



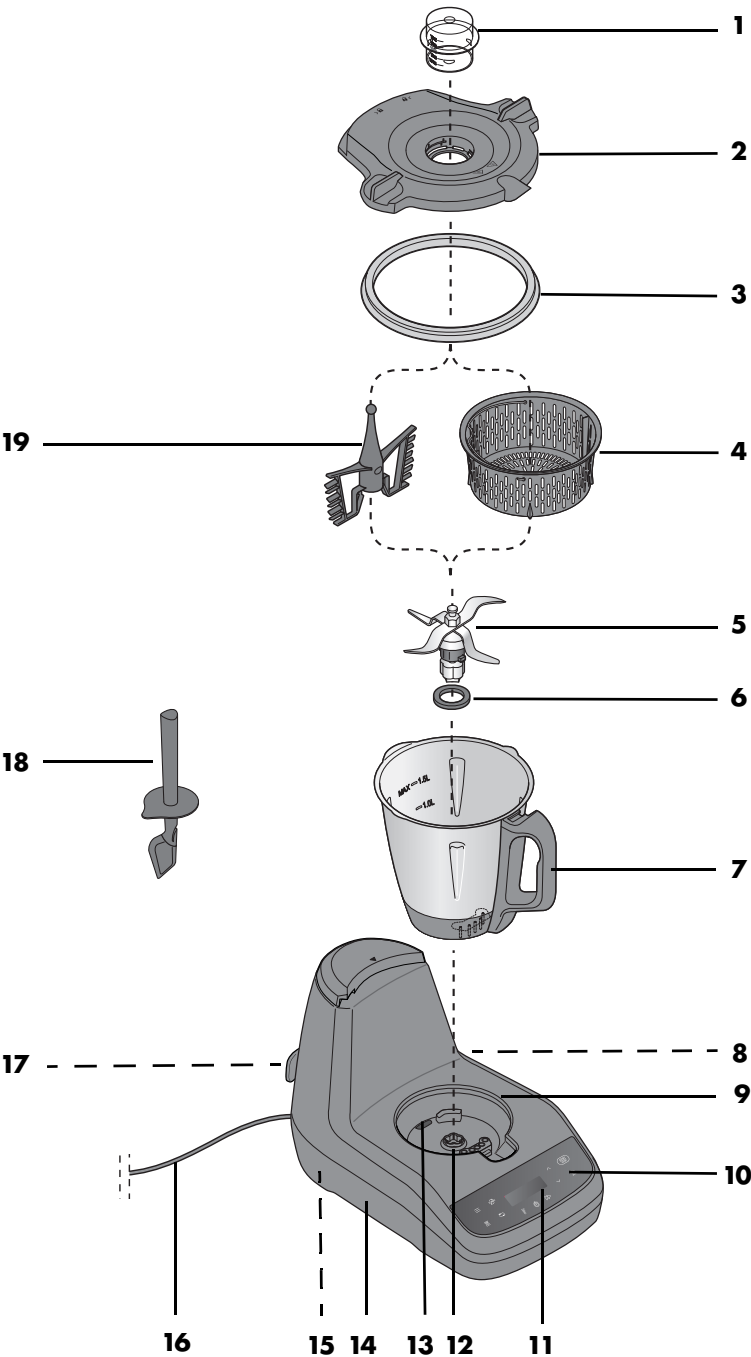
MONSIEUR CUISINE COMPACT SMCC 1100 A1

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

MONSIEUR CUISINE COMPACT

IAN 503309_2407

Leveringsomvang + Inhoud



Inhoud

1. Leveringsomvang / Inhoud	4
2. Correct gebruik	6
3. Veiligheidsinstructies	7
4. Uitpakken en plaatsen	12
5. Verbinden met een APP	13
6. Wifi-verbinding en Bluetooth in- en uitschakelen	14
7. Mixkom gebruiken	15
7.1 Markeringen in de mixkom	15
7.2 Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen	16
7.3 Mixkom gebruiken	17
7.4 Roeropzetstuk plaatsen en verwijderen	18
7.5 Deksel van de mixkom plaatsen	19
7.6 Maatbeker als deksel voor de vulopening gebruiken	20
7.7 Koken en smoren met het kookinzetstuk	21
7.8 Spatel gebruiken	22
7.9 Mixkom verwijderen	23
8. Gebruik	24
8.1 Stroomvoorziening	24
8.2 Apparaat in- en uitschakelen	24
8.3 Display	24
8.4 Overzicht van de toetsen	25
8.5 Overzicht van het display	26
8.6 Tijd instellen	27
8.7 Temperatuur instellen	28
8.8 Pauze en beëindigen	29
8.9 Snelheid (STAND) instellen	29
8.10 Linksliep - Draairichting veranderen	31
8.11 Turbo-functie	32
8.12 Weegschaal	33
9. Tips voor de bereiding	34
9.1 Levensmiddelen fijnmaken	34
9.2 Roeren, pureren en kloppen	35
9.3 Deeg bereiden met het automatische kneedprogramma	35
10. Handmatig koken	38
11. Kookprogramma's	39
11.1 Kneeden	39
11.2 Aanbraden	41
12. Apparaat reinigen en onderhouden	42

12.1	Basisapparaat reinigen	43
12.2	Reinigen in de vaatwasmachine	43
12.3	Accessoires reinigen	44
12.4	Ontkalken	44
12.5	Bewaren	44
13.	Kleine dingen zelf doen	45
13.1	Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen	45
13.2	Meshouder vervangen	46
14.	FAQ's, oorzaak, oplossing	47
14.1	FAQ	47
14.2	Vervangingsonderdelen	47
14.3	Ongelijkmatig lopende motor	48
14.4	Andere storingen	49
14.5	Storingscodes op het display	51
15.	Accessoires bestellen	52
16.	Website	52
17.	Weggoien	52
18.	Technische gegevens	53
19.	Garantie van HOYER Handel GmbH	54

1. Leveringsomvang / Inhoud

- 1** Maatbeker
- 2** Deksel voor de mixkom
- 3** Afdichting van het deksel voor de mixkom (let op de juiste stand)
- 4** Kookinzetstuk
- 5** Mesinzetstuk
- 6** Afdichting van het mesinzetstuk
- 7** Mixkom
- 8 0/I** In-/uitschakelaar
- 9** Houder voor de mixkom
- 10** Toetsenbord: de toets brandt: deze kan worden geactiveerd of de functie is al actief // de toets is donker: functie niet mogelijk
- 11** Display
- 12** Meshouder
- 13** Overloop
- 14** Basisapparaat
- 15** Zuignappen
- 16** Aansluitenoer met stekker
- 17** Kabelopwikkeling (met ruimte voor mobiele telefoonhouder)
- 18** Spatel
- 19** Roeropzetstuk

zonder afbeelding:

- 20** Siliconen deksel
- 21** Ontgrendelingshendel
- 22 1** mobiele telefoonhouder

- 1 volledige gebruiksaanwijzing
(online beschikbaar)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)
- 1 Quick Start Guide (inbegrepen bij het apparaat)

Hartelijk dank voor je vertrouwen!

Gefeliciteerd met je nieuwe keukenmachine met kookfunctie *Monsieur Cuisine compact*.

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

- **Lees deze gebruiksaanwijzing vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven.**
- **Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed.**
- **Wanneer je het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dien je deze gebruiksaanwijzing bij te voegen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.**

Wij wensen je veel plezier met je nieuwe keukenmachine met kookfunctie *Monsieur Cuisine compact*!

Om je product up-to-date te houden en goed te laten werken, is het nodig dat je de Monsieur Cuisine-app op je smartphone en/of tablet altijd naar de actuele versie bijwerkt.

Symbolen op het apparaat



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.



Dit symbool waarschuwt je voor het aanraken van het hete oppervlak.



Dit symbool waarschuwt je voor het aanraken van hete waterdamp.

Accessoires bijbestellen

Als je onderdelen wilt bijbestellen, scan je gewoon de QR-code



2. Correct gebruik

De *Monsieur Cuisine compact* is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, fijnmaken, pureren, emulgeren, stoomgaren, smoren, kneden, aanbraden, bereiden, geleid koken van opgeslagen recepten en wegen van levens- en voedingsmiddelen.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik het apparaat niet om bijvoorbeeld harde levensmiddelen fijn te maken, bijv. botten of muskaatnoten.

