



PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D3

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

04/2024 ID: SKMP 1300 D3_24_V1.1

(NL) (BE)

PROFESSIONELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

(DE)

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

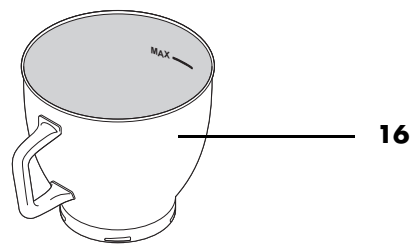
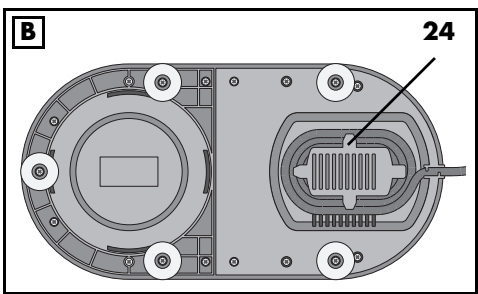
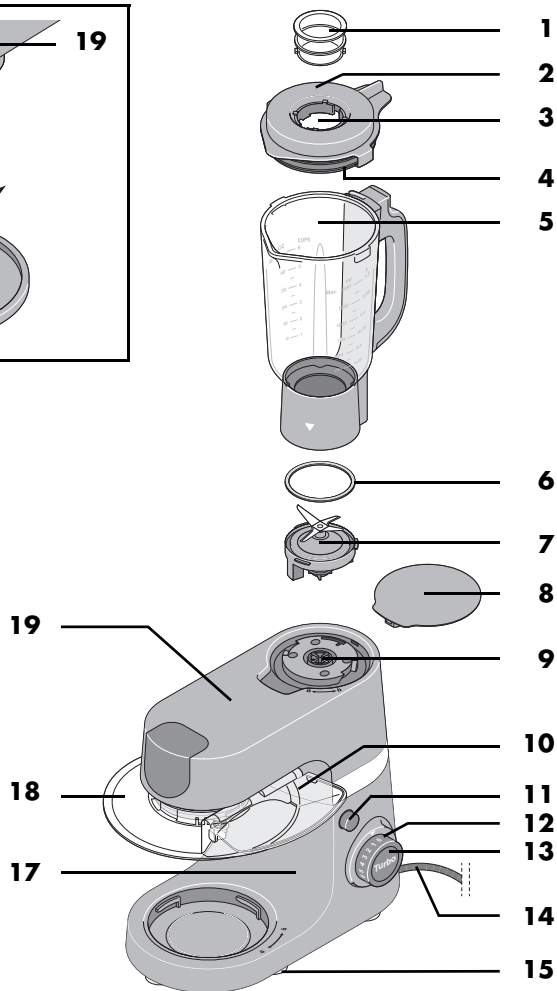
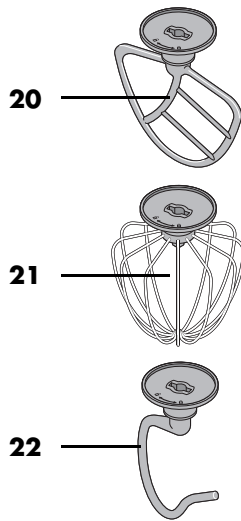
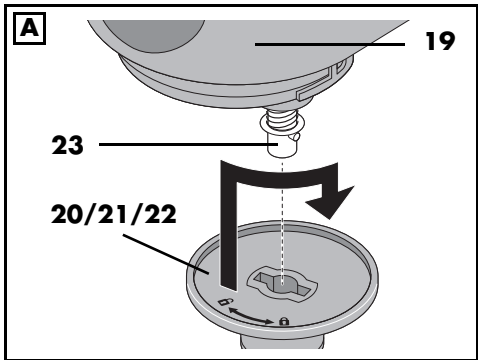


***Nederlands*..... 2**

***Deutsch*..... 28**



Overzicht / Übersicht



Inhoud

1. Overzicht	3
2. Correct gebruik	4
3. Veiligheidsinstructies	5
4. Leveringsomvang	9
5. Uitpakken en plaatsen	9
6. Een overzicht van de functies	10
7. Roerhulpstukken gebruiken	11
8. Mixkom gebruiken	13
9. Basisbediening	16
9.1 Stroomvoorziening	16
9.2 Beveiligingsfuncties	16
9.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen	16
9.4 Turbotoets	17
10. Apparaat uit elkaar halen	17
10.1 Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen	17
10.2 Mixkom uit elkaar halen	17
11. Apparaat reinigen en onderhouden	18
11.1 Basisapparaat reinigen.....	19
11.2 Reinigen in de vaatwasmachine.....	19
11.3 Onderdelen reinigen	19
11.4 Mixkom reinigen.....	19
11.5 Bewaren	19
12. Recepten	20
13. Problemen oplossen	22
14. Weggooien	22
15. Accessoires bestellen	23
16. Technische gegevens	24
17. Garantie van HOYER Handel GmbH	25

1. Overzicht

1		Deksel van de bijvulopening (= minimaatbeker, 60 ml)
2		Deksel (van de mixkom)
3		Bijvulopening
4		Afdichting
5		Mixkom (Max. 1.500 ml)
6		Afdichting (van het mesinzetstuk)
7		Mesinzetstuk
8		Afdekking
9		Aandrijving voor de mixkom (onder de afdekking)
10		Vulopening (met klep)
11		Ontgrendelingsknop (voor de aandrijfarm)
12	0 - 10	Snelheidsregelaar met aan-/uit-functie
13	Turbo	Turbotoets (verhoogt gedurende korte tijd de snelheid naar de hoogste stand)
14		Aansluitsnoer met stekker
15		Zuignap
16		Roerkom (MAX 3.900 ml)
17		Basisapparaat
18		Spatbescherming
19		Aandrijfarm
20		Garde
21		Eiwitklopper
22		Kneedhaak
23		As als houder voor de roerhulpstukken
24		Kabelopwikkeling

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe professionele keukenmachine.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe professionele keukenmachine!

Symbolen op het apparaat



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



Dit symbool waarschuwt voor handletsel.

Varianten

Het apparaat wordt in twee versies geleverd:

- 460210_2401 zwart/goud
- 460211_2401 zwart

De bediening is voor beide kleurvarianten identiek.

2. Correct gebruik

De professionele keukenmachine is bestemd voor het mixen, klutsen, kloppen, roeren, kneden en mengen van levens- en voedingsmiddelen.

In deze handleiding zijn de fundamentele functies beschreven. Bovendien treft u ter oriëntatie enkele receptvoorbeelden aan.

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

- ⊙ Gebruik de mixkom niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen mee fijn te maken.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... als er geen toezicht aanwezig is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar neemt,
 - ... voor het vervangen van onderdelen of accessoires en
 - ... voor het reinigen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.

