



PREMIUM-KÜCHENMASCHINE SKMB 1000 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:
11/2025 ID: SKMB 1000 A1_25_V1.4

DE

PREMIUM-KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 513794_2501

DE

IAN 513794_2501

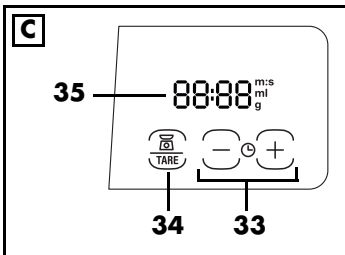
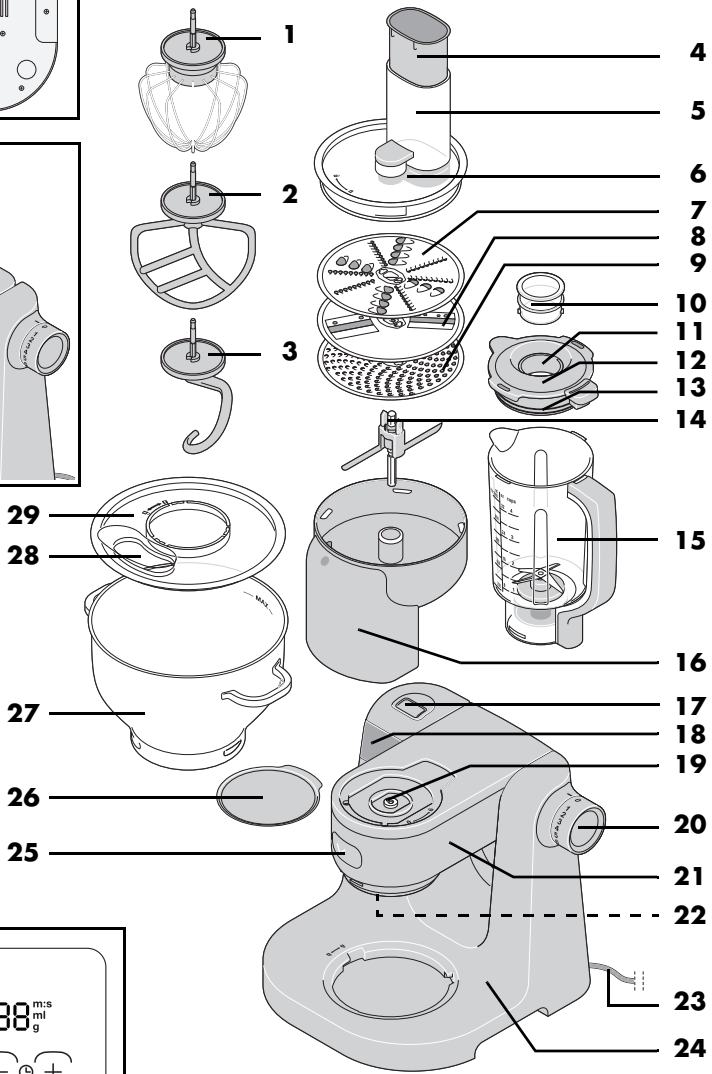
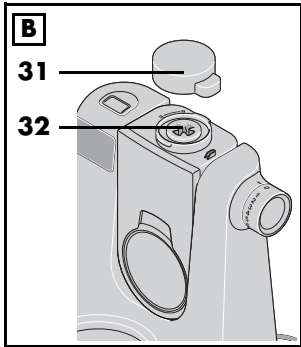
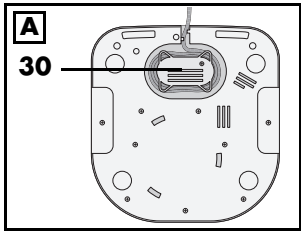
DE



Deutsch..... 2



Übersicht



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	5
4. Lieferumfang	9
5. Auspacken und aufstellen	10
6. Funktionen im Überblick	10
7. Grundbedienung	12
7.1 Positionen des Antriebsarms	12
7.2 Sicherheitsfunktionen	12
7.3 Stromversorgung	13
7.4 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	13
7.5 Impulsfunktion	14
8. Display	14
9. Timer	14
10. Waage	15
11. Rührwerkzeuge verwenden	16
12. Food Processor verwenden	17
13. Mixbehälter verwenden	20
14. Gerät reinigen und warten	22
14.1 Grundgerät reinigen	22
14.2 Reinigen in der Spülmaschine	22
14.3 Zubehör reinigen	23
14.4 Mixbehälter reinigen	23
14.5 Aufbewahren	23
15. Rezepte	24
15.1 Grüner Smoothie	24
15.2 Mascarponecreme	24
15.3 Pizzateig	24
15.4 Rührteig Grundrezept	25
15.5 Hefeteig Grundrezept	25
15.6 Waffeln Grundrezept	26
15.7 Mürbeteig Grundrezept	26
15.8 Kakao-Biskuitteig Grundrezept	26
15.9 Gurkensalat	27
15.10 Kartoffelpuffer	27
16. Problemlösung	28
17. Entsorgen	29
18. Technische Daten	30
19. Garantie der HOYER Handel GmbH	31

1. Übersicht

1	Schneebesen
2	Rührbesen
3	Knethaken
4	Stopfer
5	Einfüllschacht
6	Deckel (für den Food Processor Aufsatz)
7	Raspelscheibe (beidseitig nutzbar: fein/grob)
8	Schneidescheibe (beidseitig nutzbar: fein/grob)
9	Reibescheibe
10	Messbecher
11	Nachfüllöffnung
12	Deckel (des Mixbehälters)
13	Dichtung
14	Verbindungsstück
15	Mixbehälter
16	Food Processor Aufsatz
17	Entriegelungstaste (für den Antriebsarm)
18	Touchdisplay für Waage und Timer
19	Antrieb für den Food Processor Aufsatz (unter der Abdeckung)
20	M 0 - 7 Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
21	Antriebsarm
22	Aufnahme der Rührwerkzeuge
23	Anschlussleitung mit Netzstecker
24	Grundgerät
25	Auswurfaste (für die Rührwerkzeuge)
26	Abdeckung (für den Food Processor Antrieb)
27	Rührschüssel
28	Einfüllöffnung
29	Spritzschutz

Bild A

30	Kabelaufwicklung
----	------------------

Bild B

31	Abdeckung (für den Mixbehälter-Antrieb)
32	Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)

Bild C

33	 Timer einschalten, Zeit einstellen, Zeit auf 0 stellen
34	 /TARE Waage einschalten, auf 0 stellen (Tara), Einheit umstellen (g/ml)
35	Display (für Waage und Timer)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Küchenmaschine.