Producten van externe fabrikanten en hun gevaren:

- ⊙ Het is verplicht om de aanwijzing in de gebruiksaanwijzing in acht te nemen dat alleen originele accessoires mogen worden gebruikt.
 - ⊙ Externe accessoires, met name accessoires die de beveiligingsfuncties van de *Monsieur Cuisine compact* blokkeren, vormen een gevaar voor je gezondheid en leiden automatisch tot het **vervallen van de gebruiksvergunning**. Gevolgschade die daaruit ontstaat (materiële schade, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel), komt dan ten laste van de exploitant of eigenaar. Als fabrikant sluiten wij in dit geval iedere aansprakelijkheid uit.
-

Over deze gebruiksaanwijzing

De *Monsieur Cuisine compact* wordt in deze gebruiksaanwijzing ook MC Compact of gewoonweg *het apparaat* genoemd. Dit doen we vanwege een betere leesbaarheid en om de zinnen kort te houden.

Displaytoetsen worden *cursief* geschreven.

Onderdelen van het apparaat worden vaak, maar niet altijd, voorzien van een nummer (bijv. basisapparaat **14**). Als een woord meermaals in een zin of alinea voorkomt, krijgt het niet altijd een nummer. Dit zou de leesbaarheid verminderen, maar geeft jou niet meer informatie.

Het product wordt voortdurend verbeterd.

Daarom kunnen de afbeeldingen, vooral van de software, enigszins afwijken.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel en levensgevaar leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het negeren van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP! Gering risico: het negeren van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken.
- ⊙ Bewaar het apparaat en het aansluitsnoer buiten bereik van kinderen.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Pak de stoomgaar-opzetstukken evenals het deksel voor stoomgaar-opzetstukken tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of ovenwanten.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit aan met blote handen om snijwonden te vermijden.



- Gebruik bij het afwassen met de hand helder water zodat je het mesinzetstuk goed kunt zien en je je niet aan de zeer scherpe messen kunt verwonden.
- Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat je de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
- Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk op dat je de messen niet aanraakt.
- ⊙ Bij de Turbo-functie mogen geen hete ingrediënten in de mixkom zitten. Deze kunnen eruit worden geslingerd en brandwonden veroorzaken.
- ⊙ Het mesinzetstuk en het roeropzetstuk draaien na het uitschakelen na. Wacht totdat ze stilstaan voordat je de mixkom ontgrendelt en het deksel opent.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Alvorens toebehoren of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Let erop dat er geen vloeistof op de steekverbinding terecht komt.
- ⊙ Let erop dat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik nog restwarmte heeft.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.
- ⊙ Let goed op wanneer je hete vloeistof in de mixkom giet. De vloeistof kan door plotse linge dampvorming uit de kom spatten.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen, wanneer alle deksels goed vastzitten en/of het beschermingsmechanisme zich in de aangegeven positie bevindt.
- ⊙ Gebruik altijd geschikt keukengerei om het voedsel omhoog te schuiven, bijv. een spatel.
- ⊙ Grijp nooit met je hand in de mixkom, wanneer deze geplaatst is.

- ⊙ Dit apparaat is eveneens bestemd om te worden gebruikt in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, zoals ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële sectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensies.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging in acht (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 42).



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel, e.d.

- ⊙ Het basisapparaat, het aanslutsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druppel- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat je het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig is gemonteerd.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aanslutsnoer niet door scherpe randen of hete platen kan worden beschadigd. Wikkel het aanslutsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet je de stekker uit het stopcontact trekken.

- ⊙ Let erop dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen, erop kan gaan staan of er verstrikt in kan raken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten).
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er zich een storing voordoet;
 - wanneer je de *Monsieur Cuisine compact* niet gebruikt;
 - voordat je de *Monsieur Cuisine compact* monteert of demonteert;
 - voordat je de *Monsieur Cuisine compact* reinigt;
 - bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Steek nooit voorwerpen of vingers in een opening van het apparaat, noch van buitenaf in de ventilatieleuven noch in de kleine openingen in de binnenruimte.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder mixkom worden gebruikt.
- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende onderdelen aan.

Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.

Enige uitzondering: de meegeleverde spatel is op een wijze geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee niet met het draaiende mesinzetstuk in contact kan komen.

De spatel mag niet samen met het roeropzetstuk worden gebruikt.



BRANDGEVAAR

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.
- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange kooktijden zijn ingesteld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranding

- ⊙ Bij een warme inhoud van de mixkom mag het deksel slechts langzaam en voorzichtig worden geopend.
- ⊙ Direct na het pureren is de massa in de mixkom nog in beweging en zou bij te snel openen van het deksel in golven naar buiten kunnen komen. Wacht na het pureren daarom ca. 10 seconden voordat je het deksel opent.
- ⊙ Verplaats het apparaat alleen wanneer het afgekoeld is.
- ⊙ Wacht met reinigen totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden

- ⊙ Open het deksel voor stoomgaaropzetstukken liefst niet tijdens het garingproces, omdat er dan hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Let erop dat uit de stoomopeningen van het deksel voor stoomgaaropzetstukken hete stoom naar buiten komt. Dek deze openingen nooit af, omdat de stoom zich anders in het apparaat kan ophopen en bij het openen krachtig naar buiten komt.
- ⊙ Wanneer je het deksel voor stoomgaaropzetstukken wilt openen, til dan eerst de zijde die van jou is weggekeerd licht op, zodat de stoomvlaag die naar buiten komt, niet jouw kant op komt.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat niet kan omvallen of wegglijden.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Het roeropzetstuk mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.
- ⊙ De Turbo-functie mag niet worden gebruikt bij gebruik van het roeropzetstuk.
- ⊙ Gebruik de mixkom uitsluitend met een geplaatst deksel, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog voedsel of deeg in het apparaat bevindt.

- ⊙ Vul de mixkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.
- ⊙ Let erop dat er bij het stoomgaren nooit te veel of te weinig water in het apparaat zit.
- ⊙ Plaats het apparaat niet direct onder een hangkast, omdat er stoom aan de bovenkant naar buiten komt, die het meubel zou kunnen beschadigen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend schoon drinkwater om stoom te genereren.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en beschadigd kan worden.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

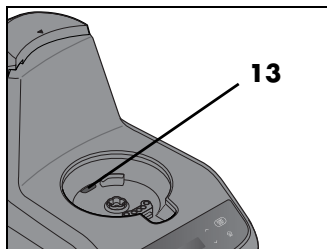
4. Uitpakken en plaatsen

Tijdens de productie krijgen veel onderdelen een dunne oliefilm ter bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik alleen met water, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Denk ook aan de transportvergrendeling van de overloop **13**. Deze bevindt zich aan de onderzijde van het apparaat. Kantel het apparaat een beetje en trek hem eenvoudig uit de opening.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
3. **Maak het apparaat vóór het eerste gebruik schoon!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 42).
4. Breng één keer 1,5 liter water in de mixkom **7** aan de kook en giet het vervolgens weg (zie "Temperatuur instellen" op pagina 28).
5. Plaats het apparaat **14** op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat niet kan omvallen of wegglijden.

Overloop



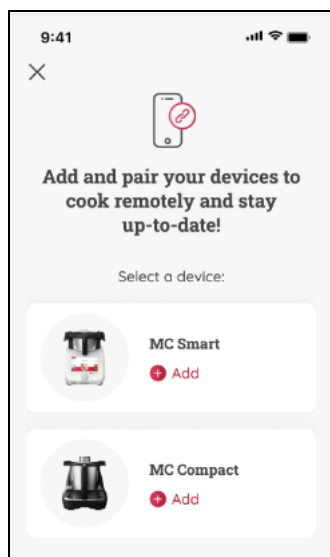
In de houder voor de mixkom **7** zit een overloop **13**.

- Als er vloeistof uit de mixkom **7** komt, verzamelt deze zich niet in het basisapparaat **14**, maar kan via de overloop **13** op het werkblad naar buiten lopen.

5. Verbinden met een APP

Je vindt ruim 300 recepten in de app en op onze website monsieur-cuisine.com. Enkele voorbeeldrecepten vind je al aan het einde van deze beknopte gebruiksaanwijzing in het hoofdstuk *Recepten*.