- ⊙ Het apparaat is, afhankelijk van het gebruik, voorzien voor de volgende maximale werkingsduur zonder onderbreking:
 - max. 10 minuten roeren/kneden met de roerhulpstukken,
 - max. 3 minuten mixen in de mixkom,
 - max. 30 seconden bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling).
 Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het tot kamertemperatuur is afgekoeld.
- ⊙ De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken, wanneer het niet onder toezicht staat, vóór het in elkaar zetten, het uit elkaar nemen of het reinigen.
- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom op dat u de messen van het mesinzetstuk niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk op dat u de messen niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsen van de afdichting van het mesinzetstuk op dat u zich niet aan de messen verwondt.
- ⊙ Alvorens onderdelen of accessoires te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 18) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR van een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wastafel e.d.
- ⊙ Het basisapparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het basisapparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het basisapparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u 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, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Houd het aansluitsnoer uit de buurt van 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 u de keukenmachine niet gebruikt,
 - ... voordat u de keukenmachine monteert of demonteert,
 - ... voordat u de keukenmachine reinigt en
 - ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet, wanneer er zichtbare beschadigingen aan het apparaat, de accessoires of het aansluitsnoer te zien zijn.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Grijp nooit in het roterende mes. Houd geen lepel of iets dergelijks tegen de draaiende delen. Houd ook lang haar of wijde kleding uit de buurt van draaiende delen. Let erop dat de messen na het uitschakelen nog korte tijd draaien.
- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Gebruik bij het afwassen met de hand zulk helder water dat u het mesinzetstuk goed kunt zien om u niet aan de zeer scherpe messen te verwonden.



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.



GEVAAR door draaiende delen!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip- en waterdichte ondergrond, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
- ⊙ Het roermechanisme mag max. 10 minuten, de mixer max. 3 minuten zonder onderbrekingen werken. Bij de hoogste belasting (tegelijkertijd roeren/kneden en mixen bij maximale vulling): 30 seconden. Daarna moet u het apparaat eerst weer tot kamertemperatuur laten afkoelen.
- ⊙ Het apparaat mag onder geen beding zonder kom worden gebruikt.
- ⊙ Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak, bijv. fornuisplaten.
- ⊙ Verplaats het apparaat niet zolang er zich nog gerechten of deeg in het apparaat bevinden.
- ⊙ Vul de mixkom en de roerkom niet te vol, omdat de inhoud er anders uit kan worden geslingerd. Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.

- ⊙ Gebruik het apparaat niet wanneer de kom leeg is, omdat de motor hierdoor heet kan worden en kan beschadigen.
- ⊙ Vul de mixkom nooit met heet of kokend mixproduct.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ De garde en de kneedhaak hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipzuignappen. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof zuignappen aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 professionele keukenmachine, basisapparaat **17**
- 1 spatbescherming **18**
- 1 roerkom **16**
- 1 mixkom **5** met:
 - deksel **2** en
 - deksel van de bijvulopening **1**
 - mesinzetstuk **7**
 - afdichting **6**
- 1 garde **20**
- 1 eiwitklopper **21**
- 1 kneedhaak **22**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Uitpakken en plaatsen

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

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
3. Haal het apparaat uit elkaar (zie "Apparaat uit elkaar halen" op pagina 17).
- 4. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 18)
5. **Afbeelding B:** wikkel het teveel aan aansluitsnoer in de kabelopwikkeling **24** aan de onderkant van het basisapparaat **17** op.
6. Plaats het basisapparaat **17** op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen **15** zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

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

AANWIJZING: wanneer u grote hoeveelheden deeg verwerkt, kan het apparaat zich iets verplaatsen.

6. Een overzicht van de functies

Werkgereedschap	Snelheid	Functie	Aanwijzingen
Kneedhaak 22	1 - 2	- Kneeden en mengen van stevig deeg of stevigere ingrediënten	max. hoeveelheid gistdeeg: 1.657 g Max. gebruiksduur: 10 minuten
	2 - 3	- Kneeden van gistdeeg - Kneeden van dik roerdeeg	
Garde 20	2 - 3	- Mengen van dik roerdeeg - Mengen van boter en meel - Mengen van gistdeeg	max. hoeveelheid roerdeeg: 1.216 g max. gebruiksduur: 10 minuten
	4 - 6	- Gebaksdeeg - Kloppen van boter met suiker - Koekjesdeeg	
Eiwitklopper 21	7 - 8	- Slagroom - Eiwit - Mayonaise - Schuimig kloppen van boter	max. hoeveelheid slagroom: 1.000 ml max. gebruiksduur: 10 minuten
Mixkom 5	Turbo + 1 - 10	- Mixen en fijnmaken van zachte of vloeibare ingrediënten - Fijnmaken van ijsklontjes AANWIJZING: stel ten minste snelheidsstand 1 in, zodat de Turbo -toets 13 werkt.	max. hoeveelheid: 1.500 ml max. gebruiksduur: 3 minuten Niet geschikt voor zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen. Verder niet geschikt voor het fijnmaken van vlees, uien, noten, amandelen en kruiden.

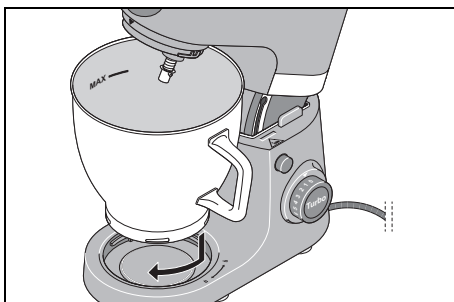
7. Roerhulpstukken gebruiken

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en klap de aandrijfarm **19** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **11** weer eruit springt.

Roerkom plaatsen

2. Plaats de roerkom **16** in het basisapparaat **17**.



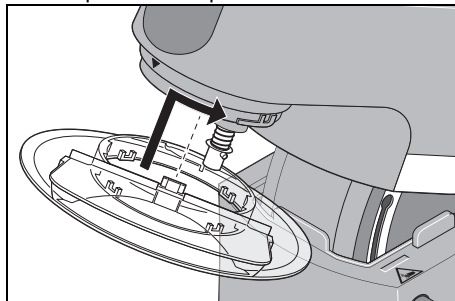
3. Vergrendel de roerkom **16** door deze in de richting van het gesloten slotsymbool te draaien, totdat deze vastzit.

Spatbescherming monteren

LET OP:

- ⊙ Gebruik de roerkom **16** nooit zonder geplaatste spatbescherming **18**. Anders kan het mixproduct eruit worden geslingerd.

4. Zet de spatbescherming **18** van onderaf op de aandrijfarm **19**.



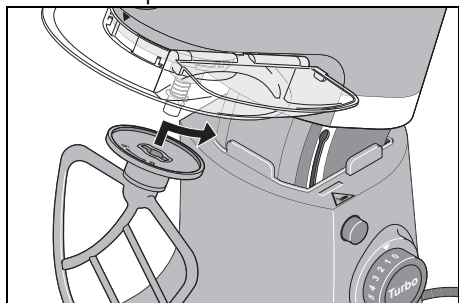
5. Draai de spatbescherming **18** in de richting van het gesloten slotsymbool, totdat deze vastklikt.

Roerhulpstuk plaatsen

6. Kies het geschikte roerhulpstuk:
 - Kneedhaak **22**: voor zwaar deeg, bijv. brooddeeg
 - Eiwitklopper **21**: voor het kloppen van slagroom, eiwit, enz.
 - Garde **20**: voor gemiddelde tot lichte deegsoorten, bijv. gebaksdeeg of pannenkoekbeslag.

Voor meer informatie: zie "Een overzicht van de functies" op pagina 10.

7. Plaats het roerhulpstuk **20/21/22** van onderaf op de as **23**.



Let erop dat de kleine metalen pennen aan de as **23** in de uitsparingen van het roerhulpstuk **20/21/22** grijpen.