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!

Symbole am Gerät



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten, Mischen, Reiben, Raspeln, Schneiden und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung...
 - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
 - mit dem Food Processor nicht länger als 5 Minuten,
 - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten.

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

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.
-

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters und der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben 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 Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen der Arbeitswerkzeuge darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Achten Sie bei den Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben beim Entfernen von Verstopfungen und dem Entfernen von unverarbeiteten Zutaten darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- Achten Sie beim Leeren und Reinigen des Mixbehälters 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 (die Rührwerkzeuge, die Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben, die Klingen des Mixbehälters) 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.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
 - max. 5 Minuten mit den Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben,
 - max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter.
 Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Vorsicht ist geboten, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießen. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
- ⊙ Verwenden Sie immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.
- ⊙ Greifen Sie niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.

- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 22).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauf treten kann.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.

- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern. Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters und der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse, während der Antriebsarm bewegt wird.



GEFAHR durch drehende Teile!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennung!

- ⊙ Wenn sich heiße Zutaten im Mixbehälter befinden, könnten diese herausgeschleudert werden und zu Verbrennungen führen. Deshalb:
 - Setzen Sie den Messbecher in die Nachfüllöffnung.
 - Verwenden Sie nur niedrige Geschwindigkeitsstufen, keinesfalls die Turbofunktion.
 - Warten Sie nach dem Ausschalten ca. 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel vorsichtig und langsam öffnen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung zu maximalen Füllmengen, maximalen Zutatenmengen, maximalen Betriebszeiten und den empfohlenen Geschwindigkeitsstufen.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Üben Sie auf die Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben keinen zu großen Druck aus. Arbeiten Sie mit gleichmäßigem Druck, sodass der Motor nicht blockiert wird.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben Kratzer auf empfindlichen Oberflächen verursachen können.
- ⊙ 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.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ 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.
- ⊙ Üben Sie keinen großen Druck bzw. keine große Belastung auf das Gerät und die Waage aus. Die maximale Belastung beträgt 20 kg.

4. Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **24**
- 1 Spritzschutz **29**
- 1 Rührschüssel **27**
- 1 Knethaken **3**
- 1 Schneebesen **1**
- 1 Rührbesen **2**
- 1 Mixbehälter **15** mit:
 - Deckel **12**
 - Dichtung **13**
 - Messbecher **10**
- 1 Food Processor Aufsatz **16** mit:
 - Deckel **6**
 - Stopfer **4**
 - Verbindungsstück **14**
 - Reibescheibe **9**
 - Raspelscheibe **7**
 - Schneidescheibe **8**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Auspacken und aufstellen

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

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 22)
4. **Bild C:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **23** in der Kabelaufwicklung **30** auf der Unterseite des Grundgerätes **24** auf.

5. Stellen Sie das Grundgerät **24** 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.

HINWEIS: Während Sie große Teigmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 3	4	- Kneten von Teig (z. B. Hefeteig)	max. Menge Hefeteig: 1642 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Rührbesen 2	5 - 6	- Rühren von leichtem Teig (z. B. Rührteig, Pfannkuchenteig) - Aufschlagen von Butter mit Zucker	max. Menge Rührteig: 1203 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Schneebeesen 1	7	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	max. Menge Sahne: 500 ml max. Menge Eiweiß: ca. 12 Stück max. Betriebsdauer: 10 Minuten

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Mixbehälter 15	7 / M	- Mixen und Zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten	max. Menge: 1000 ml max. Menge Eis: 100 g max. Betriebsdauer: 3 Minuten Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln und Kräutern.
Reibescheibe 9	3 - 4	- Reiben von z. B. Hartkäse (z. B. Parmesan), rohen Kartoffeln - nicht geeignet für Schnittkäse oder Weichkäse	max. Betriebsdauer: 5 Minuten Die Klingen, die verwendet werden sollen, müssen nach oben zeigen. Für eine optimale Verarbeitung geben Sie die Zutaten in die laufende Maschine. Arbeiten Sie mit leichtem, gleichmäßigen Druck, um das Gerät nicht zu überlasten.
Raspelscheibe 7		- beidseitig verwendbar: grob/fein - Raspeln von z. B. Äpfeln, Möhren, Zucchini, Schnittkäse (z. B. Gouda) - für weiche Zutaten die grobe Seite verwenden - nicht geeignet für harte Zutaten wie z. B. Hartkäse, Nüsse	
Schneidescheibe 8		- beidseitig verwendbar: grob/fein - Scheiben schneiden von z. B. Gurken, Äpfeln, gekochten und abgekühlten Kartoffeln - nicht geeignet für harte Zutaten wie z. B. Hartkäse, Nüsse	

7. Grundbedienung

7.1 Positionen des Antriebsarms

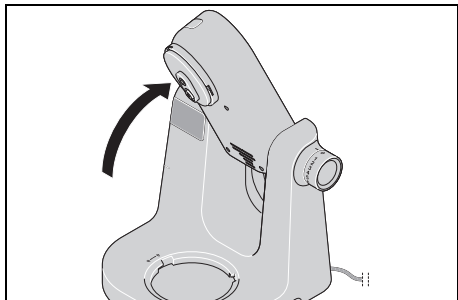
HINWEIS: Achten Sie beim Bewegen des Antriebsarms **21** darauf, dass sich Ihre Hand nicht zwischen Antriebsarm und Gehäuse befindet.