1. Activeer Bluetooth en de wifi-verbinding op je smartphone.
2. Download de gratis Monsieur Cuisine-app (Google Play Store/Apple App Store).
3. Open de Monsieur Cuisine-app en meld je met je gegevens voor je Lidl Plus-account aan of registreer je in deze stap bij Lidl Plus.
4. Schakel het apparaat met de in-/uitschakelaar **8** in **I**.
5. Klik in de app op het symbool "+" om je apparaat toe te voegen. Kies **Monsieur Cuisine compact** en sta daarna de Bluetooth-verbinding toe.
6. Druk gedurende ca. 3 seconden op de toets  tot de toets  blauw knippert.
7. Bevestig nu in de app dat je jouw MC compact met internet wilt verbinden en bevestig dit door de kookmuts-toets op het apparaat één keer in te drukken.
8. De app vraagt je nu naar je wifi-netwerk en verzoekt je om het wachtwoord in te voeren.
9. Je apparaat is nu met de app verbonden en je kunt beginnen met koken.



AANWIJZING: optioneel kun je het apparaat ook offline en zonder verbinding met de smartphone gebruiken. Let er echter op dat je alle functies, zoals Guided Cooking, alleen in combinatie met de smartphone-app krijgt.

6. Wifi-verbinding en Bluetooth in- en uitschakelen

Functie	Toetsen indrukken	Automatisch uitschakel-tijd ...
Bluetooth inschakelen	Druk gedurende ca. 3 seconden op de toets 	... na 2 minuten als er geen verbinding met de app kan worden gemaakt of
Bluetooth uitschakelen	Druk gedurende ca. 3 seconden op de toets 	... na 30 seconden als niet binnen deze tijd op de  toets wordt gedrukt om de Bluetooth-verbinding te be- vestigen
Wifi inschakelen	Druk kort op de toets  of druk gedurende ca. 3 seconden op de toets  AANWIJZING: wifi wordt automatisch geac- tiveerd als het apparaat wordt ingeschakeld.	... na 3 minuten als het ap- paraat niet met de wifi-router is verbonden.
Wifi uitschakelen	Druk gedurende ca. 3 seconden op de toets 	

7. Mixkom gebruiken

Toepassingsgebied

De mixkom **7** is bijv. geschikt voor het mixen van vloeistoffen, het maken van smoothies, het fijnmaken van ijsklontjes en noten, het pureren van gare of zachte groente en fruit.

AANWIJZINGEN:

- In deze gebruiksaanwijzing zijn de fundamentele functies beschreven, zoals mixen, fijnmaken en stoomgaren.
 - De opgegeven hoeveelheden voor levensmiddelen in de recepten zijn voor ongeschilde levensmiddelen.
-

7.1 Markeringen in de mixkom



De mixkom **7** heeft aan de binnenzijde markeringen voor de vulhoeveelheden.

LET OP!

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets **TURBO** mag er maximaal 1 liter in de mixkom **7** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **7** maximaal zijn gevuld met 1,5 liter.

AANWIJZING: bij enkele werkzaamheden mag er niet te weinig vloeistof in de mixkom **7** zitten om het apparaat foutloos te laten werken. Bij het kloppen van slagroom moet er bijv. ten minste 100 ml worden gebruikt en bij het kloppen van eiwit ten minste 2 eieren.

7.2 Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen

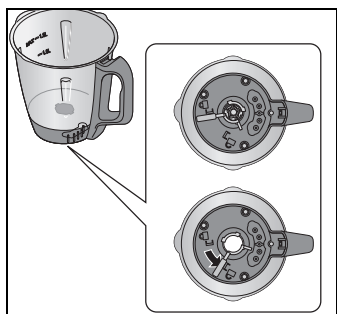
Het mesinzetstuk **5** is bestemd voor het fijnmaken van levensmiddelen.

De mixkom **7** mag nooit zonder mesinzetstuk **5** worden gebruikt, omdat het mesinzetstuk de mixkom **7** aan de onderkant afdicht.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **5** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.



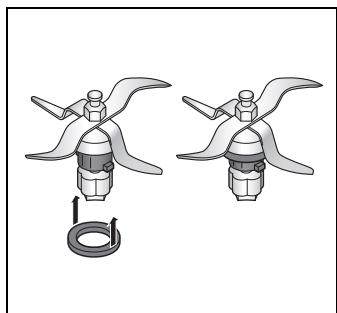
Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **5** te verwijderen:

1. Zet de mixkom **7** horizontaal neer.
2. Druk op de ontgrendelingshendel **21** aan de onderkant van de mixkom **7**, zodat deze naar het symbool van het geopende slot wijst.
3. Trek het mesinzetstuk **5** er voorzichtig naar boven toe uit.



Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **5** te plaatsen:

1. Zet de mixkom **7** horizontaal neer.
2. Plaats het mesinzetstuk **5** er van bovenaf in. Let erop dat de beide nokken aan de standvoet van het mesinzetstuk **5** door de beide uitsparingen in de bodem van de mixkom **7** moeten worden gestoken.



LET OP!

- ⊙ Let erop dat de afdichting **6** correct op het mesinzetstuk **5** is geplaatst, omdat anders de inhoud eruit kan lopen.

-
- 3. Bedien de ontgrendelingshendel **21** aan de onderkant van de mixkom **7**, zodat deze naar het symbool van het gesloten slot wijst om het mesinzetstuk **5** te vergrendelen.



AANWIJZING: maak grote stukken fijn met een randenlengte van circa 3 - 4 cm, voordat je deze in de mixkom doet. Grotere stukken kunnen anders klem blijven zitten tussen de messen.

7.3 Mixkom gebruiken

- 1. Plaats de mixkom **7** in de houder **9**. De voorzijde met de greep wijst naar jou toe.
- 2. Druk de mixkom **7** een beetje omlaag tot deze juist zit.

AANWIJZINGEN:

- Wanneer de mixkom **7** niet naar beneden kan worden gedrukt, moet je deze een beetje "wiebelen", zodat de bloemvormige naaf van het mesinzetstuk **5** in de mixkom **7** in de meshouder **12** glijdt.
 - Wanneer de mixkom **7** niet correct is geplaatst, voorkomt een veiligheidsmechanisme dat het apparaat werkt.
-

7.4 Roeropzetstuk plaatsen en verwijderen

Het roeropzetstuk **19** is bestemd voor het mengen van dun vloeibare levensmiddelen, bijv. voor het kloppen van slagroom, het kloppen van eiwit, emulgeren (bijv. mayonaise).

Het roeropzetstuk **19** wordt op het mesinzetstuk **5** gestoken:

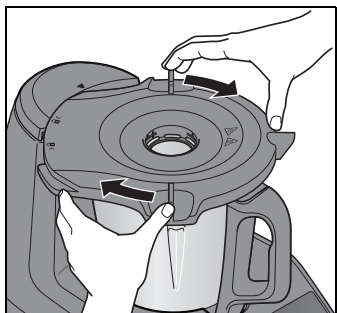
- De vleugels van het roeropzetstuk **19** bevinden zich in de tussenruimten tussen de messen.
- Voor meer aanwijzingen: zie "Mixkom gebruiken" op pagina 15.

LET OP!

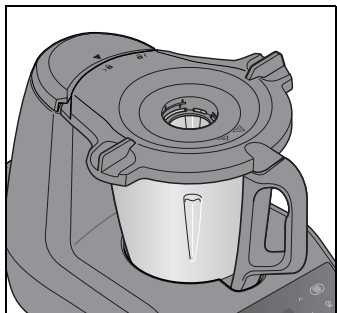
- ⊙ Het roeropzetstuk **19** mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt.
 - ⊙ De *TURBO*-toets mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **19** wordt gebruikt.
 - ⊙ Bij gebruik van het roeropzetstuk **19** mag de spatel **18** niet worden gebruikt, omdat deze in het roeropzetstuk **19** terecht kan komen.
 - ⊙ Let er bij toevoeging van levensmiddelen op dat deze het roeropzetstuk **19** niet blokkeren.
-
- Trek het roeropzetstuk **19** er naar boven toe af om het te verwijderen. Als dit blijft haken, dan draai je het een beetje.

7.5 Deksel van de mixkom plaatsen

AANWIJZING: het deksel **2** voor de mixkom mag er pas op worden gezet, wanneer de mixkom **7** correct in het basisapparaat **14** is geplaatst. Wanneer je eerst het deksel plaatst, kan de mixkom niet meer in het basisapparaat worden gezet.