8. **Afbeelding A:** druk het roerhulpstuk **20/21/22** iets omhoog en draai het tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag.

Ingrediënten toevoegen

- U kunt de roerkom **16** met de ingrediënten vullen, terwijl de aandrijfarm **19** omhoog is geklapt.
- Tijdens het roeren kunt u ingrediënten via de vulopening **10** in de spatbescherming **18** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
 - Open de klep van de vulopening **10**.
 - Voeg de ingrediënten toe.
 - Sluit de klep van de vulopening **10** weer.

Aandrijfarm neerlaten



GEVAAR voor handletsel door beknellen!

- ⊙ Grijp nooit tussen de aandrijfarm en de behuizing. Bij het omlaag klappen bestaat gevaar voor verwondingen door beknellen.

9. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en verplaats de aandrijfarm **19** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **11** springt er weer uit.

Het apparaat is nu gemonteerd. Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 16.

8. Mixkom gebruiken



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van het mesinzetstuk **7** zeer scherp zijn:
 - Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
 - Let er bij het leegmaken van de mixkom **5** op dat u de messen van het mesinzetstuk **7** niet aanraakt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de mixkom niet om zeer harde levensmiddelen, zoals bevroren levensmiddelen, botten, muskaatnoten, graan of koffiebonen mee fijn te maken.

AANWIJZING: wanneer u de mixkom **5** gebruikt, draait tegelijkertijd de as **23** mee. Monteer daarom de roerkom **16** en de spatbescherming **18**, maar geen roerhulpstuk **20/21/22**.

Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen

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

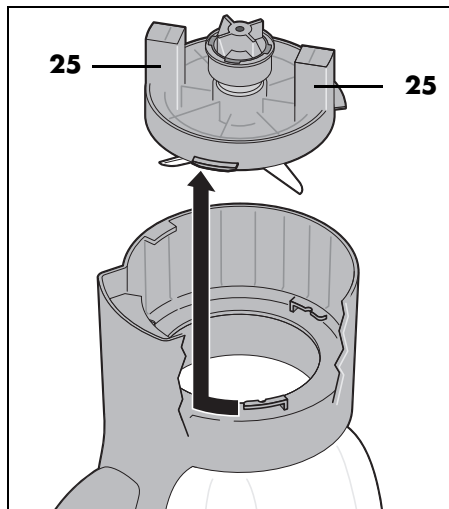


GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let er bij het verwijderen en plaatsen van het mesinzetstuk **7** op dat u de messen niet aanraakt.
- ⊙ Let er bij het verwijderen en plaatsen van de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** op dat u zich niet aan de messen verwondt.

Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk **7** te verwijderen:

1. Draai de mixkom **5** met de onderkant omhoog.
2. Draai het mesinzetstuk **7** aan de beide grijpers **25** met de wijzers van de klok mee totdat het mesinzetstuk loslaat.
3. Trek het mesinzetstuk **7** er voorzichtig uit.

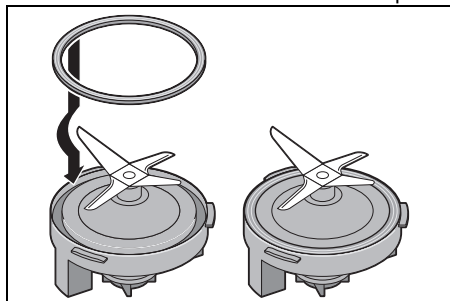


Afdichting 6 van het mesinzetstuk 7:

Voor het reinigen verwijdt u de afdichting 6 van het mesinzetstuk 7.

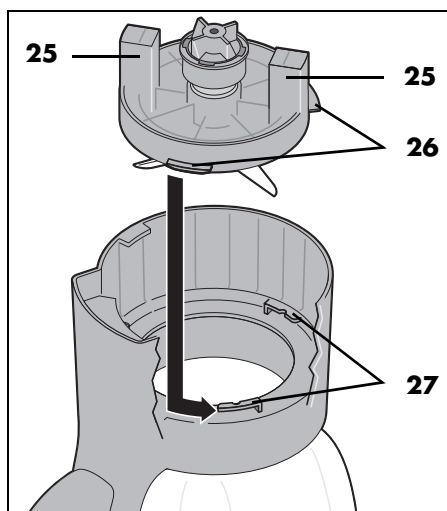
LET OP:

- ⊙ Wanneer u het mesinzetstuk 7 weer in de mixkom 5 zet, moet de afdichting 6 van het mesinzetstuk 7 correct zitten, omdat de inhoud anders kan uitlopen.



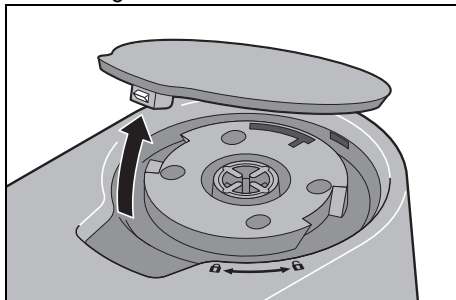
Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk 7 te plaatsen:

1. Draai de mixkom 5 met de onderkant omhoog.
2. Plaats het mesinzetstuk 7 voorzichtig in de mixkom 5.
3. Draai de beide grijpers 25 tot de aanslag tegen de wijzers van de klok in. Let erop dat de onderste nokjes 26 aan de voet van het mesinzetstuk 7 onder het bovenste nokje 27 in de mixkom 5 moeten vastklikken. Controleer of deze stevig vastzitten.

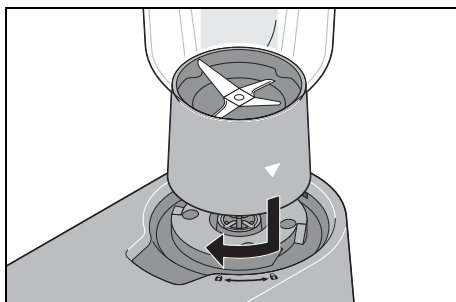


Mixkom plaatsen

1. Grijp in de grijpuitparing en trek de afdekking **8** er naar boven toe af.



2. Plaats de mixkom **5** zodanig op de aandrijving **9** dat de witte pijl (▼) onderaan de mixkom naar het geopende slotsymbool wijst.



3. Draai de mixkom **5** met de wijzers van de klok mee totdat deze vastzit. De witte pijl (▼) wijst nu naar het gesloten slotsymbool.

Ingrediënten toevoegen

- Vul de mixkom **5** altijd eerst met de vloeibare en daarna met de vaste ingrediënten.
- Snijd de vaste ingrediënten eerst klein, zodat deze stukken niet in de messen beklemd raken.

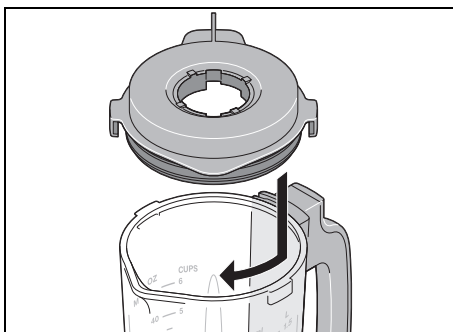
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten via de bijvulopening **3** in het deksel **2** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar **1 - 2**.
 - Draai het deksel van de bijvulopening **1** tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.
 - Voeg de ingrediënten toe.
 - Plaats het deksel **1** weer terug, zodat de kleine kunststof neuzen in de uitsparingen van de bijvulopening **3** passen.
 - Draai het deksel **1** met de wijzers van de klok mee, totdat dit vastzit.