Die Küchenmaschine hat 3 Antriebe für die verschiedenen Funktionen:

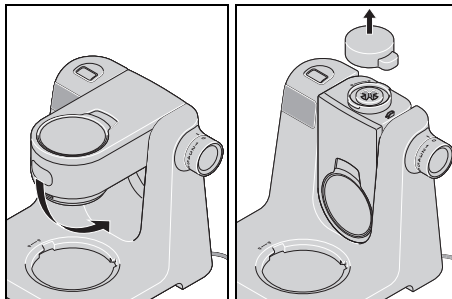
- die Aufnahme für die Rührwerkzeuge **22**
- den Antrieb **32** für den Mixbehälter **15** unter der Abdeckung **31**
- den Antrieb **19** für den Food Processor Aufsatz **16** unter der Abdeckung **26**.

Wenn Sie die Entriegelungstaste **17** drücken, kann der Antriebsarm **21** in 3 verschiedene Positionen gebracht werden:

- Die waagerechte Position dient zur Verwendung der Rührwerkzeuge (Knethaken **3**, Rührbesen **2**, Schneebesen **1**) und zur Verwendung des Food Processor Aufsatzes **16**.
- Um den Spritzschutz **29** aufzusetzen und die Rührwerkzeuge einzusetzen, klappen Sie den Antriebsarm **21** hoch in eine schräge Position.



- Um den Mixbehälter **15** zu verwenden, klappen Sie den Antriebsarm **21** ganz nach unten in eine senkrechte Position.



7.2 Sicherheitsfunktionen

Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen, die im Folgenden beschrieben werden.

Funktion nur bei korrektem Zusammenbau

Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung **31** aufgesetzt ist oder der Mixbehälter **15** und der Deckel **12** korrekt montiert wurden.

Funktion nur bei korrekt positioniertem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **21** korrekt in der waagerechten oder der senkrechten Position eingerastet ist und die Entriegelungstaste **17** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

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

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **23**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

7.3 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **23** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

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

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **20** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
Es ertönt ein akustisches Signal und die Anzeigen im Display **18** leuchten kurz auf.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **23**, bevor Sie das Gerät reinigen.

7.4 Gerät ein-/aus-schalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten und der Food Processor höchstens 5 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

HINWEIS: Während Sie große Teigmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **20** im Uhrzeigersinn drehen.
 2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 10).
 3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **28** oder die Nachfüllöffnung **11** zugeben.
 4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0, um das Gerät auszuschalten.
-

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

7.5 Impulsfunktion

- Halten Sie den Geschwindigkeitsregler **20** in der Position *M* fest, um die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (7) zu schalten.
- Lassen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** los, um das Gerät zu stoppen.

8. Display

Im Display **35** werden die Werte für den Timer oder die Waage angezeigt. Rechts neben dem Wert zeigt die Einheit die aktuelle Funktion an:

- *g* oder *ml*: Die Waage ist aktiv.
- *m:s*: Der Timer ist aktiv.

Darunter befinden sich die Schaltflächen/Tasten:

-  **33** für den Timer
-  **/TARE 34** für die Waage
- Nach dem Anschließen des Netzsteckers drücken Sie **kurz** eine beliebige Taste **33/34**, um die Waage zu aktivieren.
- Wenn Sie die Küchenmaschine mit dem Geschwindigkeitsregler **20** einschalten, wird automatisch der Timer aktiviert.
- Um von Timer auf Waage umzuschalten, halten Sie die Taste  **/TARE 34** gedrückt, bis der zweite Signalton ertönt.
- Um von Waage auf Timer umzuschalten, halten Sie eine der Tasten  **33** gedrückt, bis der zweite Signalton ertönt.

Das Display **18** schaltet sich nach 15 Minuten ohne Funktion automatisch aus.

9. Timer

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten und der Food Processor höchstens 5 Minuten am Stück betrieben werden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Der eingebaute Timer startet automatisch, wenn die Küchenmaschine mit dem Geschwindigkeitsregler **20** eingeschaltet wird. Die Zeit wird im Display **35** hochgezählt. Nach 15 Minuten wird der Arbeitsprozess automatisch gestoppt. Ein akustisches Signal ertönt.

- Wenn Sie den Arbeitsprozess unterbrechen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0 stellen, wird der Timer angehalten. Beim erneuten Starten läuft der Timer weiter.
- Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten  **33**, um den Timer auf Null (00:00) zu stellen.
- Nachdem das Gerät automatisch gestoppt wurde, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0.

Timer voreinstellen

Alternativ können Sie eine Zeit einstellen, nach der das Gerät automatisch gestoppt werden soll.

- Sie können den Timer vor dem Starten des Gerätes einstellen oder jederzeit, während das Gerät läuft.
- Die Einstellung erfolgt in 30-Sekunden-Schritten.
- Es können maximal 15 Minuten eingestellt werden.

1. Um den Timer zu aktivieren, halten Sie eine der Tasten  **33** gedrückt, bis der zweite Signalton ertönt. Rechts im Display **35** steht *m:s*.

2. Stellen Sie mit den Tasten  **33** die gewünschte Zeit ein.
 - Jeder Tastendruck verändert die Zeit um 30 Sekunden (00:30).
 - Halten Sie eine Taste gedrückt, um die Zeit schneller zu verändern.
 Die Zeitanzeige blinkt während des Einstellens. Die eingestellte Zeit wird automatisch gespeichert.
3. Starten Sie das Gerät mit dem Geschwindigkeitsregler **20**. Die Zeit wird heruntergezählt.
4. Wenn Sie den Arbeitsprozess unterbrechen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0 stellen, wird der Timer angehalten. Beim erneuten Starten läuft der Timer weiter.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät stoppt automatisch. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0.

10. Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 1 Gramm bis zu 5 kg (5000 g) bzw. in Schritten von 1 ml bis zu 5 Liter (5000 ml).

Die Waage ist einsatzbereit, wenn die Küchenmaschine angeschlossen, aber nicht eingeschaltet ist.

Die Waage wiegt sowohl Zutaten in der Rührschüssel **27** als auch im Mixbehälter **15**.