1. Plaats het deksel **2** voor de mixkom zodanig dat het geopende slotsymbool tegenover de pijl op het basisapparaat ligt.
2. Draai het deksel **2** met beide handen met de wijzers van de klok mee.



Pas wanneer het deksel **2** correct is gesloten, kan het apparaat starten.

Links boven op het display dooft het symbool met het geopende deksel. Het apparaat is gebruiksklaar.

7.6 Maatbeker als deksel voor de vulopening gebruiken

De maatbeker **1** fungeert tegelijkertijd als sluiting voor de mixkom **7** en voor het afmeten van ingrediënten (20 ml tot 100 ml).

- Plaats de maatbeker **1** met de opening omhoog in het deksel **2** om de mixkom **7** te sluiten. Vergrendel de kom door deze met de wijzers van de klok mee te draaien. Deze klikt hoorbaar, met een rukje vast.

LET OP!

- ⊙ Voordat u de maatbeker **1** verwijderd, moet u de snelheid naar stand 1, 2 of 3 verlagen, zodat er geen levensmiddelen uit kunnen worden geslingerd.

-
- De maatbeker **1** kan er even worden afgenomen om ingrediënten toe te voegen.
 - Om ingrediënten af te meten, draai je de maatbeker **1** om en voeg je de levensmiddelen toe. De waarden kunnen daar in ml worden afgelezen.

7.7 Koken en smoren met het kookinzetstuk

1. Doe ten minste 500 ml water in de mixkom **7**. Voeg hoogstens zo veel water in de mixkom **7** toe, zodat bij het toevoegen van levensmiddelen de maximumvulling van 1,5 liter niet wordt overschreden.
 - Wanneer alle levensmiddelen met water zijn bedekt, worden ze gekookt.
 - Wanneer de levensmiddelen niet volledig met water zijn bedekt, worden ze gestoomd.
2. Doe de levensmiddelen in het kookinzetstuk **4**.

AANWIJZING: let erop dat de vulstand niet hoger is dan de markering **MAX**.

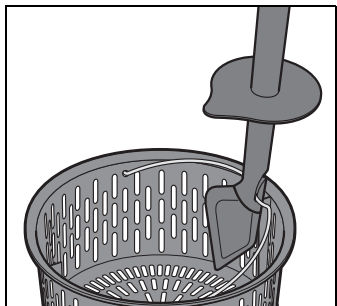
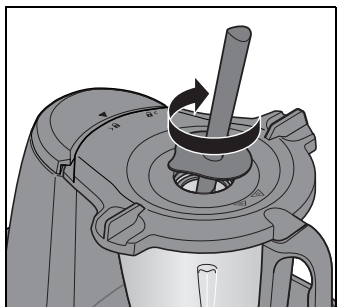
3. Plaats het kookinzetstuk **4** in de mixkom **7**.
4. Sluit de mixkom **7** met het deksel **2** en de maatbeker **1**.
5. Schakel het apparaat in met de in-/uitschakelaar **8**.
6. Stel de temperatuur, de gaartijd en de snelheid in. Druk daarvoor telkens op de betreffende toets  of  of . Het symbool begint te knipperen.
7. Zolang het symbool knippert, kun je de waarde door te drukken op de pijltoetsen **25** instellen. Kies snelheidsstand **7** voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in het water.
8. Druk op de toets . Het apparaat begint te werken.
9. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een signaal.
10. Druk op de in-/uitschakelaar **8** om het apparaat uit te schakelen.

7.8 Spatel gebruiken

De spatel **18** is bestemd voor het doorroeren van ingrediënten en het verwijderen van het kookinzetstuk **4**.

LET OP!

- ⊙ De spatel **18** mag niet worden gebruikt, wanneer het roeropzetstuk **19** erop is gezet. De spatel **18** kan anders in het roeropzetstuk **19** blijven steken.
 - ⊙ Gebruik geen ander keukengereedschap om de ingrediënten te mengen. Het hulpstuk kan in het mes terechtkomen en schade veroorzaken.
-



- Roer altijd **met de wijzers van de klok mee** door. De spatel **18** is zodanig geconstrueerd dat deze bij het roeren met de wijzers van de klok mee niet met een draaiend mesinzetstuk **5** in contact kan komen.
- Met de haak aan de achterzijde van de spatel **18** kan het hete kookinzetstuk **4** worden verwijderd zonder dit rechtstreeks aan te hoeven raken. Haak gewoon de metalen beugel van het kookinzetstuk **4** in en trek het er naar boven toe uit.

7.9 Mixkom verwijderen



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ Als de inhoud van de mixkom **7** heet is, mag het deksel **2** alleen langzaam en voorzichtig worden geopend.

Direct na het pureren is de massa in de mixkom nog in beweging en zou bij te snel openen van het deksel in golven naar buiten kunnen komen. Wacht na het pureren daarom ca. 10 seconden voordat je het deksel opent.

1. Draai het deksel **2** met beide handen tegen de wijzers van de klok in en neem dit dan van de kom af.
2. Neem de mixkom **7** er naar boven vanaf.

8. Gebruik

Het is om veiligheidsredenen alleen mogelijk om de in dit hoofdstuk beschreven instellingen te kiezen, wanneer het apparaat volledig in elkaar is gezet.

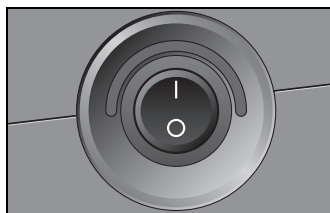
In deze paragraaf wordt de algemene bediening uitgelegd. De precieze beschrijving wordt gegeven waar dat van belang is: in de aparte hoofdstukken.

Er wordt verondersteld dat het apparaat is ingeschakeld. Zo vermijden wij voortdurende herhalingen bij de beschrijving.

8.1 Stroomvoorziening

- Stop de stekker **16** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
- Wikkel slechts zoveel kabel van de kabelopwikkeling **17** af als noodzakelijk is.

8.2 Apparaat in- en uitschakelen

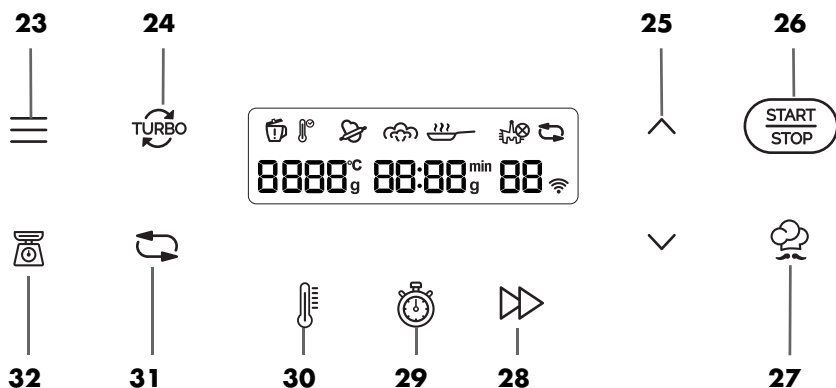


- Zet de in-/uitschakelaar **8** rechts achter op **I**:
 - Op het display **11** en branden kort alle toetsen.
- Zet de in-/uitschakelaar **8** aan de achterzijde op **0** om het apparaat uit te schakelen.

8.3 Display

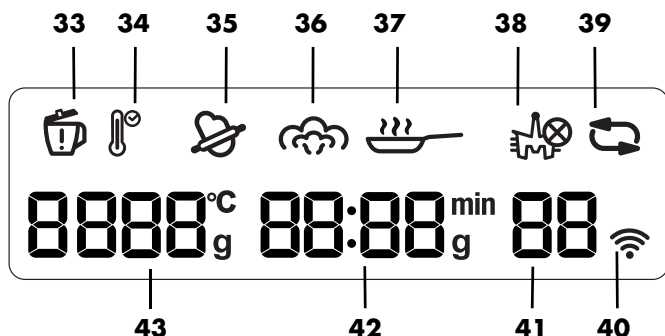
Op het display **11** worden de waarden voor tijd, temperatuur, snelheid, het gewicht voor de weegschaal en diverse symbolen weergegeven.