Deksel plaatsen

AANWIJZINGEN:

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

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



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

Het apparaat is nu gemonteerd.

Om met het apparaat te werken: zie "Basisbediening" op pagina 16.

9. Basisbediening

9.1 Stroomvoorziening



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.

1. Zet het apparaat in elkaar voor de gewenste werking.
2. Controleer of de snelheidsregelaar **12** op 0 (uitgeschakeld) staat.
3. Steek de stekker **14** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
4. Trek de stekker **14** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.

9.2 Beveiligingsfuncties

Het apparaat beschikt over verschillende beveiligingsfuncties die hierna worden beschreven.

Werking alleen bij correcte montage

Het apparaat werkt alleen wanneer ofwel de afdekking **8** is geplaatst (voor de roerhulpstukken **20/21/22**) ofwel het deksel **2** correct op de mixkom **5** is geplaatst.

Werking bij een neergelaten aandrijfarm

Het apparaat werkt alleen wanneer de aandrijfarm **19** correct in de onderste positie is vergrendeld en de ontgrendelingsknop **11** er volledig is uitgesprongen.

Beveiliging tegen oververhitting

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

1. Schakel het apparaat uit.
2. Trek de stekker **14** uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen.

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

9.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

1. Schakel het apparaat in door de snelheidsregelaar **12** naar rechts te draaien.
2. Begin met een iets lagere snelheid en verhoog langzaam tot de gewenste snelheid (zie "Een overzicht van de functies" op pagina 10).
3. Verlaag de snelheid tot stand 1 - 2, wanneer u tijdens het werkproces ingrediënten door de vulopening **10** of de bijvulopening **3** van het deksel wilt toevoegen.
4. Zet de snelheidsregelaar **12** op 0 om het apparaat uit te schakelen.

AANWIJZINGEN:

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

- Wanneer u grote hoeveelheden deeg verwerkt, kan het apparaat zich iets verplaatsen.

9.4 Turbotoets

AANWIJZING: de **Turbo-toets 13** werkt alleen wanneer de snelheidsregelaar **12** ten minste op stand **1** is ingesteld.

- Door op de **Turbo-toets 13** te drukken kunt u de snelheid tijdelijk tot de hoogste stand (**10**) verhogen.

10. Apparaat uit elkaar halen



GEVAAR door draaiende delen!

- ⊙ Schakel het apparaat uit en trek de stekker **14** uit het stopcontact voordat u het apparaat uit elkaar haalt.

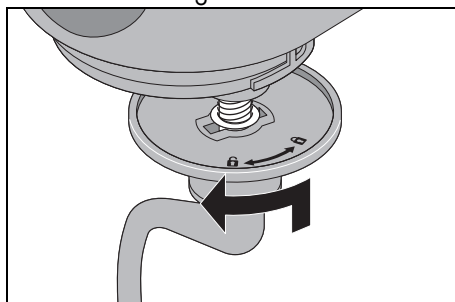
10.1 Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen

Aandrijfarm omhoog klappen

1. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en klap de aandrijfarm **19** omhoog, totdat deze vastklikt en de ontgrendelingsknop **11** weer eruit springt.

Roerhulpstuk verwijderen

2. Druk het roerhulpstuk **20/21/22** iets omhoog en draai het met de wijsers van de klok mee tot het van de as **23** kan worden afgetrokken.



Spatbescherming verwijderen

3. Draai de spatbescherming **18** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Roerkom verwijderen

4. Draai de roerkom **16** in de richting van het geopende slotsymbool totdat deze kan worden verwijderd.

Aandrijfarm neerlaten

5. Druk op de ontgrendelingsknop **11** en verplaats de aandrijfarm **19** volledig naar onderen. De ontgrendelingsknop **11** springt er weer uit.

10.2 Mixkom uit elkaar halen



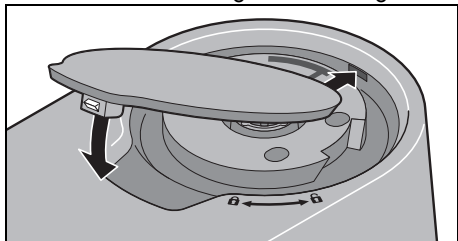
GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ Let erop dat de messen van de mesinzetstukken **7** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan om snijwonden te vermijden.
- ⊙ Spoel vóór het verwijderen van het mesinzetstuk **7** de mixkom **5** met water uit en haal voedselresten van de messen, zodat het mesinzetstuk **7** er veilig uit kan worden gehaald.

- ⊙ Let er bij het verwijderen en plaatsen van de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** op dat u zich niet aan de messen verwondt.

Mixkom verwijderen

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



Deksel van de mixkom verwijderen

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

Mesinzetstuk

5. Verwijder het mesinzetstuk **7** uit de mixkom **5** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 13).
6. Trek de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** er voorzichtig af.
7. Plaats de schone afdichting **6** er voorzichtig weer op.
8. Plaats vóór het volgende gebruik het mesinzetstuk **7** er weer in.

11. Apparaat reinigen en onderhouden



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek vóór elke reiniging de stekker **14** uit het stopcontact.
- ⊙ Dompel het basisapparaat **17** nooit in water.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.
- ⊙ De garde **20** en de kneedhaak **22** hebben een antikleeflaag. Beschadig deze niet door scherpe, spitse of krassende voorwerpen (bijv. mes, pannenspons).

AANWIJZING: bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. curry, wortelen) kunnen de kunststof onderdelen (bijv. de spatbescherming **18** of het deksel van de bijvulopening **1**) verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.

11.1 Basisapparaat reinigen

1. Reinig het basisapparaat **17** met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken.
2. Wis met een schone doek met schoon water na.
3. Gebruik het basisapparaat **17** pas weer wanneer het volledig droog is.
3. Reinig alle onderdelen met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.
4. Spoel alle delen met schoon water na bij afwassen met de hand.
5. Laat alle delen volledig drogen voordat u deze weer monteert, opbergt of opnieuw gebruikt.

11.2 Reinigen in de vaatwasmachine

De volgende delen zijn vaatwasmachinebestendig:

- Roerkom **16**
- Mixkom **5**
- Mesinzetstuk **7**
- Afdichting van het mesinzetstuk **6**
- Deksel **2** van de mixkom
- Afdichting **4**
- Deksel van de bijvulopening **1**
- Kneedhaak **22**
- Eiwitklopper **21**
- Garde **20**
- Spatbescherming **18**

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

- Basisapparaat **17**
- Afdekking **8**

AANWIJZING: verwijder voor het reinigen van de mixkom **5** in de vaatwasmachine beslist het mesinzetstuk **7**. Verwijder **voor iedere reiniging** de afdichting **6** van het mesinzetstuk **7** (zie "Mesinzetstuk plaatsen en verwijderen" op pagina 13).

11.3 Onderdelen reinigen

1. Spoel de mixkom **5** of de roerkom **16** om met warm water en giet het water weg.
2. Verwijder voor het reinigen de afdichting **4** van het deksel **2**.