HINWEISE:

- Für die beste Messgenauigkeit achten Sie beim Abwiegen der Zutaten darauf, dass die Küchenmaschine frei steht und keinen Belastungen oder Berührungen ausgesetzt ist. Warten Sie gegebenenfalls ab, bis sich die Anzeige nicht mehr verändert.
- Wenn das maximale Gewicht von 5 kg (5 Liter) überschritten wird, wird im Display **35 - - - -** angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

Einfaches Wiegen

1. Das Gerät ist angeschlossen, aber nicht gestartet.
2. Halten Sie die Taste /TARE **34** gedrückt, um die Waage einzuschalten. Nach kurzer Zeit wird rechts im Display **35 g** oder **ml** angezeigt.
3. Wenn Sie die Einheit zwischen g und ml umschalten wollen, halten Sie die Taste /TARE **34** gedrückt, bis die Anzeige sich ändert.
4. Bevor Sie Zutaten abwiegen, muss die Anzeige auf 0 g / 0 ml stehen. Drücken Sie gegebenenfalls kurz die Taste /TARE **34**, um die Anzeige auf Null zu stellen.
5. Geben Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel **27** oder den Mixbehälter **15**. Das Gewicht wird angezeigt. Warten Sie gegebenenfalls einen Moment, bis die Anzeige sich nicht mehr verändert.
6. Die Waage-Funktion wird automatisch beendet, wenn das Gerät gestartet wird.

Zuwiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie die Anzeige der Waage immer wieder auf 0 g / 0 ml stellen. Dies ist hilfreich, um mehrere Zutaten hintereinander abzuwiegen.

1. Nachdem Sie eine Zutat fertig abgewogen haben, drücken Sie **kurz** die Taste /TARE **34**. 0 g oder 0 ml wird angezeigt.
2. Nun können Sie die nächste Zutat dazugeben und abwiegen.
3. Für weitere Zutaten können Sie diese Schritte wiederholen.

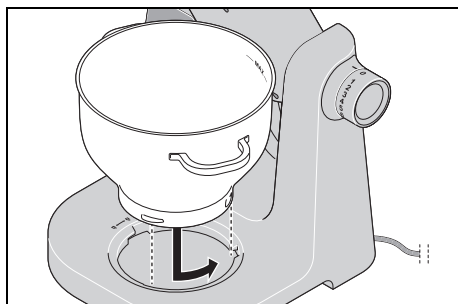
11. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** hoch in die schräge Position, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **27** so in das Grundgerät **24**, dass die Markierung **MAX** hinten ist, leicht nach rechts versetzt.
 - Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.
 - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt zum geöffneten Schlosssymbol **6**.

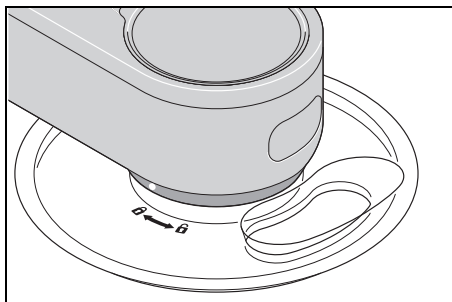


3. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
 - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt dann zum geschlossenen Schlosssymbol **6**.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **27** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **29**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.
4. Setzen Sie den Spritzschutz **29** von unten auf den Antriebsarm **21**. Das geöffnete Schlosssymbol **6** am Spritzschutz und der Punkt (●) am Antriebsarm zeigen aufeinander.
 5. Drücken Sie den Spritzschutz gegen den Antriebsarm und drehen Sie ihn in Richtung geschlossenes Schlosssymbol **6**.

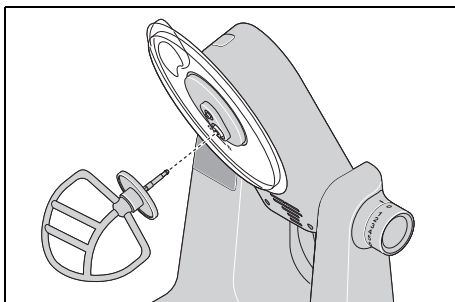


Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Knethaken **3**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Rührbesen **2**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
 - Schneebesen **1**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.

Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 10.

7. Stecken Sie das Rührwerkzeug **1/2/3** von unten in die Aufnahme **22**, sodass es fest sitzt. Damit der Sechskant passt, müssen Sie das Rührwerkzeug gegebenenfalls etwas drehen.



Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **27** füllen, während der Antriebsarm **21** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **28** am Spritzschutz **29** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken

8. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und bewegen Sie den Antriebsarm **21** in die waagerechte Position. Die Entriegelungstaste **17** springt wieder heraus.

Arbeitsprozess

1. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine Steckdose.
2. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler **20** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.
3. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0 und ziehen den Netzstecker **23**.

Gerät auseinanderbauen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** hoch in die schräge Position, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herauspringt.
2. Drücken Sie die Auswurfaste **25**, um das Rührwerkzeug **1/2/3** zu entnehmen.
3. Drehen Sie den Spritzschutz **29** so, dass das geöffnete Schlosssymbol **6** am Spritzschutz und der Punkt (●) am Antriebsarm **21** aufeinander zeigen, und nehmen ihn nach unten ab.
4. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn und nehmen sie ab.
5. Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und bewegen Sie den Antriebsarm **21** in die waagerechte Position. Die Entriegelungstaste **17** springt wieder heraus.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.

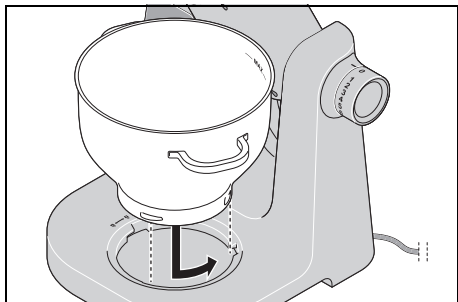
12. Food Processor verwenden

Lebensmittelvorbereiten

1. Schneiden Sie die Lebensmittel so klein, dass Sie gut in den Einfüllschacht **5** passen. Längliche Lebensmittel (wie z. B. Möhren, Gurken, 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.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **27** so in das Grundgerät **24**, dass die Markierung **MAX** hinten ist, leicht nach rechts versetzt.
 - Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.
 - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt zum geöffneten Schlosssymbol **Ⓐ**.



3. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
 - Die Ausbuchtung unter dem linken Griff zeigt dann zum geschlossenen Schlosssymbol **Ⓑ**.

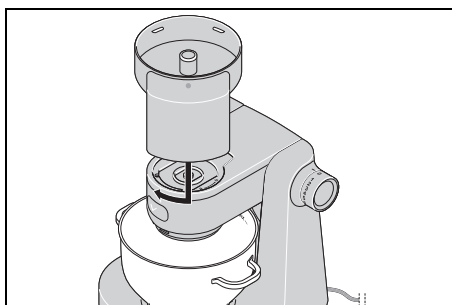
Antriebsarm absenken

4. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und bewegen Sie den Antriebsarm **21** in die waagerechte Position. Die Entriegelungstaste **17** springt wieder heraus.

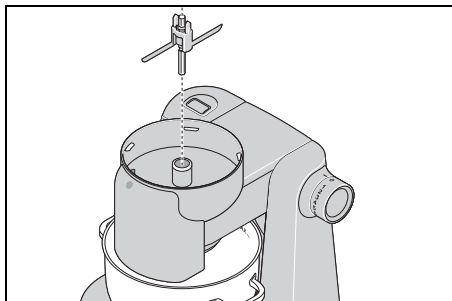
Food Processor zusammenbauen

HINWEIS: Es darf kein Rührwerkzeug **1/2/3** eingesetzt sein.

5. Nehmen Sie die Abdeckung **26** ab.
6. Setzen Sie den Food Processor Aufsatz **16** so auf den Antrieb **19**, dass der Auswurfschacht leicht nach rechts weist. Drehen Sie den Food Processor Aufsatz im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



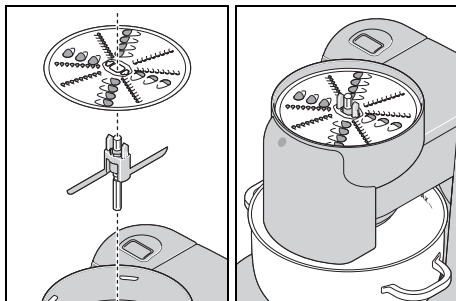
7. Setzen Sie das Verbindungsstück **14** mit der längeren Metallseite nach unten ein, sodass der Sechskant in den Antrieb **19** passt.



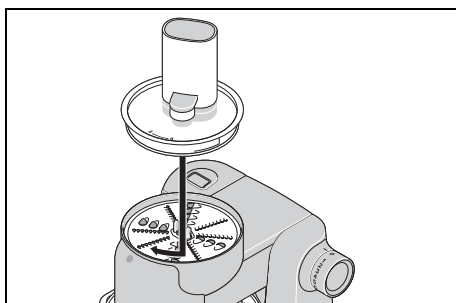
8. Wählen Sie die passende Scheibe aus:
 - Raspelscheibe **7**,
 - Schneidescheibe **8** oder
 - Reibscheibe **9**

Die Raspelscheibe **7** und die Schneidescheibe **8** sind beidseitig verwendbar: eine Seite grob, die andere Seite fein.

9. Setzen Sie die ausgewählte Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7/8/9** so auf das Verbindungsstück **14**, dass die Klingen, mit denen Sie arbeiten wollen, oben liegen.
 - Die beiden Kunststoffnasen am Verbindungsstück müssen oben durch die passenden Löcher in der Scheibe ragen.



10. Setzen Sie den Deckel **6** so auf den Food Processor Aufsatz **16**, dass das geöffnete Schlosssymbol **16** am Deckel auf den Punkt (●) am Food Processor Aufsatz zeigt.
11. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Das geschlossene Schlosssymbol **16** zeigt auf den Punkt (●).



Arbeitsprozess

1. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine Steckdose.
2. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler **20** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (3 - 4).

3. Füllen Sie Portion für Portion die vorbereiteten Zutaten in den Einfüllschacht **5** und drücken Sie diese mit dem Stopfer **4** mit leichtem, gleichmäßigen Druck nach unten.
 - Lange Zutaten wie Möhren, Zucchini, Salatgurken können Sie ohne Stopfer nach unten drücken, solange sie oben aus dem Einfüllschacht **5** herausragen.
4. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0 und ziehen den Netzstecker **23**.

Gerät auseinanderbauen

1. Drehen Sie den kompletten Food Processor Aufsatz **16** etwas gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
2. Drehen Sie den Deckel **6** gegen den Uhrzeigersinn, bis das geöffnete Schlosssymbol **16** am Deckel auf den Punkt (●) am Food Processor Aufsatz **16** zeigt, und nehmen ihn ab.
3. Fassen Sie das Verbindungsstück **14** in der Mitte an und heben es mit der Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7/8/9** aus dem Food Processor Aufsatz **16** heraus.
4. Nehmen Sie vorsichtig die Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe **7/8/9** vom Verbindungsstück **14** ab.
5. Drehen Sie die Rührschüssel **27** ein kleines Stück im Uhrzeigersinn und nehmen sie ab.
6. Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel zum Beispiel mit einem Teigschaber aus der Rührschüssel **27** und von den Einzelteilen des Food Processors.
7. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöreile möglichst sofort.
8. Setzen Sie die Abdeckung **26** wieder auf.

13. Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

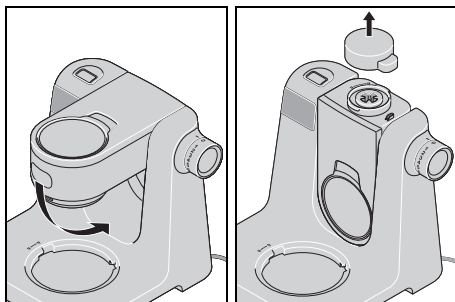
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **15** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **15** darauf, die Klingen nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.