8.4 Overzicht van de toetsen



- 23** Menutoets: roept de automatische programma's Kneden, Stoomgaren en Aanbraden op en schakelt weer naar het startmenu
- 24** Houd Turbo ingedrukt om korte tijd op de hoogste snelheid te mixen
- 25** Met de pijltoetsen kunnen waarden, zoals de temperatuur, worden gewijzigd
- 26** wanneer er geen functie actief is: tik kort en er start een programma
wanneer een programma werkt: tik kort voor Pauze - de toets knippert
tik opnieuw voor het beëindigen van de pauze
houd deze ingedrukt om een werkend programma te beëindigen
- 27** brandt wanneer er een verbinding met de app bestaat
- 28** druk op de toets om de snelheid met de pijltoetsen te kunnen wijzigen
- 29** druk op de toets om de gaartijd met de pijltoetsen te kunnen wijzigen
- 30** druk op de toets om de temperatuur met de pijltoetsen te kunnen wijzigen
- 31** schakel om tussen links- en rechtsloop
- 32** Wegen: direct of met tarrafunctie in stappen van 1 g tot 3 kg

8.5 Overzicht van het display



- 33** Het symbool verschijnt wanneer het deksel niet werd geplaatst of niet correct is gesloten.
- 34** Temperatuurweergave, knippert bij het opwarmen
- 35** verschijnt wanneer het kneedprogramma werd gekozen
- 36** verschijnt wanneer het programma Stoomgaren werd gekozen
- 37** verschijnt wanneer het programma Aanbraden werd gekozen
- 38** verschijnt bij snelheden tussen 5 - 10 // roeropzetstuk niet gebruiken
- 39** verschijnt bij actieve linksloop
- 40** verschijnt bij de actieve wifi-verbinding
- 41** weergeven van de snelheidsstanden
- 42** weergeven van de tijd of het gewogen gewicht
- 43** weergeven van de temperatuur // van het doelgewicht

8.6 Tijd instellen



1. Druk op de toets  en de tijdweergave begint te knipperen.
2. Zolang de tijdweergave knippert, kan de tijd met de pijltoetsen worden ingesteld. Enkele seconden na de laatste tik op de pijltoetsen wordt de tijd overgenomen.

Algemene informatie

- De instelbare tijd varieert afhankelijk van het programma dat je hebt gekozen.
- Na de functiestart wordt de tijd afgeteld.
- Als bij het begin een tijd werd ingesteld, kan deze tijdens het gebruik worden gewijzigd, zoals hierboven werd beschreven.
- Als er geen tijd is opgegeven, telt de tijdweergave van 0 seconden tot 60 - of 90 minuten op en kan deze tijdens het gebruik niet worden gewijzigd. Daarna stopt het apparaat.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken,
 - stopt het apparaat;
 - klinkt er een geluidssignaal.

8.7 Temperatuur instellen



1. Druk op de toets  en de temperatuurweergave begint te knippen.
2. Zolang de temperatuurweergave knippert, kan de temperatuur met de pijltoetsen worden ingesteld. Enkele seconden na de laatste tik op de pijltoetsen wordt de temperatuur overgenomen.

Algemene informatie

- Tijdens het gebruik kan de temperatuur worden gewijzigd, zoals hierboven werd beschreven.
- De instelbare temperatuur varieert afhankelijk van het programma dat je gekozen hebt.
- Die maximale temperatuur bedraagt 130 °C.
- De ingestelde temperatuur wordt op het display weergegeven.
- Tijdens het opwarmen knippert het thermometersymbool.

AANWIJZINGEN:

- Zodra je een temperatuur instelt, wordt de snelheid evt. naar stand 3 teruggezet.
 - Wanneer je direct na het koken (bijv. een soep) wilt pureren, draai je eerst de temperatuur naar 0 en stel je dan de snelheid in.
-

8.8 Pauze en beëindigen

- Om een lopend programma te onderbreken:
 - Druk kort op de toets **START/STOP**. De toets knippert.
 - Druk opnieuw kort op de toets **START/STOP**. De toets brandt weer en het proces wordt voortgezet.
- Om een lopend programma te beëindigen:
 - Tik zolang op de toets **START/STOP**, totdat er een geluidssignaal is te horen en alle weergaven van het display op nul zijn gezet.

8.9 Snelheid (STAND) instellen



1. Druk op de toets  en de snelheidsweergave begint te knippen.
2. Zolang de snelheidsweergave knippert, kan de snelheid met de pijltoetsen worden ingesteld. Enkele seconden na de laatste tik op de pijltoetsen wordt de snelheid overgenomen.

Algemene informatie

De snelheid kan worden ingesteld in 10 standen:

- Stand 1 - 4: voor roeropzetstuk **19**
- Stand 1 - 10: voor mesinzetstuk **5**

Voor de snelheid gelden 2 perioden:

- Stand 1 - 6: voor deze snelheden kan de tijd van 0 seconde tot en met 90 minuten worden gekozen.
- Stand 7 - 10: voor deze snelheden kan de tijd van 0 seconde tot en met 10 minuten worden gekozen.

LET OP!

- ⊙ Het roeropzetstuk **19** mag slechts met de snelheidsstanden 1 tot 4 worden gebruikt. Op het display **11** verschijnt een overeenkomstige weergave.

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 mag er maximaal 1 liter in de mixkom **7** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
- ⊙ Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom **7** maximaal zijn gevuld met 1,5 liter.

-
- De ingestelde snelheidsstand wordt op het display **11** weergegeven.
 - Tijdens het gebruik kan de snelheidsstand worden gewijzigd.
 - In enkele programma's is het niet mogelijk om een snelheid te kiezen, bijv. bij het stoomgaren.
 - Wanneer er een temperatuur werd gekozen, zijn alleen de snelheidsstanden 1 - 3 beschikbaar.

Softstart

Om te voorkomen dat bij een plotselinge versneling vloeistof van heet, te garen levensmiddel uit de mixkom **7** wordt geslingerd of dat het apparaat gaat wiebelen, is er een automatische softstart voor alle instellingen behalve voor de Turbo-functie:

- Softstart is actief bij temperaturen van levensmiddelen vanaf 60 °C.

8.10 Linksloup - Draairichting veranderen



De linksloup is bestemd voor het zorgvuldig roeren van levensmiddelen die niet moeten worden fijngeemaakt.

- Door op de toets  te drukken, kan de draairichting van het mesinzetstuk **5** te allen tijde naar de normale werking worden gewijzigd.
 - De linksloup kan alleen worden gebruikt bij lage snelheid - stand 1 tot 3.
 - Het is mogelijk dat de linksloup bij enkele app-programma's automatisch wordt geregeld.
1. Druk op de toets  om de linksloup te activeren. Op het display **11** verschijnt het symbool  zolang de linksloup actief is.
 2. Druk opnieuw op de toets  om de linksloup uit te schakelen.

8.11 Turbo-functie



LET OP!

- ⊙ Bij het mixen van vloeistoffen mag er maximaal 1 liter in de mixkom **7** zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd.
 - ⊙ Gebruik deze functie nooit wanneer het roer-opzetstuk **19** wordt gebruikt.
-

Met de turbo-functie kun je korte tijd snelheidsstand **10** (maximum) kiezen. Deze is bijv. bestemd om noten, kleine hoeveelheden kruiden of uien snel fijn te maken.

1. Druk op de toets  en houd deze ingedrukt. Het apparaat begint meteen te werken en versnelt naar het maximale toerental. Na 15 seconden wordt de functie automatisch beëindigd.
2. Laat de toets los en druk er opnieuw op om te herhalen.

AANWIJZINGEN:

- De Turbo-functie werkt alleen,
 - wanneer het mesinzetstuk **5** niet draait;
 - wanneer de temperatuur van de levensmiddelen in de mixkom **7** lager is dan 60 °C.
 - De snelheid wordt in een mum van tijd naar stand **10** (maximum) verhoogd.
-

8.12 Weegschaal

De ingebouwde keukenweegschaal weegt in stappen van 1 g tot en met 3 kg.

De weegschaal is eenvoudig te bedienen. De weegschaal is gereed voor gebruik wanneer er niet mee wordt gewerkt.