11.4 Mixkom reinigen

1. Plaats de mixkom **5** op het basisapparaat **17**.
2. Vul deze tot ongeveer de helft met warm water met afwasmiddel.
3. Zet het deksel **2** erop.
4. Controleer of de snelheidsregelaar **12** op **0** staat.
5. Steek de stekker **14** in een geschikt stopcontact.
6. Zet de snelheidsregelaar **12** op **1**.
7. Druk meerdere keren kort op de **Turbo**-toets **13**.
8. Zet de snelheidsregelaar **12** op **0** om het apparaat uit te schakelen.
9. Trek de stekker **14** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.
10. Neem de mixkom **5** van het basisapparaat **17** af.
11. Gooi het afwaswater weg.
12. Spoel de mixkom **5** met schoon water na.
13. Laat de mixkom **5** volledig drogen, voordat u deze opnieuw gebruikt.

11.5 Bewaren

- Laat alle delen volledig drogen voordat u deze opruimt om te bewaren.
- Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil, en onbereikbaar voor kinderen.
- **Afbeelding B:** het aansluitsnoer kunt u in de kabelopwikkeling **24** aan de onderkant van het basisapparaat **17** opwickelen.

12. Recepten

AANWIJZING: om de leesbaarheid te verbeteren, worden in de recepten de nummers van de snelheidsregelaar **12** en de **Turbo**-toets **13** weggelaten.

Groene smoothie

Ingrediënten:

- 1 kleine appel
- 1 kleine, rijpe peer
- ½ komkommer
- 1 citroen (sap en een beetje geraspte citroenschil)
- 1 sinaasappel (sap)
- 50 g bladspinazie
- 1 stukje gember (ca. 4 g)

Bereiding:

1. Was de appel, peer en komkommer, maak ze schoon en snijd ze in stukken.
2. Was de bladspinazie en zoek ze uit.
3. Hak de gember fijn.
4. Doe alle ingrediënten in de mixkom **5**.
5. Begin op stand 2 - 3 en druk dan meerdere keren op de **Turbo**-toets. Verhoog aan het einde de snelheid totdat de gewenste consistentie is bereikt.
6. Drink de smoothie het beste vers op!

Vegan fruit-chia-gerecht

Ingrediënten:

- 1 grote, rijpe mango
- 2 kleine, rijpe bananen
- 2 el citroensap
- 350 ml goed gekoelde amandelmelk (niet gezoet)
- 60 g chiazaden

Bereiding:

1. Snijd de vruchten in stukken.
2. Doe alle ingrediënten, behalve de chiazaden, in de mixkom **5**.
3. Verhoog langzaam de snelheid totdat alles gelijkmatig is gepureerd.

4. Vul een karaf met het mengsel en roer de chiazaden er met de hand door.
5. Vul dessertglasjes en zet deze ca. 2 - 3 uur in de koelkast.

Tips:

- Vergroot de hoeveelheid chiazaden voor een stevigere consistentie.
- Het fruit kan naar wens worden vervangen.

Mascarponecrème

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 2 el fijne suiker
- 1 el zoete wijn (bijv. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ onbehandelde sinaasappel (sap en een beetje geraspte sinaasappelschil)

Bereiding:

1. Scheid de dooiers van het eiwit.
2. Vul de vetvrije roerkom **16** met het eiwit. Klop met de eiwitklopper **21** tot geklopt eiwit. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 8.
3. Vul een andere schaal met het geklopte eiwit en zet het koud.
4. Klop in de roerkom **16** het eiageel met suiker en zoete wijn met de eiwitklopper **21** op stand 6 totdat het schuimt.
5. Verlaag de snelheid naar stand 3 en voeg afwisselend met een lepel mascarpone en sinaasappelsap toe.
6. Spatel de geraspte sinaasappelschil en het geklopte eiwit er met de hand door.
7. Strooi ter decoratie enkele dunne sinaasappelschilstrookjes over de kant-en-klare crème.
8. Zet de crème vóór het eten in de koelkast en eet het binnen 24 uur op.

Tip: vul dessertglasjes met laagjes mascarponecrème en vers fruit van het seizoen of compote.

Perentaart

Ingrediënten voor het deeg:

200 g	tarwebloem
1 snufje	zout
100 g	koude boter (in vlokjes)
3 tl	fijne suiker
4 el	koud water

Voor blindbakken:

Droge erwten of rijst

Ingrediënten voor de amandelmassa:

100 g	zachte boter
100 g	suiker
2	eieren (kamertemperatuur)
100 g	gemalen amandelen

Om te beleggen:

ca. 3 rijpe peren

Bereiding:

1. Vul de roerkom **16** met alle ingrediënten voor het deeg en verwerk ze met de garde **20** op stand 3 totdat zich grotere klompjes hebben gevormd.
(Evt. tussendoor de machine stoppen en de ingrediënten met een spatel van de rand naar onder schuiven.)
2. Kneed het deeg snel met de hand tot een bol en rol het met een beetje meel uit tussen twee vellen bakpapier.
3. Bekleed een ingevette taartvorm met het deeg, snijd de uitstekende rand af en zet de vorm ten minste 30 minuten in de koelkast.
4. Prik meerdere keren met een vork gaatjes in de deegbodem, leg een bakpapier op het deeg en vul de vorm met droge erwten of rijst om het deeg te belasten.
5. Bak bij 180 °C circulatielucht gedurende 15 minuten, verwijder dan het bakpapier en de erwten/rijst en bak dan nog een keer gedurende 10 tot 15 minuten.

6. Klop boter, suiker en eieren met de eiwitklopper **21** voor de amandelmassa. Verhoog daarbij de snelheid tot stand 9.
7. Verwijder de eiwitklopper **21** en plaats de garde **20**. Roer op stand 4 kort de amandelen erdoor.
8. Leg de amandelmassa op de afgekoelde taartbodem.
9. Schil de peren, verwijder het klokhuis, snijd ze in schijven en beleg daarmee de amandelmassa.
10. Bak bij 170 °C circulatielucht gedurende ca. 35 minuten.

Pizzadeeg

Ingrediënten:

250 g	tarwebloem
$\frac{3}{4}$ tl	zout
$\frac{1}{2}$	dobbelsteentje vers gist
120 ml	lauwwarm water
$\frac{1}{2}$ tl	bruine suiker
een beetje meel voor kneden en uitrollen	

Bereiding:

1. Meng het meel en het zout in de roerkom **16** en maak een kuiltje in het midden van het mengsel.
2. Druk met een vork het gist en de suiker fijn in het water en roer het mengsel door totdat alles is opgelost. Giet dit mengsel in het kuiltje.
3. Bewerk het met de kneedhaak **22** op stand 2 totdat zich grote deegklompen hebben gevormd.
4. Kneed met de hand verder totdat het deeg soepel wordt.
5. Vorm een deegbal en laat deze op een warme plaats rijzen totdat het volume is verdubbeld.
6. Kneed nog een keer door, rol het deeg uit en beleg het naar wens.

13. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Is de afdekking 8 correct geplaatst? • Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 16)? • Is de aandrijfarm 19 niet volledig omlaag geklapt?
De mixer kan niet worden ingeschakeld.	• Is het deksel 2 correct geplaatst?
Eiwitklopper 21 , garde 20 , kneedhaak 22 of mes van het mesinzetstuk 7 draaien niet of maar moeilijk.	• Direct uitschakelen, stekker 14 uit het stopcontact trekken en controleren: - Obstakel in de kom? - Voedsel te taai of te hard? - Apparaat niet goed in elkaar gezet?