Antriebsarm in die senkrechte Position klappen

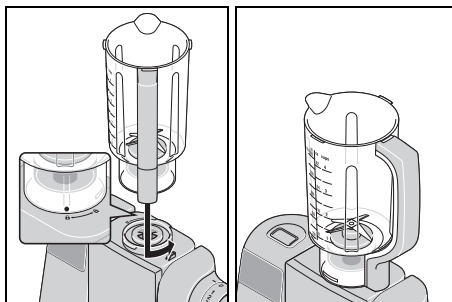
1. Drücken Sie die Entriegelungstaste **17** und klappen Sie den Antriebsarm **21** ganz nach unten, bis er einrastet und die Entriegelungstaste wieder herauspringt.



2. Nehmen Sie die Abdeckung **31** ab.

Mixbehälter aufsetzen

3. Setzen Sie den Mixbehälter **15** so auf den Antrieb **32**, dass der Ausgießer und die Punktmarkierung (●) am unteren Rand auf das geöffnete Schlosssymbol **6** am Gerät zeigen.
 - Falls das nicht passt, drehen Sie den Mixbehälter **15** leicht hin und her.



4. Drehen Sie den Mixbehälter **15** gegen Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der Ausgießer und die Punktmarkierung (●) zeigen nun auf das geschlossene Schlosssymbol **6**.

Zutaten einfüllen

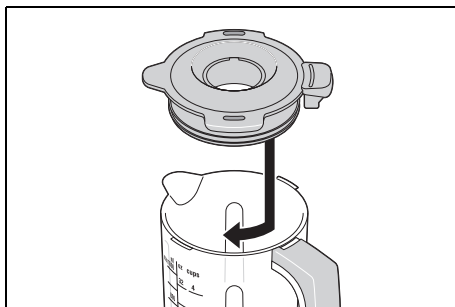
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **15**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **12** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **12** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **13** damit ein.

5. Setzen Sie den Deckel **12** etwas verdreht auf den Mixbehälter **15**.

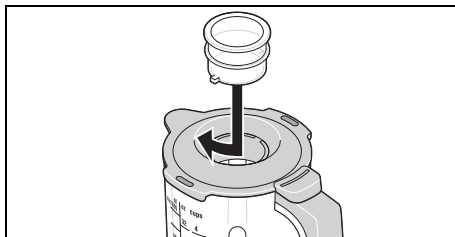


6. Drehen Sie den Deckel **12** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Messbecher einsetzen

Mit dem Messbecher **10** können Sie kleine Zutatenmengen abmessen. Umgedreht passt er genau in die Nachfüllöffnung **11**.

7. Setzen Sie den Messbecher **10** so auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung passen.
8. Drehen Sie den Messbecher **10** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



Arbeitsprozess

1. Stecken Sie den Netzstecker **23** in eine Steckdose.
2. Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler **20** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.

3. Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **11** im Deckel **12** zugeben:

- Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
- Drehen Sie den Messbecher **10** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Füllen Sie die Zutaten ein.
- Setzen Sie den Messbecher **10** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **11** passen.
- Drehen Sie den Messbecher **10** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

4. Ist der Arbeitsgang abgeschlossen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** auf 0 und ziehen den Netzstecker **23**.

Gerät auseinanderbauen

1. Drehen Sie den Messbecher **10** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
2. Drehen Sie den Deckel **12** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
3. Drehen Sie den Mixbehälter **15** im Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
4. Entnehmen Sie vorsichtig (zum Beispiel mit einem Teigschaber) die verarbeiteten Zutaten aus dem Mixbehälter **15**.
5. Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile möglichst sofort.
6. Setzen Sie die Abdeckung **31** so auf, dass die Pfeilmarkierung an der Abdeckung auf die Pfeilmarkierung am Gerät zeigt (►◄). Drücken Sie die Abdeckung fest nach unten.

HINWEIS: Wenn die Abdeckung **31** nicht fest aufgesetzt ist, können die Rührwerkzeuge und der Food Processor nicht verwendet werden. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

14. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **23** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **24** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Mixbehälters **15** und der Reibe-, Raspel- und Schneidescheiben **7/8/9** 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 Arbeitswerkzeuge gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Klingen zu verletzen.

WARNUNG vor Sachschäden!

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

HINWEISE:

- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Mixbehälter **15**, den Messbecher **10**, den Deckel **6** oder den Spritzschutz **29**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
 - Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen an den Zubehörteilen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.
-

14.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **24** mit einem feuchten Tuch. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Grundgerät **24** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

14.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinene geeignet:

- Rührschüssel **27**
- Spritzschutz **29**
- Schneebesen **1**
- Rührbesen **2**
- Knethaken **3**
- Mixbehälter **15**
- Deckel **12**
- Dichtung **13**
- Messbecher **10**
- Food Processor Aufsatz **16**
- Deckel **6**
- Stopfer **4**
- Verbindungsstück **14**
- Raspelscheibe **7**
- Schneidescheibe **8**
- Reibescheibe **9**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **24**
- Abdeckung **26**
- Abdeckung **31**

14.3 Zubehör reinigen

1. Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
2. Spülen Sie den Mixbehälter **15** oder die Rührschüssel **27** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
3. Entfernen Sie zum Reinigen die Dichtung **13** vom Deckel **12**.
4. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser. Die spülmaschinengeeigneten Teile können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
5. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

14.4 Mixbehälter reinigen

Reinigen Sie den Mixbehälter **15** möglichst direkt nach dem Gebrauch.

1. Füllen Sie den Mixbehälter **15** etwa bis zur Hälfte mit warmem, spülmittelhaltigem Wasser und setzen Sie ihn auf das Grundgerät **24**.
2. Setzen Sie den Deckel **12** und den Messbecher **10** auf.
3. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **20** mehrmals kurz auf *M*.
4. Nehmen Sie den Mixbehälter **15** vom Grundgerät **24** ab.
5. Kippen Sie das Spülwasser aus.
6. Spülen Sie den Mixbehälter **15** unter klarem Wasser nach.
7. Lassen Sie den Mixbehälter **15** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

14.5 Aufbewahren

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese zum Aufbewahren wegräumen.
- Bewahren Sie das Gerät geschützt vor Staub und Schmutz und unerreichbar für Kinder auf.
- **Bild A:** Die Anschlussleitung **23** können Sie in der Kabelaufwicklung **30** auf der Unterseite des Grundgerätes **24** aufwickeln.

15. Rezepte

In den Rezepten werden folgende Abkürzungen verwendet:

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

15.1 Grüner Smoothie

Zutaten für 2 Portionen

- ½ Apfel
- ½ reife Birne
- ½ Salatgurke
- ½ Zitrone (Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Orange (Saft)
- 30 g Babyspinat
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 g)

Zubereitung

1. Apfel, Birne, und Gurke waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Babyspinat waschen und verlesen.
3. Ingwer fein hacken.
4. Alle Zutaten in den Mixbehälter **15** geben.
5. Auf Stufe 2 - 3 beginnen, dann mehrfach auf M stellen. Am Ende die Geschwindigkeit erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Am besten frisch genießen!

15.2 Mascarponecreme

Zutaten

- 2 Eier
- 2 EL feiner Zucker
- 1 EL Süßwein (z. B. Madeira)
- 250 g Mascarpone
- ½ unbehandelte Orange (Saft und etwas abgeriebene Orangenschale)

Zubereitung

1. Trennen Sie die Eier.
2. Geben Sie das Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen zu Eischnee. Steigern Sie dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 7.
3. Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen Sie ihn kalt.
4. Nun schlagen Sie das Eigelb in der Rührschüssel mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schaumig.
5. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 und geben abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft hinzu.
6. Heben Sie von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unter.
7. Streuen Sie zur Dekoration einige dünne Orangenstreifen auf die fertige Creme.
8. Stellen Sie die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank. Verbrauchen Sie die Speise innerhalb von 24 Stunden.

Tipp: Schichten Sie die Mascarponecreme mit frischem Obst der Saison oder Kompott in Dessert-Gläschen.

15.3 Pizzateig

Zutaten

- 250 g Weizenmehl
 - ¾ TL Salz
 - ½ Würfel frische Hefe
 - 120 ml lauwarmes Wasser
 - ½ TL brauner Zucker
- etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Bearbeiten Sie die Mischung mit dem Kneithaken auf Stufe 3, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Kneten Sie den Teig von Hand weiter, bis er geschmeidig wird.
5. Formen Sie eine Teigkugel und lassen diese an einem warmen Ort abgedeckt gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Zum Schluss kneten Sie den Teig noch einmal durch, rollen ihn aus und belegen ihn nach Belieben.
5. Verrühren Sie danach die Mischung auf Stufe 6 ca. 5 Minuten zu einer lockeren Masse.
6. Rühren Sie die Eier nach und nach jeweils auf Stufe 3 ca. 30 Sekunden ein.
7. Rühren Sie danach auf Stufe 6 ca. 40 Sekunden weiter.
8. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und sieben es über die Masse.
9. Verrühren Sie alle Zutaten auf Stufe 3 ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig.
10. Geben Sie den Teig in die Form und streichen ihn mit einem Teigschaber glatt.
11. Backen Sie den Kuchen ca. 65 Minuten.
12. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit machen Sie die Garprobe. Hierzu stechen Sie mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.
13. Bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.

15.4 Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm)

300 g	weiche Butter
300 g	Zucker
5	Eier Größe L
300 g	Mehl (Type 405)
1 TL	Backpulver

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Fetten Sie eine Kastenform ein oder legen diese mit Backpapier aus.
3. Schneiden Sie für den Teig die Butter in kleine Stücke und geben diese mit dem Zucker in die Rührschüssel.
4. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und verrühren Sie die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 4.

15.5 Hefeteig Grundrezept

Zutaten

500 g	Weizenmehl Type 550
1 Würfel	frische Hefe
60 g	Butter
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
200 - 250 ml	lauwarme Milch
2	Eier

Zubereitung

1. Vermischen Sie Mehl und Salz in der Rührschüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerdrücken und verrühren Sie Hefe und Zucker in lauwarmen Milch mit einer Gabel, bis alles aufgelöst ist. Geben Sie diese Mischung in die Mulde.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Rührschüssel.

4. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken 1 Minute auf Stufe 2 und anschließend 5 Minuten auf Stufe 3.
5. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und lassen ihn in der Rührschüssel 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
7. Rollen Sie den Teig auf einem Backblech aus und belegen Sie ihn nach Belieben.
8. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 25 - 30 Minuten.

15.6 Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen

125 g	zimmerwarme Butter
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier Größe L
250 g	Weizenmehl
½ TL	Backpulver
180 ml	Buttermilch
2 EL	flüssiger Honig

Zubereitung

1. Geben Sie die Butter mit Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel.
2. Setzen Sie den Rührbesen und Spritzschutz ein und rühren die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 4 geschmeidig.
3. Geben Sie Eier, Mehl und Backpulver dazu und vermengen die Mischung ca. 30 Sekunden auf Stufe 3.
4. Rühren Sie danach 2 Minuten auf Stufe 6.
5. Arbeiten Sie nach und nach die Buttermilch auf Stufe 3 in den Teig ein.
6. Geben Sie den Honig hinzu und rühren Sie auf Stufe 6 ca. 1 Minute weiter.
7. Füllen Sie den Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen und verstreichen diesen.
8. Backen Sie die Waffeln goldbraun.

15.7 Mürbeteig Grundrezept

Zutaten

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und kneten Sie sie mit dem Rührbesen auf Stufe 3 ca. 3 - 4 Minuten zu einem mürben Teig.
2. Stellen Sie diesen 30 Minuten im Kühlschrank kalt.
3. Heizen Sie den Ofen auf 200 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
4. Fetten Sie die Springform ein und bestreuen sie leicht mit Mehl.
5. Rollen sie den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien aus (auf ca. 30 cm Durchmesser) und geben diesen in die Springform.
6. Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 15 Minuten.

15.8 Kakao-Biskuitteig Grundrezept

Zutaten

4	Eier Größe L
1 Prise	Salz
150 g	Puderzucker
25 g	Kakaopulver
50 g	Mehl
75 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 225 °C (Unter-/Oberhitze) vor.
2. Trennen Sie die Eier.