AANWIJZINGEN:

- Het startgewicht bedraagt 1 gram.
 - Wanneer je 5 gram of minder wilt afwegen, kan het weegresultaat minder nauwkeurig zijn.
-

Eenvoudig wegen

1. Het apparaat is ingeschakeld, maar er wordt niet mee gewerkt.
2. Druk op de toets . Het display **11** geeft de weegschaalfunctie en 0 g weer.
3. Leg het weeggoed in het mixkom **7**. Op het display **11** wordt het gewicht tot 3 kg in gram weergegeven.
4. Wanneer je een ander ingrediënt in de mixkom **7** doet, wordt het gewicht in de weergave opgeteld.
5. Druk op de toets  om de weegschaalfunctie te beëindigen. Nu verschijnt weer het startmenu.

Wegen met de tarrafunctie

Met de tarrafunctie kun je de weergave van de weegschaal weer op 0 gram zetten en dan nieuw weeggoed toevoegen.

- Nadat het eerste gewicht werd weergegeven, druk je op  om de weergave op 0 g te zetten. Herhaal het proces evt.

9. Tips voor de bereiding

9.1 Levensmiddelen fijnmaken

In principe wordt voor de verwerking van levensmiddelen alleen het mesinzetstuk **5** gebruikt. Als er meer accessoires worden gebruikt, wordt dit aangegeven met het betreffende pictogram.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Appels (in stukjes)	500 g	5	6 seconden
Broodjes 1 stuk	75 g	10	35 seconden
Boekweit	150 g	10	1 minuut
Spelt	150 g	10	3 minuten
Ijssklontjes	200 g	Turbo	3 x 1 seconde
Vlees (in stukken aangevoren)	100 g	8	20 seconden
Haver	150 g	10	2:30 minuten
Koffiebonen	100 g	10	1 minuut
Aardappelen (in stukken)	700 g	5	10 seconden
Knoflook 1 teen	5 g	Turbo	4 x 1 seconde
Kool (rode/witte)	350 g	6	5 seconden
Kruiden, fijn	20 g	10	8 seconden
Kruiden, grof	20 g	10	6 seconden
Lijnzaad	100 g	10	15 seconden
Amandelpitten	150 g	10	15 seconden
Maanzaad	150 g	9	35 seconden
Wortelen (gesneden, 5 cm)	400 g	6	12 seconden
Noten	150 g	10	15 seconden
Peperkorrels	20 g	10	40 seconden
Rogge	150 g	10	3 minuten
Chocolade/couverture	150 g	8	20 seconden
Tarwe	150 g	10	3:30 minuten
Suiker	100 g	10	30 seconden
Uien, 1 stuk, in kwarten gesneden	70 g	6	7 seconden

9.2 Roeren, pureren en kloppen

Levensmiddel	Hoeveelheid	Stand	Tijd
Gekoelde slagroom stijf kloppen 	200 g	3	2:30 minuten (onder visueel contact)
Rauwe vruchten pureren	300 g	9	1:10 minuten
Rauwe groenten pureren	300 g	9	1:10 minuten
Gekookte groenten pureren (bijv. babyvoeding)	400 g	9	45 seconden

9.3 Deeg bereiden met het automatische kneedprogramma

Deegsoort	Max. hoeveelheid bloem	Max. tijd
Stevige deegsoorten (vruchtentaart of gistdeeg bijv. pizzadeeg)	350 g	1:30 minuten
Lichte, vloeibare beslagsoorten, bijv. pannenkoekbeslag	500 g	1:30 minuten

- Als je de hoeveelheden bloem overschrijdt, beschermt het apparaat zichzelf tegen oververhitting (storingscode E03) en wordt een verder gebruik voorkomen totdat de motor een voor gebruik geschikte temperatuur heeft bereikt.
- Meer recepten vind je in de app of op de website, bijv. appelkruimeltaart, pide, diverse broden, brioche, flammkuchen, koekjes, pretzels en pastadeeg.

Richtwaarden voor het stoomgaren in het automatische programma

- Let er bij het plaatsen van de levensmiddelen op dat enkele sleuven in het kookinzetstuk **4** vrij blijven. Alleen zo kan de stoom zich vrij verdelen en worden de ingrediënten gelijkmatig gaar. Snijd de ingrediënten alleen in zo grote stukken, zodat je ze goed in het kookinzetstuk kunt plaatsen.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Gaartijd
Groente		
Bloemkool, in roosjes	250 g	10 minuten
Bonen, groen, ongesneden	200 g	7 minuten
Broccoli, in roosjes	200 g	9 minuten
Champignons, in plakjes	100 g	8 minuten
Erwten, diepvries	250 g	6 minuten
Venkel (1 cm brede stukken)	250 g	7 minuten
Aardappelen, geschild, in kwarten gesneden	400 g	15 minuten
Aardappelen, klein, met schil	400 g	15 minuten
Koolrabi (1 cm brede stukken)	350 g	8 minuten
Kool, in reepjes	150 g	10 minuten
Prei (1 cm brede ringen)	250 g	4 minuten
Wortelen (4 - 5 mm dikke plakjes)	350 g	9 minuten
Paprika (1 cm brede reepjes)	300 g	6 minuten
Spruitjes, ongesneden roosjes	250 g	10 minuten
Asperges, 6 cm brede stukken	300 g	10 minuten
Spinazie, vers	100 g	4 minuten
Courgette (5 mm dikke plakjes)	300 g	8 minuten
Suikererwten, ongesneden	200 g	5 minuten
Fruit		
Appels, in partjes	350 g	7 minuten
Abrikozen, gehalveerd	350 g	5 minuten
Peren, in partjes (1,5 - 2 cm)	300 g	8 minuten
Perziken, in kwarten gesneden	350 g	6 minuten
Pruimen, gehalveerd	400 g	8 minuten

Levensmiddel	Hoeveelheid	Gaartijd
Vlees en vis		
Gehaktballetjes, klein	250 g	15 minuten
Kipfilet, 1 stuk, ongesneden	150 g	12 minuten
Kipfilet, in porties	300 g	8 minuten
Kalkoenfilet, 1 stuk, ongesneden	200 g	15 minuten
Kalkoenfilet, in porties	250 g	15 minuten
Zalmfilet, 2 stuks	à ca. 115 g	8 minuten

10. Handmatig koken

AANWIJZING: het is mogelijk dat de door jou ingestelde waarden automatisch worden gewijzigd. Dat gebeurt wanneer jouw waarden in strijd zijn met de andere instellingen. Dan worden jouw instellingen automatisch aangepast.

Programma starten



1. Doe de levensmiddelen in de mixkom **7**.
2. Sluit de mixkom **7** met het deksel **2**.
3. Stel de waarden voor temperatuur, tijd en snelheid in.
4. Druk op de toets **START/STOP**. De ingestelde tijd wordt op het display afgeteld.
5. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een signaal en toont het display -- 00:00 0.
6. Druk op de in-/uitschakelaar **8** om het apparaat uit te schakelen.
7. Open het deksel en verwijder de levensmiddelen.

11. Kookprogramma's

11.1 Kneden



Zo maak je jouw eigen deegrecept geschikt voor de Monsieur Cuisine compact:

Mesinzetstuk en mixkom zijn zo ontworpen dat de kneedfunctie bijzonder efficiënt is. Daarom is de kneedtijd merkbaar korter dan bij conventioneel roeren met de handmixer of met andere keukenmachines.

Wij adviseren je alle kneedtijden van je eigen recepten in eerste instantie te halveren of de maximale kneedduur van 2 minuten aan te passen.

LET OP!

- ⊙ Het programma mag bij stevig en zacht deeg maximaal 1,5 minuten werken. Bij vloeibaar beslag is een ononderbroken looptijd van maximaal 2 minuten mogelijk.

Daarna geldt:

Wacht ca. 30 minuten voordat je het programma Kneden opnieuw gebruikt.

De andere functies kun je meteen na het kneden gebruiken.

Het programma wordt alleen met het mesinzetstuk **5** gebruikt.

Maximaal te gebruiken hoeveelheden

Gistdeeg	max. 200 g bloem bijv. pizzadeeg
Lichte, vloeibare beslagsoorten	max. 500 g bloem, houd rekening met de max. vulhoeveelheid van 1,5 l bijv. pannenkoekbeslag

Algemene programma-informatie

- vooraf ingestelde tijd: 1:30 minuten.
(kan worden gewijzigd van 45 sec - 1,5 min)
- vooraf ingestelde temperatuur: 0 (permanent)
- vooraf ingestelde snelheid: 4 (permanent)
- rechts-/linksloop: wordt door het programma geregeld

Programma starten



1. Doe de levensmiddelen in de mixkom **7**.
2. Sluit de mixkom **7** met het deksel **2**.
3. Druk op de toets  totdat het symbool voor het kneden  op het display **11** verschijnt.
4. Druk op de toets **START/STOP**. Vervolgens start het programma. De ingestelde tijd wordt op het display afgeteld.
5. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een signaal en toont het display -- 00:00 0.
6. Druk op de in-/uitschakelaar **8** om het apparaat uit te schakelen.
7. Open het deksel en verwijder de levensmiddelen.

AANWIJZING: bij het verwerken van gist moet je erop letten dat je dit eerst in een lauwwarme vloeistof (bijv. water of melk) oplost. Pas daarna voeg je andere ingrediënten toe.

11.2 Aanbraden



Met dit programma kun je tot en met 500 g vlees, vis, groenten en kruiden licht aanbraden, bijv. om roosteraroma's te laten vrijkomen. Grote stukken moeten eerst grof verkleind worden.

Algemene programma-informatie

- vooraf ingestelde tijd: 7 min (te wijzigen van 1 sec - 14 min)
- vooraf ingestelde temperatuur: 130 °C (te wijzigen van 100 - 130 °C)
- vooraf ingestelde snelheid: 1 (permanent)
- rechts-/linksloop: wordt door het programma geregeld

Programma starten



1. Doe een beetje vet (bijv. olie) in de mixkom **7**.
2. Doe de levensmiddelen in de mixkom **7**.
3. Sluit de mixkom met het deksel **2**.
4. Het apparaat toont het volgende display.
5. Druk op de toets  totdat het symbool voor het aanbraden  op het display **11** verschijnt.
6. Druk op de toets **START/STOP**. Vervolgens start het programma. De ingestelde tijd wordt op het display afgeteld.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een signaal en toont het display -- 00:00 0.
8. Druk op de in-/uitschakelaar **8** om het apparaat uit te schakelen.
9. Open het deksel en verwijder de levensmiddelen.

12. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek steeds de stekker **16** uit het stopcontact voordat je het apparaat reinigt.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **14** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **5** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **5** de mixkom **7** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **5** er veilig uit kan worden gehaald.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand helder water zodat je het mesinzetstuk **5** goed kunt zien en je je niet aan de zeer scherpe messen kunt verwonden.

LET OP!

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende schoonmaakmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.
- ⊙ Laat alle onderdelen volledig drogen voordat je ze opnieuw gebruikt.

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.

12.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **14** met een vochtige doek. Je kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Veeg met een schone, licht vochtige doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **14** pas weer wanneer het volledig gedroogd is.

12.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Mixkom **7**
- Maatbeker **1**
- Deksel voor de mixkom **2**
- Afdichting van de mixkom **3**
- Mesinzetstuk **5**
- Afdichting van het mesinzetstuk **6**
- Kookinzetstuk **4**
- Roeropzetstuk **19**
- Spatel **18**

De volgende onderdelen mogen **nooit** in een vaatwasmachine worden gereinigd:

- Basisapparaat **14**

AANWIJZINGEN:

- Bij het reinigen in de vaatwasser kunnen er evt. lichte vervormingen ontstaan. Die ontstaan alleen bij accessoires die bij het opwarmen onder spanning staan. Leg de onderdelen gewoon los in de vaatwasser. Zo weet je zeker dat er geen vervorming ontstaat.
 - Verwijder voor het reinigen van de mixkom **7** in de vaatwasmachine beslist het mesinzetstuk **5**.
-

12.3 Accessoires reinigen

- Reinig alle accessoires met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
- Spoel alle onderdelen met schoon water na en laat ze volledig drogen.

12.4 Ontkalken

Lichte kalkafzettingen

1. Lichte kalkafzettingen verwijder je met een doek waarop je een beetje schoonmaakazijn hebt gedaan.
2. Spoel vervolgens met schoon water na.

Grotere kalkafzettingen

LET OP!

- ⊙ Gebruik geen gangbaar ontkalkingsmiddel, ook geen azijn of azijnessence. Pas de volgende behoedzame methode toe.

-
1. Maak een mengsel van 50% lichte schoonmaakazijn en 50% kokend water.
 2. Vul de mixkom **7** met dit mengsel of leg andere verkalkte onderdelen in een bak met dit mengsel.
 3. Laat het mengsel 30 minuten inwerken.
 4. Spoel vervolgens met schoon water na.
 5. Laat de onderdelen volledig drogen, voordat je ze opnieuw gebruikt.

12.5 Bewaren

- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.

13. Kleine dingen zelf doen

13.1 Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen

Afdichtingen zijn onderhevig aan slijtage

Controleer regelmatig op scheurtjes/materiaalslijtage. Bij een zichtbare belasting moet het artikel worden vervangen.

Haal de afdichtingen **6** en **3** eraf om te reinigen en controleer of deze niet zijn beschadigd. Let op veranderingen (bijv. poreus materiaal of scheurtjes).

- De verwijderde afdichtingen **6** en **3** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
- Beschadigde afdichtingen **6** en **3** moeten door nieuwe worden vervangen. Nieuwe afdichtingen kun je bestellen (zie "Accessoires bestellen" op pagina 52).

LET OP!

- ⊙ Verwijderde afdichtingen **6** en **3** moeten er vóór het volgende gebruik weer in worden gezet of door nieuwe worden vervangen. Gebruik van het apparaat zonder geplaatste afdichtingen is niet toegestaan.
-

Mesinzetstuk

1. Verwijder het mesinzetstuk **5** uit de mixkom **7** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 16).
2. Trek de afdichting **6** van het mesinzetstuk **5** af.
3. Plaats de schone afdichting **6** of een nieuwe er weer op.
4. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **5** er weer in.

Deksel van de mixkom

1. Trek de afdichting **3** eraf.
2. Plaats de schone of een nieuwe afdichting **3** er weer in.

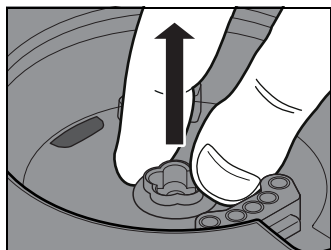
13.2 Meshouder vervangen

Wanneer je grotere hoeveelheden gebruikt dan in deze gebruiksaanwijzing staan aangegeven (bijv. deeg met meer dan 500 g bloem), kan de meshouder **12** dermate verslijten dat het mesin-zetstuk **5** niet meer goed draait.

In dat geval vervang je de meshouder door een nieuwe. Deze kun je inclusief een siliconen deksel **20** nabestellen (zie "Accessoires bestellen" op pagina 52).

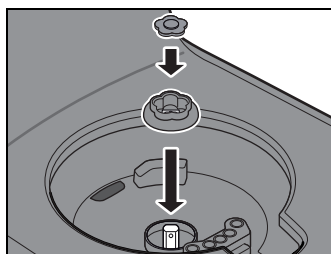
Houd voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden.

De oude meshouder verwijderen



1. Druk met je duim op het siliconen deksel **20** en pak tegelijkertijd de oude meshouder **12** vast onder de rand. Trek de oude meshouder **12** naar boven uit het apparaat. Het kan zijn dat je de meshouder **12** een beetje heen en weer moet bewegen voordat deze verwijderd kan worden.

De nieuwe meshouder plaatsen



2. Plaats de nieuwe meshouder **12** op de aandrijfas. De uitsparing in de meshouder **12** moet daarbij passend op de vlakke zijden van de aandrijfas worden geplaatst. De meshouder **12** klikt hoorbaar op de aandrijfas vast.
3. Plaats het siliconen deksel **20** op de meshouder **12**.

14. FAQ's, oorzaak, oplossing

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

14.1 FAQ

Vraag	Veiligheid voor alles
Waarom moet het deksel goed worden gesloten en waarom moet de maatbeker worden geplaatst?	- Het deksel van de mixkom moet tijdens het kookproces goed zijn gesloten om te voorkomen dat hete vloeistoffen of andere toegevoegde ingrediënten door de hoge snelheid van de mixer uit de pan worden geslingerd. - Als het deksel niet correct is vergrendeld, kan het apparaat niet worden gestart of wordt de bereiding onderbroken.
Waarom kan de snelheid niet hoger dan stand 3 worden ingesteld?	- Bij een temperatuurinstelling van boven 37 °C kan de snelheid slechts tot en met stand 3 worden ingesteld. Zo wordt voorkomen dat hete vloeistoffen uit de mixkom worden geslingerd.

14.2 Vervangingsonderdelen

Waar kan ik vervangingsonderdelen bestellen?	Je kunt accessoires of vervangingsonderdelen bestellen in de shop op shop.monsieur-cuisine.com .
--	---

14.3 Ongelijkmatig lopende motor

Storing	Oorzaak	Oplossing
Als de motor onregelmatig loopt, kan dat de volgende oorzaken hebben.	De snelheid van de mixer staat op laag.	Op de lagere standen loopt de motor bewust ongelijkmatig, om een goede mengverhouding te krijgen. Het is niet nodig om iets te doen.
	U hebt een automatisch programma ingesteld.	Veel automatische programma's hebben pauzes bij het veranderen van de bladrichting. Dit kan de indruk wekken dat de motor hapert. Maar maakt u zich geen zorgen - dat hoort zo.
	De motor is overbelast. Dit kan bijv. gebeuren als er te veel deeg wordt verwerkt.	Geef je Monsieur Cuisine een pauze en laat hem ongeveer 30 minuten afkoelen. Daarna kunt u natuurlijk verdergaan met minder deeg.

14.4 Andere storingen

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet.	Mixkom 7 is er niet correct ingezet.	Zet de mixkom 7 er correct in (zie "Mixkom gebruiken" op pagina 17).
	Het deksel 2 is niet correct op de mixkom 7 geplaatst.	Plaats het deksel 2 correct.
	Geen stroomvoorziening	Controleer de stekker 16 , de in-/uitschakelaar 8 en evt. de zekering.
Vloeistof onder het apparaat	Het mesinzetstuk 5 is er niet correct ingezet en daardoor lekt de mixkom 7 .	Zet het mesinzetstuk 5 er correct in (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 16).
	Afdichting 6 van het mesinzetstuk is defect.	Zet er een nieuwe afdichting 6 in (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 45).
	Er is vloeistof uit de mixkom 7 gelopen en door de overloop 13 in het basisapparaat 14 op het werkblad gestroomd (zie "Overloop" op pagina 12).	Bij het mixen van vloeistoffen op stand 10 of met de toets TURBO mag er maximaal 1 liter in de mixkom 7 zitten, omdat er anders vloeistof uit kan worden geslingerd. Bij lagere snelheidsstanden dan 10 mag de mixkom 7 maximaal zijn gevuld met 1,5 liter.
Bij het deksel 2 van de mixkom 7 komt vloeistof naar buiten.	De afdichting 3 is er niet correct ingezet.	Zet de afdichting 3 er correct in (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 45).
	De afdichting 3 is defect.	Zet er een nieuwe afdichting 3 in (zie "Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen" op pagina 45).
Er kan geen temperatuur worden ingesteld.	Er werd een snelheidsstand 4 - 10 gekozen.	Kies snelheidsstand 0 - 3 (zie "Snelheid (STAND) instellen" op pagina 29).

Storing	Oorzaak	Oplossing
Het mesinzetstuk 5 draait niet.	Is de meshouder 12 versleten? Dit kan gebeuren wanneer je bijv. een te grote hoeveelheid deeg hebt gemaakt.	Vervang de meshouder 12 door een nieuwe (zie "Meshouder vervangen" op pagina 46) en houd voortaan rekening met de aangegeven maximale hoeveelheden.
Onderdelen van het apparaat of de accessoires zijn verkleurd of zien er een beetje melkachtig uit.	Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry) kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat.	Een oplossing is niet nodig, omdat dit geen risico vormt voor de gezondheid.
Er kan geen hogere snelheidsstand dan 3 worden gekozen.	Er is een temperatuur ingesteld.	Stel de temperatuur in op 0 .

14.5 Storingscodes op het display

Storingscode	Toelichting	Stappen
E01	Temperatuursensor defect	• Neem contact op met de klantenservice.
E02	Mixkom 7 niet correct geplaatst.	1. Verwijder de roerkom. 2. Plaats deze weer goed terug en let erop dat de kom recht zit en goed vastklikt.
E03	Motor oververhit	1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. 2. Laat het apparaat helemaal afkoelen. 3. Daarna is het weer gebruiksklaar.
E04	Mixkom 7 oververhit	1. Stop het gebruik en laat de schaal 15 minuten lang afkoelen. 2. Vervolg het garingsproces, zodra de schaal is afgekoeld.
E05	Probleem met de stroomvoorziening	1. Probeer een ander stopcontact. 2. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. 3. Neem contact op met de klantenservice als het probleem blijft optreden.
HHHH	Te weinig water in de mixkom 7	1. Vul water bij tot aan de vereiste vulhoogte. 2. Druk op de toets Start/Stop 26 om het programma voort te zetten.

15. Accessoires bestellen

Op onze website vind je informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Online bestellen



1. Scan de QR-code met je smartphone/tablet.
2. Met de QR-code kom je op een website terecht waar je de nabestelling kunt plaatsen.

16. Website

Website:

www.monsieur-cuisine.com



17. Weggoaien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoaien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

Gegevens wissen

Wis je persoonlijke gegevens voordat je het apparaat weggooit. Dat kunnen bijvoorbeeld de volgende zijn: verbindingen met apps of websites, persoonlijke gegevens of instellingen.

18. Technische gegevens

Model:	SMCC 1100 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1.100 watt mixer: 500 watt koken: 1.050 watt
In-/uitschakelaar op 0 = Stroomverbruik:	0 watt
Overschakelen naar stand-by-modus:	≤ 20 min
Stroomverbruik in stand-by-modus:	≤ 0,5 watt
Stroomverbruik in netwerk-stand-by:	≤ 2,0 watt
Bluetooth: Profielen: Frequentiebereik: Zendvermogen: Reikwijdte:	Bluetooth: v5.0 GATT, GAP 2.402 MHz - 2.480 MHz 9 dBm tot en met 10 m
Wifi: Frequentiebereik: Zendvermogen:	2.400 MHz - 2.483,5 MHz ≤ 20 dBm
Maximumvulling mixkom 7 :	1,5 Liter
Maximale belastbaarheid van de weegschaal:	3 kg

Maximale belasting in het kneedprogramma:	lichte, vloeibare deegsoorten: 500 g bloem stevig deegsoorten (bijv.: gistdeeg): 350 g bloem max. kneedtijd: 1:30 min
---	---

Aanwijzingen voor de EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart HOYER Handel GmbH dat dit product voldoet aan de fundamentele eisen van de RED 2014/53/EU evenals de RoHS-richtlijn 2011/65/EU + 2015/863/EU.

Een volledige EU-conformiteitsverklaring vind je op het internet op:
<https://www.hoyerhandel.com/de/konformitaetserklaerungen/>

Gebruikte symbolen

	Geprüfte Sicherheit (geteste veiligheid). Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz – ProdSG).
	Met de CE-markering verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert je eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Recyclebare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool betekent dat de accessoires geschikt zijn voor een vaatwasmachine. De informatie over welke onderdelen in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd, vind je in deze gebruiksaanwijzing.

Technische wijzigingen voorbehouden.

De symbolen kunnen wijzigen vanwege nieuwe product- en softwareontwikkelingen.

19. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

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

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Een andere vereiste is een typeplaatje op het apparaat. Als dit is verwijderd, vervalt de garantie.

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan

reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Uitgesloten van garantie zijn aangetaste potten en pannen en slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en schade aan breekbare onderdelen, zoals schakelaars, lichtbronnen, afdichtingen, mengmessen, meshouders, spatels, menginzetstukken of andere onderdelen van glas.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 503309_2407** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.

- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **503309_2407** uw handleiding openen.

Reparatie zonder garantie of aanspraak op garantie

Je kunt je defecte apparaat door ons laten repareren, zelfs als de garantie is verlopen. Bijvoorbeeld omdat de garantieperiode is verstreken of omdat de schade per ongeluk is veroorzaakt.

Neem in dat geval contact met ons op zoals hierboven beschreven. Je bent zelf verantwoordelijk voor de verzend- en reparatiekosten.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 503309_2407



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DUITSLAND

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Stand van de informatie:

11/2025 ID: SMCC 1100 A1_25_V1.6

IAN 503309_2407