14. Weggooien

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 weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

15. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



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

16. Technische gegevens

Model:	SKMP 1300 D3
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	1.300 watt
Vulhoeveelheid mix- kom:	max. 1.500 ml
Vulhoeveelheid roer- kom:	max. 3.900 ml
Maximale belasting voor garde 20 en kneedhaak 22 :	Gistdeeg: max. 1.657 g Roerdeeg: max. 1.216 g
Max. continuegebruik (KB):	(geeft aan hoe lang het apparaat onon- derbroken mag wer- ken)
- Keukenmachine:	10 minuten
- Mixer:	3 minuten
- bij de hoogste belasting (tegelij- kertijd roeren/ kneden en mixen bij maximale vul- ling):	30 seconden

	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

Technische wijzigingen voorbehouden.

Gebruikte symbolen

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

17. 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 de originele kassabon 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 kooppbewijs (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. 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.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 460210_2401 / 460211_2401** 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.



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

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video'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) **460210_2401 / 460211_2401** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 460210_2401 / 460211_2401

Inhalt

1. Übersicht	29
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
3. Sicherheitshinweise	31
4. Lieferumfang	35
5. Auspacken und aufstellen	35
6. Funktionen im Überblick	36
7. Rührwerkzeuge verwenden	37
8. Mixbehälter verwenden	38
9. Grundbedienung	41
9.1 Stromversorgung	41
9.2 Sicherheitsfunktionen	41
9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	42
9.4 Turbo-Taste	42
10. Gerät auseinanderbauen	42
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen	42
10.2 Mixbehälter auseinanderbauen	43
11. Gerät reinigen und warten	44
11.1 Grundgerät reinigen	44
11.2 Reinigen in der Spülmaschine	44
11.3 Zubehör reinigen	45
11.4 Mixbehälter reinigen	45
11.5 Aufbewahren	45
12. Rezepte	45
13. Problemlösung	48
14. Entsorgung	48
15. Zubehörteile bestellen	49
16. Technische Daten	49
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	50

1. Übersicht

1		Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher, 60 ml)
2		Deckel (des Mixbehälters)
3		Nachfüllöffnung
4		Dichtung
5		Mixbehälter (Max. 1.500 ml)
6		Dichtung (des Messereinsatzes)
7		Messereinsatz
8		Abdeckung
9		Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
10		Einfüllöffnung (mit Klappe)
11		Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
12	<i>0 - 10</i>	Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
13	Turbo	Turbo-Taste (erhöht die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe)
14		Anschlussleitung mit Netzstecker
15		Saugfuß
16		Rührschüssel (MAX 3.900 ml)
17		Grundgerät
18		Spritzschutz
19		Antriebsarm
20		Rührbesen
21		Schneebesen
22		Knethaken
23		Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
24		Kabelaufwicklung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Profi-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 Profi-Küchenmaschine!

Symbole am Gerät



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



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

Varianten

Das Gerät wird in zwei Versionen geliefert:

- 460210_2401 schwarz/gold
- 460211_2401 schwarz

Die Bedienung ist für beide Farbvarianten identisch.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

In dieser Bedienungsanleitung sind die grundlegenden Funktionen beschrieben. Zusätzlich finden Sie zur Orientierung einige Rezeptbeispiele.

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 Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten,
 - bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.

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

- ⊙ 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.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen,
 - ... vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen und
 - ... vor dem Reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,
 - max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
 - max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).
 Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes 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.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
 - Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung des Messereinsatzes darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 44).



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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

Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. 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, 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 Messereinsatzes 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. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.



GEFAHR durch drehende Teile!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung): 30 Sekunden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.

- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt ausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihaftbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststoffsaugfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststoffsaugfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Profi-Küchenmaschine, Grundgerät **17**
- 1 Spritzschutz **18**
- 1 Rührschüssel **16**
- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Deckel **2** und
 - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
 - Messereinsatz **7**
 - Dichtung **6**
- 1 Rührbesen **20**
- 1 Schneebesen **21**
- 1 Knethaken **22**
- 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. Bauen Sie das Gerät auseinander (siehe "Gerät auseinanderbauen" auf Seite 42).
 4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 44)
 5. **Bild B:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** auf.
 6. Stellen Sie das Grundgerät **17** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße **15** festsaugen können und sicheren Halt geben.
-

VORSICHT:

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

HINWEIS: Während Sie große Teigmen-
gen verarbeiten, kann sich das Gerät gege-
benenfalls etwas bewegen.

6. Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 22	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festeren Zutaten	max. Menge Hefeteig: 1.657 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 20	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	max. Menge Rührteig: 1.216 g max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
Schneebesen 21	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - schaumig schlagen von Butter	max. Menge Sahne: 1.000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Mixbehälter 5	Turbo + 1 - 10	- Mixen und zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten - Zerkleinern von Eismwürfeln HINWEIS: Es muss mindestens die Geschwindigkeitsstufe 1 eingestellt sein, damit die Turbo-Taste 13 funktioniert.	max. Menge: 1.500 ml 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.

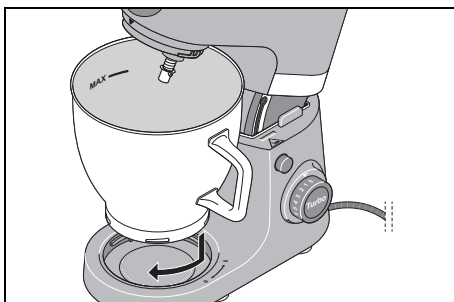
7. Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und klappen Sie den Antriebsarm **19** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **11** wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **16** in das Grundgerät **17**.



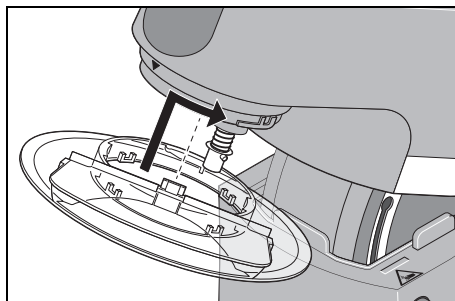
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **16** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **18**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **18** von unten auf den Antriebsarm **19**.

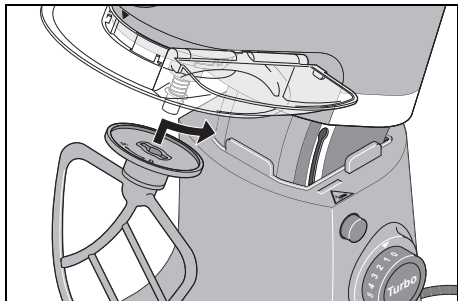


5. Drehen Sie den Spritzschutz **18** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

Rührwerkzeug einsetzen

6. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Kneithaken **22**: Für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **21**: Zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **20**: Für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
- Für weitere Informationen: siehe „Funktionen im Überblick“ auf Seite 36.

7. Setzen Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** von unten auf die Achse **23**.



Achten Sie darauf, dass die kleinen Metallstifte an der Achse **23** in die Aussparungen am Rührwerkzeug **20/21/22** greifen.

8. **Bild A:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **16** füllen, während der Antriebsarm **19** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **10** am Spritzschutz **18** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Öffnen Sie die Klappe der Einfüllöffnung **10**.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.
 - Schließen Sie die Klappe der Einfüllöffnung **10** wieder.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.

9. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und bewegen Sie den Antriebsarm **19** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **11** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert. Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 41.

8. Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **5** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **7** 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.