- Geben Sie das Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen zu Eischnee. Steigern Sie dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 7.
- Füllen Sie den Eischnee in eine andere Schüssel und stellen ihn kalt.
- Geben Sie das Eigelb mit dem Puderzucker in die Rührschüssel und schlagen es mit dem Schneebesen auf Stufe 6 cremig.
- Mischen Sie Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver und sieben die Mischung über die Eigelbcreme.
- Geben Sie 1/3 des Eischnees dazu und verrühren ihn mit dem Rührbesen zu einem glatten Teig.
- Heben Sie den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig, bis alle Zutaten vermisch sind.
- Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und streichen Sie den Teig darauf.
- Backen Sie den Teig im vorgeheizten Ofen 12 Minuten bei 225 °C.
- Stürzen Sie den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch.
- Bepinseln Sie das Backpapier mit etwas kaltem Wasser und ziehen es vorsichtig ab.

15.9 Gurkensalat

Zutaten

1	Salatgurke
150 g	Naturjoghurt
3 EL	Weißwein-Essig
3 EL	Sonnenblumenöl
1-2 TL	Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker

Zubereitung

- Den Naturjoghurt, den Weißwein-Essig, das Sonnenblumenöl, Senf, Salz und Zucker in den Mixbehälter **15** geben.

- Deckel aufsetzen und auf Stufe 2 - 3 verrühren.
- Bei Bedarf kann das Joghurtdressing auch mit Dill oder anderen Kräutern verfeinert werden.
- Die Salatgurke waschen, die Enden abschneiden und je nach Geschmack dünn schälen.
- Die Gurke mit der feinen Seite der Schneidescheibe **8** in feine Scheiben schneiden. Wählen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 - 4.
- Gurkenscheiben und Joghurtdressing vermischen und den Salat zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

15.10 Kartoffelpuffer

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
1	großes Ei
1-2 EL	Mehl
½ TL	Salz
	Bratfett

Zubereitung

- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln.
- Reiben Sie die Kartoffeln mit der Reibescheibe **9**. Wählen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 3 - 4.
- Geben Sie die Kartoffelmasse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- Vermischen Sie die geriebenen Kartoffeln mit Ei, Mehl und Salz.
- Erhitzen Sie etwas Bratfett in einer Pfanne.
- Geben Sie mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffelmasse in das heiße Fett und drücken Sie die Masse mit einem Bratenwender flach.
- Braten Sie die Kartoffelpuffer von beiden Seiten, bis sie goldbraun sind.

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	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss. - Die Küchenmaschine kann nur dann gestartet werden, wenn bestimmte Zubehörteile korrekt zusammengesetzt wurden (siehe "Sicherheitsfunktionen" auf Seite 12). - Steht der Geschwindigkeitsregler 20 auf 0? Falls nicht, stellen Sie ihn auf 0, bevor Sie die gewünschte Geschwindigkeit einstellen. - Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 12)?
Gerät vibriert stark oder bewegt sich während des Betriebes.	- Beachten Sie die maximalen Mengen und die empfohlene Vorbereitung der Lebensmittel. - Die Saugfüße müssen sauber und trocken sein und das Gerät muss auf einer festen, ebenen Fläche stehen.
Ein Rührwerkzeug 1/2/3 oder eine Reibe-, Raspel- oder Schneidscheibe 7/8/9 schleift am Arbeitsbehälter.	Sofort ausschalten, Netzstecker 23 ziehen und überprüfen, ob alle Zubehörteile richtig zusammengesetzt sind.
Rührwerkzeuge 1/2/3 oder Mixbehälter 15 : Das Arbeitswerkzeug dreht sich nicht oder nur sehr schwer.	- Sofort ausschalten, Netzstecker 23 ziehen und überprüfen: - Wurde die maximale Menge überschritten? - Speise zu zäh oder zu hart? - Befindet sich ein Hindernis (z. B. Sehnen, Knorpel) im Behälter? - Sind die Stücke der Zutaten zu groß?
Beim Hochklappen des Antriebsarms 21 stößt das Rührwerkzeug 1/2/3 gegen die Rührschüssel 27 .	Warten Sie den Stillstand des Rührwerkzeugs 1/2/3 ab, bevor Sie den Antriebsarm 21 entriegeln. Beim Nachlaufen wird das Rührwerkzeug in die Parkposition gebracht, damit es beim Hochklappen des Antriebsarms nicht gegen die Rührschüssel 27 stößt.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Food Processor: Die Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe 7/8/9 hört auf, sich zu drehen.	- Sofort ausschalten, Netzstecker 23 ziehen und überprüfen: - Haben Sie zu großen Druck ausgeübt? - Befindet sich ein Fremdkörper im Gerät?
Food Processor: Reste der Zutaten bleiben oben auf der Reibe-, Raspel- oder Schneidescheibe 7/8/9 zurück.	Kein Fehler, kleine Reste bleiben technisch bedingt zurück.
Food Processor: Die Zutaten werden nicht richtig verarbeitet.	- Ausschalten, Netzstecker 23 ziehen und vorsichtig überprüfen: - Haben sich Zutaten in den Klingen verfangen? Ggf. diese entfernen. - Wurde die Reibescheibe 9 nicht mit den Klingen nach oben eingesetzt? Ggf. wenden.
Anzeige <i>E2</i> oder <i>E3</i>	Ausschalten, Netzstecker 23 ziehen und wieder anschließen.

17. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



ten 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.

Gerät entsorgen in Deutschland

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

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

18. Technische Daten

Modell:	SKMB 1000 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	1000 Watt
Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand:	≤ 0,5 W
Rührschüssel: max. Füllmenge (Markierung MAX):	3,0 L
Mixbehälter: max. Füllmenge (Markierung max.):	1,0 L
Maximale Belastung für Knethaken 3 :	Hefeteig: max. 1642 g
Maximale Belastung für Rührbesen 2 :	Rührteig: max. 1203 g
Skala der Waage:	bis max. 5 kg
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununterbrochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Food Processor:	5 Minuten
- Mixer:	3 Minuten

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

19. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-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, 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: 513794_2501** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **513794_2501** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 513794_2501



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND