
    	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehregler drücken und der Linkslauf startet.</li> <li>• Zum Anhalten drücke den Drehregler.</li> </ul>





Das Symbol unten zeigt den Linkslauf an.



## 9.3 Wiegen

**HINWEIS:** Der Wiegemodus ist lediglich eine Spielfunktion. Echtes Wiegen ist nicht möglich.

### Einfaches Wiegen

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler <b>7</b> drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehe den Drehregler. Das Gewicht verändert sich.</li> <li>• Drehregler drücken. Im Display wird dir das Gewicht in Balkenform und Gramm angezeigt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Haken ist markiert. Drehregler drücken. Das Wiegen ist beendet. Du siehst das Startmenü.</li> </ul>

### Mehrfaches Wiegen

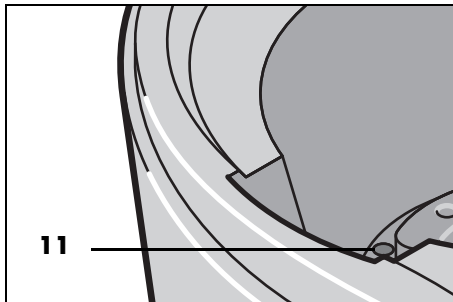
Mit dieser Funktion kannst du so tun, als könntest du verschiedene Gewichte addieren. Zum Beispiel erst 100 g eingeben und dann 150 g. Es werden dir dann 250 g angezeigt.

Wird das maximale Gewicht überstiegen erscheint *FULL!* im Display.

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler <b>7</b> drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Markiere das Symbol.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehe den Drehregler. Die Gramm-anzeige verändert sich.</li> <li>• Drehregler drücken. Im Display wird dir das Gewicht in Balkenform und Gramm angezeigt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drehe den Drehregler, bis wieder die Grammanzeige aktiv ist.</li> <li>• Stelle das gewünschte Gewicht ein.</li> <li>• Drehregler drücken. Im Display wird dir das Gewicht in Balkenform und Gramm angezeigt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Haken ist markiert. Drehregler drücken. Das Wiegen ist beendet. Du siehst das Startmenü.</li> </ul>

## 9.4 Überlauf

In der Aufnahme für den Mixbehälter **3** befindet sich ein Überlauf **11**.



Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **3** austreten, sammelt sich diese nicht im Grundgerät **5**, sondern kann über den Überlauf **11** auf die Arbeitsfläche austreten.

## 10. Rezepte

### WARNUNG vor Gesundheitsschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass alle Komponenten sauber sind. Sie wollen die Gerichte später essen.

### WARNUNG vor Sachschäden!


- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut ist.
- ⊙ Der Mixbehälter darf nur bis zur MAX-Markierung befüllt werden.
- ⊙ Entnehmen Sie den Mixbehälter immer vorsichtig, damit nichts verschüttet wird.

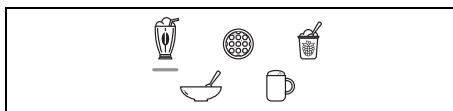
In diesem Kapitel stellen wir dir 5 echte Rezepte vor, die du zusammen mit deinen Eltern zubereiten kannst.

Bei Rezepten kannst du die Zeiten und die Geschwindigkeit für die Rühr- und Mixvorgänge nicht verändern.

### 10.1 So rufst du Rezepte auf

Die Rezepte rufst du über das Rezeptbuch im Display auf.

1. Gehe mit dem Drehregler auf das Rezeptbuch-Symbol .
2. Drücke einmal den Drehregler.



3. Stelle den roten Balken unter das Rezept, das du machen willst.
4. Drücke erneut auf den Drehregler. Das Bild des Rezeptes erscheint groß auf dem Display.
5. Bestätige deine Auswahl. Drücke also nochmal den Drehregler.
6. Nach der letzten Eingabe: Ein Signalton und ein Häkchen zeigen dir an, dass du fertig bist.

Und los geht's ...






















## 10.2 Schokoladenmilch



Das siehst du im Display	Das tust du
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setze den Mixbehälter in das Gerät.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Tasse (200 ml) Milch einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Teelöffel Backkakao einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Teelöffel Honig hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 00:20  10  0  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fülle die fertige Schokoladenmilch in ein Glas.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> <li>• Fertig. Du hast es geschafft.</li> </ul>

## 10.3 Vanille-Joghurt

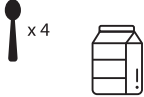
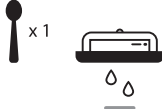


Das siehst du im Display	Das tust du
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setze den Mixbehälter in das Gerät.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 5 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 Esslöffel (75g) Joghurt 3,5 % Fett einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 8 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 Esslöffel (125g) Quark 20 % Fett einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebe 1 Teelöffel Honig hinzu.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Mark einer 1/4 Vanilleschote hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Teelöffel Zitronensaft hinzufügen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 00:10  10  0  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrühre die Masse mit dem Spatel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fülle den fertigen Vanille-Joghurt in eine Schüssel.</li> <li>• Fertig. Du hast es geschafft.</li> </ul>

## 10.4 Waffelteig




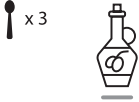
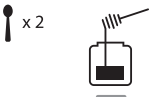



Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setze den Mixbehälter in das Gerät.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 aufgeschlagenes Ei einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Esslöffel (60ml) Milch einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebe 1 Esslöffel weiche Butter hinzu.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffne den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>

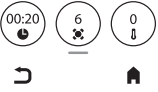





Das siehst du im Display	Das tust du
 x 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Eßlöffel (60g) Mehl einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Päckchen Vanillezucker hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 1/2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 Teelöffel Backpulver hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heize ein Waffeleisen vor.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fette das Waffeleisen ein wenig ein und fülle etwas Waffelteig hinein.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe das Waffeleisen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backe deine Waffeln.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> <li>• Fertig. Du hast es geschafft.</li> </ul>

## 10.5 Schokoladen-Tassenkuchen



Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setze den Rühraufsatz in den Mixbehälter.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setze den Mixbehälter in das Gerät.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 aufgeschlagenes Ei einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffne den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
 x 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Teelöffel Milch einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Teelöffel Öl einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Teelöffel Backkakaohinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Teelöffel Honig hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffne den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Teelöffel Mehl einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2 Teelöffel Backpulver hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrühre die Masse mit dem Spatel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Teelöffel Schokostreusel hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fülle den Teig in einen hitzebeständigen Becher.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backe deinen Kuchen 1 Minute auf 800 Watt.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn der Kuchen etwas über den Becherrand herausguckt, ist er fertig.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> <li>• Fertig. Du hast es geschafft.</li> </ul>

## 10.6 Joghurt mit Himbeeren



Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setze den Mixbehälter in das Gerät.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kleinen Becher Naturjoghurt einfüllen.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebe 2 zerkleinerte Himbeeren hinzu.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Teelöffel Honig hinzugeben.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schließe den Deckel.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücke auf den Drehregler und der Mixvorgang beginnt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fülle den fertigen Himbeeryoghurt in eine Schüssel.</li> </ul>

Das siehst du im Display	Das tust du
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniere deinen Joghurt noch mit ein paar Schokostreuseln.</li> <li>• Drehregler drücken.</li> <li>• Fertig. Du hast es geschafft.</li> </ul>

## 11. Gerät reinigen und lagern



### GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **5** nie in Wasser.

### VORSICHT:

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

### HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel

(z. B. Beeren) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

### 11.1 Grundgerät reinigen

1. Reinige das Grundgerät **5** mit einem feuchten Tuch. Du kannst auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Danach wischt du mit einem ganz leicht feuchten Tuch nach.
3. Warte bitte, bis das Grundgerät **5** ganz trocken ist. Danach kannst du es weglegen oder wieder damit spielen.

## 11.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschineneeignet:  
 Mixbehälter **3** // Messbecher **17** //  
 Deckel für Mixbehälter **16** // Messereinsatz **12** // Rühraufsatz **13** // Spatel **14** //  
 Dampfgaraufsatz **2** // Deckel für Dampfgaraufsatz **1**

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

- Grundgerät **5**

## 11.3 Zubehör reinigen

1. Spül den Mixbehälter **3** mit warmem Wasser aus und kipp dann das Wasser weg.
2. Jetzt kannst du den Messereinsatz **12** abziehen.
3. Wasche das Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand musst du am Schluss alle Teile mit klarem Wasser abspülen. Lasse alle Teile vollständig trocknen, bevor du sie erneut benutzt.

## 12. Problemlösungen

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
Gerät startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde der Drehregler <b>7</b> lange genug gedrückt (ca. 5 Sek.)?</li> <li>• Sind die Batterien leer?</li> <li>• Sind die Batterien richtig eingelegt? (Polarität)</li> </ul>
Das Gerät bleibt während des Betriebes stehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Mixbehälter <b>3</b> richtig in das Grundgerät <b>5</b> eingesetzt?</li> <li>• Hat sich der Deckel <b>16</b> vom Mixbehälter <b>3</b> gelöst.</li> </ul>
Der Motor läuft nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der Deckel <b>16</b> des Mixbehälters <b>3</b> richtig verschlossen?</li> <li>• Ist der Mixbehälter <b>3</b> richtig in das Grundgerät <b>5</b> eingesetzt?</li> </ul>
Es kommt zu Aussetzern in der Funktion, den Anzeigen auf dem Display oder den Signaltönen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wechseln Sie die alten Batterien gegen neue aus.</li> </ul>
Eingefüllte Flüssigkeit quillt zwischen Deckel und Mixbehälter heraus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie auf die maximale Füllmenge.</li> </ul>
Das Gerät rattert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie den festen Sitz des Messereinsatzes <b>12</b> bzw. des Rühraufsatzes <b>13</b>.</li> </ul>
Im Turbo- und Teigmodus startet den Mixvorgang nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wechseln Sie die alten Batterien gegen neue aus.</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.



Batterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbrauchte Batterien müssen sachgerecht entsorgt werden. Zu diesem Zweck stehen im batterievertreibenden Handel sowie bei den kommunalen Sammelstellen entsprechende Behälter zur Batterie-Entsorgung bereit. Batterien und Akkus, die mit den folgenden Buchstaben versehen sind, beinhalten u. a. die Schadstoffe: Cd (Cadmium), Hg (Quecksilber), Pb (Blei).



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





### Verpackung

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

### 14. Technische Daten

Modell:	PMMC 5 A1
Batterien:	4x Typ AA 1,5 V
Maximale Füllmenge Mixbehälter 3:	300 ml

### Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Geräte mit diesem Zeichen dürfen nur im Haus betrieben (trockene Umgebung) werden.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)

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 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: 352589\_2001** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.

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





Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **352589\_2001** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



### **Service-Center**

**DE** Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

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

**AT** Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

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

**CH** Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

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

**IAN: 352589\_2001**



### **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