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter **5** verwenden, dreht gleichzeitig die Achse **23** mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel **16** und den Spritzschutz **18**, aber kein Rührwerkzeug **20/21/22**.

Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **7** verwendet werden, da der Messereinsatz **7** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.

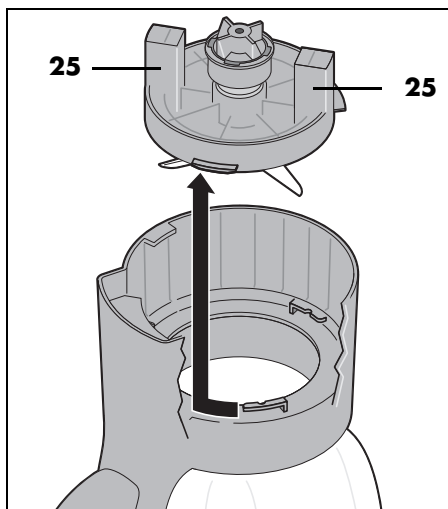


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.

Um den Messereinsatz **7** zu entnehmen, gehen Sie so vor:

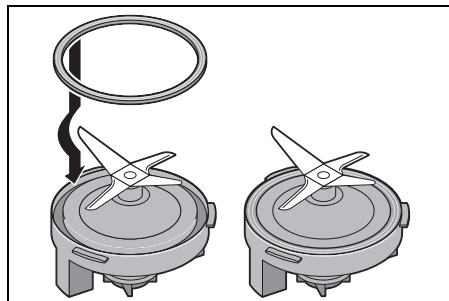
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Drehen Sie den Messereinsatz **7** an den beiden Anfassern **25** im Uhrzeigersinn, bis sich der Messereinsatz löst.
3. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.



Dichtung 6 des Messereinsatzes 7:
Zum Reinigen nehmen Sie die Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** ab.

VORSICHT:

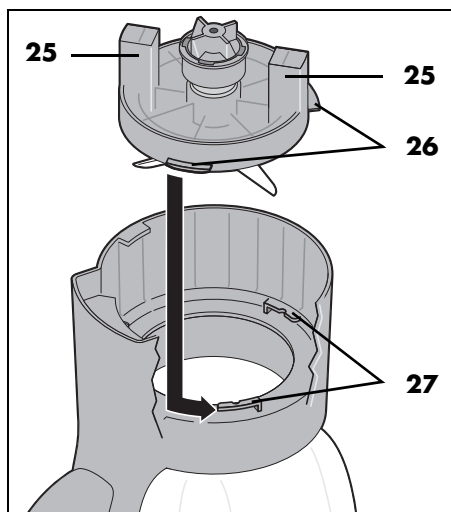
- ⊙ Wenn Sie den Messereinsatz **7** wieder in den Mixbehälter **5** einsetzen, muss die Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** korrekt sitzen, da sonst Inhalt auslaufen könnte.



Um den Messereinsatz **7** einzusetzen, gehen Sie so vor:

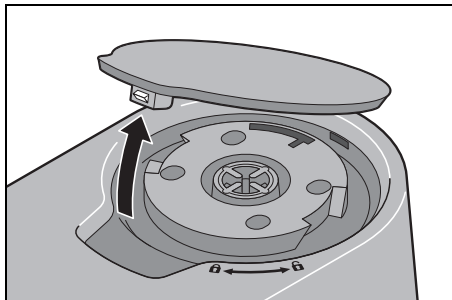
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig in den Mixbehälter **5**.
3. Drehen Sie ihn an den beiden Anfassern **25** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Beachten Sie, dass die unteren Stege **26** am Fuß des Messereinsatzes **7** unter die oberen Stege **27** im Mixbehälter **5** greifen müssen. Prüfen Sie den festen Sitz.

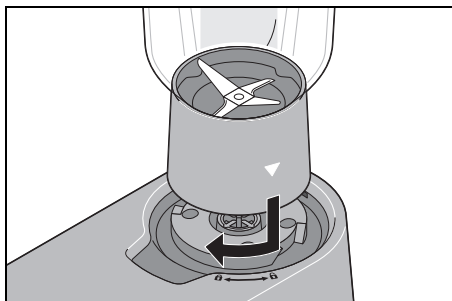


Mixbehälter aufsetzen

1. Greifen Sie in die Griffmulde und nehmen Sie die Abdeckung **8** nach oben ab.



2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** so auf den Antrieb **9**, dass der weiße Pfeil (▼) unten am Mixbehälter auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.



3. Drehen Sie den Mixbehälter **5** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der weiße Pfeil (▼) zeigt nun auf das geschlossene Schlosssymbol.

Zutaten einfüllen

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.

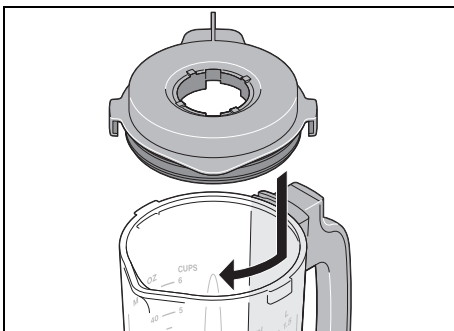
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **3** im Deckel **2** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.
 - Setzen Sie den Deckel **1** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **3** passen.
 - Drehen Sie den Deckel **1** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

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

4. Setzen Sie den Deckel **2** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



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

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.
Zum Arbeiten mit dem Gerät: siehe „Grundbedienung“ auf Seite 41.

9. Grundbedienung

9.1 Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ 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.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **12** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.

9.2 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 **8** aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge **20/21/22**) oder der Deckel **2** korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt ist.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **19** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **11** 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 **14**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

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

9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **12** nach rechts drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit (siehe "Funktionen im Überblick" auf Seite 36).
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **10** oder die Nachfüllöffnung **3** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

HINWEISE:

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

- Während Sie große Teilmengen verarbeiten, kann sich das Gerät gegebenenfalls etwas bewegen.

9.4 Turbo-Taste

HINWEIS: Die **Turbo**-Taste **13** funktioniert nur, wenn am Geschwindigkeitsregler **12** mindestens die Stufe 1 eingestellt wird.

- Durch Drücken der **Turbo**-Taste **13** können Sie die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (10) erhöhen.

10. Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

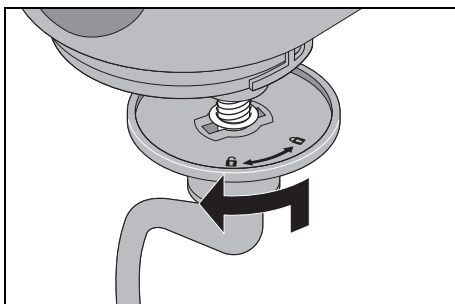
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und klappen Sie den Antriebsarm **19** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **11** wieder herausspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug **20/21/22** etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **23** abziehen lässt.



Spritzschutz abnehmen

3. Drehen Sie den Spritzschutz **18** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis er sich abnehmen lässt.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **16** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **11** und bewegen Sie den Antriebsarm **19** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **11** springt wieder heraus.

10.2 Mixbehälter auseinanderbauen



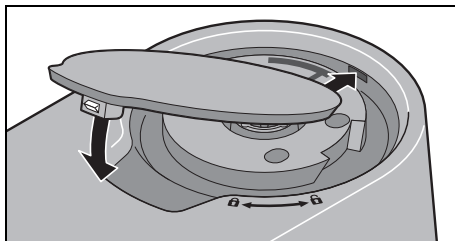
GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.

- ⊙ Achten Sie beim Abnehmen und Aufsetzen der Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** darauf, sich nicht an den Klingen zu verletzen.

Mixbehälter abnehmen

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



Deckel vom Mixbehälter abnehmen

3. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
4. Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Messereinsatz

5. Entnehmen Sie den Messereinsatz **7** aus dem Mixbehälter **5** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 39).
6. Ziehen Sie vorsichtig die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** ab.
7. Setzen Sie vorsichtig die gereinigte Dichtung **6** wieder auf.
8. Setzen Sie vor der nächsten Nutzung den Messereinsatz **7** wieder ein.

11. Gerät reinigen und warten



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.
- ⊙ Tauchen Sie das Grundgerät **17** nie in Wasser.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz **7** gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.
- ⊙ Rührbesen **20** und Knethaken **22** haben eine Antihaftbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry, Karotten) können die Kunststoffteile (z. B. den Spritzschutz **18** oder den Deckel der Nachfüllöffnung **1**) verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

11.1 Grundgerät reinigen

1. Reinigen Sie das Grundgerät **17** 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 **17** erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

11.2 Reinigen in der Spülmaschine

Folgende Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Rührschüssel **16**
- Mixbehälter **5**
- Messereinsatz **7**
- Dichtung des Messereinsatzes **6**
- Deckel **2** des Mixbehälters
- Dichtung **4**
- Deckel der Nachfüllöffnung **1**
- Knethaken **22**
- Schneebesen **21**
- Rührbesen **20**
- Spritzschutz **18**

Keinesfalls dürfen folgende Teile in einer Spülmaschine gereinigt werden:

- Grundgerät **17**
- Abdeckung **8**

HINWEIS: Entnehmen Sie vor dem Reinigen des Mixbehälters **5** in der Spülmaschine unbedingt den Messereinsatz **7**. Entfernen Sie **vor jeder Reinigung** die Dichtung **6** vom Messereinsatz **7** (siehe "Messereinsatz einsetzen und entnehmen" auf Seite 39).

11.3 Zubehör reinigen

1. Spülen Sie den Mixbehälter **5** oder die Rührschüssel **16** mit warmem Wasser aus und kippen Sie das Wasser weg.
2. Entfernen Sie zum Reinigen die Dichtung **4** vom Deckel **2**.
3. Reinigen Sie sämtliches Zubehör von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.
4. Bei der Reinigung von Hand spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammensetzen, wegräumen oder erneut benutzen.

11.4 Mixbehälter reinigen

1. Setzen Sie den Mixbehälter **5** auf das Grundgerät **17**.
2. Füllen Sie etwa bis zur Hälfte warmes, spülmittelhaltiges Wasser ein.
3. Setzen Sie den Deckel **2** auf.
4. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **12** auf **0** steht.
5. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose.
6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **1**.
7. Drücken Sie mehrmals kurz die **Turbo-Taste 13**.
8. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **12** auf **0**, um das Gerät auszuschalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.
10. Nehmen Sie den Mixbehälter **5** vom Grundgerät **17** ab.
11. Kippen Sie das Spülwasser aus.
12. Spülen Sie den Mixbehälter **5** unter klarem Wasser nach.
13. Lassen Sie den Mixbehälter **5** vollständig trocknen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

11.5 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 B:** Die Anschlussleitung können Sie in der Kabelaufwicklung **24** auf der Unterseite des Grundgerätes **17** aufwickeln.

12. Rezepte

HINWEIS: In den Rezepten werden die Nummern des Geschwindigkeitsreglers **12** und der **Turbo-Taste 13** weggelassen, um die Lesbarkeit zu verbessern.

Grüner Smoothie

Zutaten:

- 1 kleiner Apfel
- 1 kleine reife Birne
- ½ Salatgurke
- 1 Zitrone (Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Orange (Saft)
- 50 g Babyspinat
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 4 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 **5** geben.
5. Auf Stufe 2 - 3 beginnen, dann mehrfach die **Turbo-Taste** drücken. Am Ende die Geschwindigkeit erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Am besten frisch genießen!

Vegane Obst-Chia-Speise

Zutaten:

- 1 große, reife Mango
- 2 kleine reife Bananen
- 2 EL Zitronensaft
- 350 ml gut gekühlte Mandelmilch (ungesüßt)
- 60 g Chia-Samen

Zubereitung:

1. Früchte in Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten, außer den Chia-Samen, in den Mixbehälter **5** geben.
3. Die Geschwindigkeit langsam steigern, bis alles gleichmäßig püriert ist.
4. In einen Krug umfüllen und die Chia-Samen von Hand unterrühren.
5. In Dessert-Gläschen füllen und ca. 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipps:

- Für eine festere Konsistenz erhöhen Sie den Anteil an Chia-Samen.
- Das Obst kann nach Belieben ausgetauscht werden.

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. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **16** geben. Mit dem Schneebesen **21** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe 8.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **16** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **21** auf Stufe 6 schaumig schlagen.

5. Die Geschwindigkeit auf Stufe 3 reduzieren und abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft zugeben.
6. Von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unterheben.
7. Zur Dekoration einige dünne Orangenschalenstreifen auf die fertige Creme streuen.
8. Die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

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

Birnen-Tarte

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter (in Flöckchen)
- 3 TL feiner Zucker
- 4 EL kaltes Wasser

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g gemahlene Mandeln

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **16** geben und mit dem Rührbesen **20** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
2. Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.
3. Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
5. Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.
6. Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **21** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 9 steigern.
7. Den Schneebesen **21** abnehmen und den Rührbesen **20** einsetzen. Auf Stufe 4 kurz die Mandeln unterrühren.
8. Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
9. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
10. Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Pizzateig

Zutaten:

250 g	Weizenmehl
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
$\frac{1}{2}$	Würfel frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
$\frac{1}{2}$ TL	brauner Zucker
etwas	Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in der Rührschüssel **16** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.
3. Mit dem Knethaken **22** auf Stufe 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

13. 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. - Ist die Abdeckung 8 korrekt aufgesetzt? - Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 42)? - Antriebsarm 19 nicht vollständig herunter geklappt?
Mixer lässt sich nicht einschalten.	Ist der Deckel 2 korrekt aufgesetzt?
Schneebeisen 21 , Rührbeisen 20 , Knethaken 22 , oder Klingen des Messereinsatzes 7 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	- Sofort ausschalten, Netzstecker 14 ziehen und überprüfen: - Hindernis im Behälter? - Speise zu zäh oder zu hart? - Gerät nicht richtig zusammengesetzt?

14. Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol



der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der

Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

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



Verpackung

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

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, unent-

geltlich (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.

15. Zubehöerteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

16. Technische Daten

Modell:	SKMP 1300 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II ☐
Leistung:	1.300 Watt
Füllmenge Mixbehälter:	max. 1.500 ml
Füllmenge Rührschüssel:	max. 3.900 ml
Maximale Belastung- für Rührbesen 20 und Knethaken 22 :	Hefeteig: max. 1.657 g Rührteig: max. 1.216 g
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Be- lastung (Rühren/ Kneten und Mi- xen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

17. 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: 460210_2401 / 460211_2401** 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) **460210_2401 / 460211_2401** 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: 460210_2401 / 460211_2401



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND