

SILVERCREST®



PROFESSIONAL STAND MIXER SKMP 1300 D3

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surlingham · KT5 9NU

Status of information · Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:

03/2022 ID: SKMP 1300 D3_22_V1.2

GB IE NI

PROFESSIONAL STAND MIXER

Operating instructions

FR BE

ROBOT DE CUISINE

Mode d'emploi

NL BE

PROFESSENELE KEUKENMACHINE

Gebruiksaanwijzing

DE

PROFI-KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN

389770_2201
389772_2201

IE NI BE

IAN

389770_2201
389772_2201

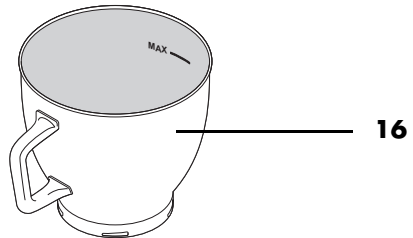
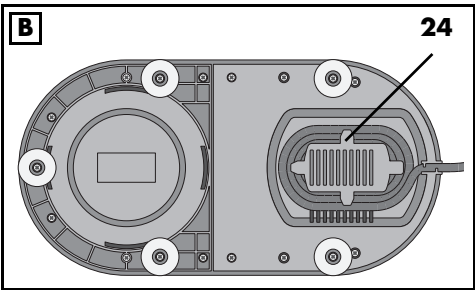
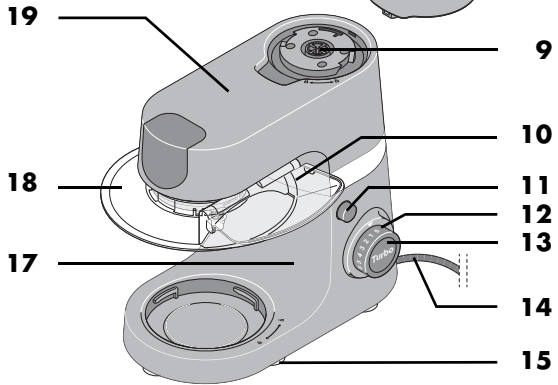
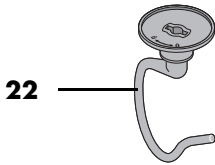
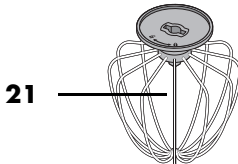
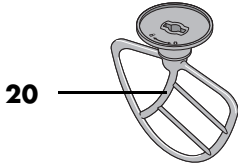
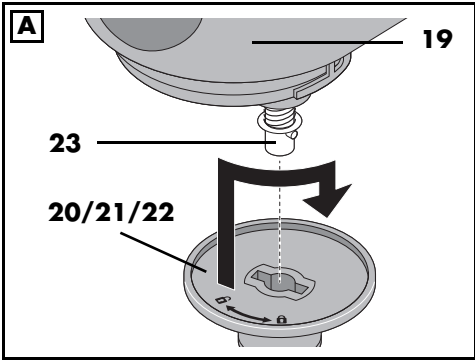
IE NI BE



English	2
Français	26
Nederlands	52
Deutsch	78



Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	3
2. Intended purpose	4
3. Safety information	5
4. Items supplied	8
5. Unpacking and setting up	9
6. Overview of functions	10
7. Using the mixing tools	11
8. Using the blender jug	12
9. Basic operation	15
9.1 Power supply	15
9.2 Safety functions	15
9.3 Switching the device on/off and selecting speed	15
9.4 Turbo button	16
10. Dismantling the device	16
10.1 Disassembling the mixing bowl and mixing tools	16
10.2 Disassembling the blender jug	16
11. Cleaning and servicing the device	17
11.1 Cleaning the base unit	17
11.2 Cleaning in the dishwasher	18
11.3 Cleaning the accessories	18
11.4 Cleaning the blender jug	18
11.5 Storage	18
12. Recipes	19
13. Trouble-shooting	21
14. Disposal	21
15. Ordering accessories	22
16. Technical specifications	22
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	23

1. Overview

1		Lid of the refill opening (= mini measuring cup, 60 ml)
2		Lid (of the blender jug)
3		Refill opening
4		Seal
5		Blender jug (Max. 1,500 ml)
6		Seal (for blade assembly)
7		Blade assembly
8		Cover
9		Drive unit for the blender jug (under the cover)
10		Filling opening (with flap)
11		Unlock button (for the drive arm)
12	<i>0 - 10</i>	Speed control with on/off function
13	Turbo	Turbo button (temporarily increases the speed to the highest level)
14		Power cable with mains plug
15		Suction foot
16		Mixing bowl (MAX 4,000 ml)
17		Base unit
18		Splash guard
19		Drive arm
20		Beater
21		Whisk
22		Dough hook
23		Axle for holding mixing tools
24		Cable spool

Thank you for your trust! **2. Intended purpose**

Congratulations on your new professional food processor.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new professional food processor!

Symbols on the device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



This symbol warns of possible hand injuries.

The professional food processor is used to mix, whisk, beat, stir, knead, and blend food. These user instructions describe the basic functions. There are also some example recipes for reference.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The food processor should not be used continuously...
 - with the mixing tools for longer than 10 minutes,
 - with the blender jug for longer than 3 minutes,
 - at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously with maximum filling levels) for longer than 30 seconds.
- After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Do not use the blender jug for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereals or coffee beans.
-

Variants

The device is supplied in two versions:

- 389770_2201 anthracite
- 389772_2201 red

The operation is identical for both colour variants.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The device must not be immersed in water.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device
 - ... before changing accessories or attachments, and
 - ... before cleaning.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

- ⊙ The device is designed for the following maximum continuous operating times, depending on use:
 - max. 10 minutes of stirring/kneading with the mixing tools,
 - max. 3 minutes of mixing in the blender jug,
 - max. 30 seconds at maximum capacity (stirring/kneading and mixing simultaneously at maximum capacity).
 Afterwards the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ The device must be disconnected from the mains if left unattended and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.
 - When emptying the blender jug, ensure not to touch the blades of the blade assembly.
 - When removing and inserting the blade assembly ensure not to touch the blades.
 - When removing and fitting the seal for the blade assembly, be careful not to injure yourself on the blades.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and servicing the device" on page 17).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled washbasin or similar items.
- ⊙ The base unit, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.
- ⊙ Protect the base unit against moisture, water drips and splashes.
- ⊙ If liquid should enter the base unit, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ Keep the power cable away from hot surfaces (e.g. hot plates).
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.

- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the food processor,
 - ... prior to assembling or disassembling the food processor,
 - ... prior to cleaning the food processor
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device, accessories or power cable.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Never reach into the rotating blades. Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts. Please remember that the blades continue to turn for a short time after switching off the device.
- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Do not touch rotating parts with spoons or similar utensils. Keep long hair and loose clothing away from the rotating parts.

- ⊙ Always ensure that the speed control is set to 0 before you plug the mains plug into the wall socket.
- ⊙ Switch the device off and pull out the mains plug from the wall socket before you exchange auxiliary or additional equipment moving in operation.
- ⊙ When the blender jug is not attached, the cover must be mounted. Otherwise the device will not work, in order to avoid injuries.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Place the device exclusively on a level, dry, non-slip and waterproof surface, so that it can neither fall nor slip off.
- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. At maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels): 30 seconds. You must then allow the device to cool down to room temperature.
- ⊙ The device must never be operated without the jug.
- ⊙ Never place the device on a hot surface, e.g. a hot plate.
- ⊙ Do not change the position of the device, as long as there is still food or dough in the device.
- ⊙ Never overfill the blender jug or mixing bowl, since otherwise the contents could be ejected. Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.
- ⊙ Do not operate the device when it is empty, as this causes the motor to overheat and may result in it becoming damaged.
- ⊙ Never fill the blender jug with hot or boiling material.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- ⊙ The beater and dough hook have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, pot sponge).
- ⊙ The device is equipped with non-slip plastic suction feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and plastics and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic suction feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 professional food processor, base unit **17**
- 1 splash guard **18**
- 1 mixing bowl **16**
- 1 blender jug **5** with:
 - lid **2** and
 - blade assembly **7**
 - seal **6**
- 1 dough hook **22**
- 1 whisk **21**
- 1 beater **20**
- 1 copy of the user instructions

5. Unpacking and setting up

NOTE: when the device is used the first few times, some odour may be generated by the device due to the heating of the motor. This is harmless. Please ensure adequate ventilation.

1. Remove all packing material.
 2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 3. Disassemble the device (see "Dismantling the device" on page 16).
 4. **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and servicing the device" on page 17)
 5. **Figure B:** wind the excess power cable around the cable spool **24** on the underside of the base unit **17**.
 6. Place the base unit **17** on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet **15** can stick firmly in place and ensure a secure grip.
-

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.

NOTE: the device may move slightly while you are processing large quantities of dough.

6. Overview of functions

Working tool	Speed	Function	Notes
Dough hook 22	1 - 2	- Kneading and mixing solid dough or relatively solid ingredients	max. quantity yeast dough: 1,657 g max. operating time: 10 minutes
	2 - 3	- Kneading yeast dough - Kneading thick batter	
Beater 20	2 - 3	- Mixing thick batter - Mixing butter and flour - Mixing yeast dough	max. quantity sponge mixture: 1,216 g max. operating time: 10 minutes
	4 - 6	- Cake mix - Beating together butter and sugar - Cookie dough	
Whisk 21	7 - 8	- Whipped cream - Proteins - Mayonnaise - Whipping butter to a froth	max. quantity cream: 1,000 ml max. operating time: 10 minutes
Blender jug 5	Turbo + 1 - 10	- Blending and shredding soft or liquid ingredients - Crushing of ice cubes NOTE: speed setting 1 must be set as a minimum for the Turbo button 13 to work.	max. quantity: 1,500 ml max. operating time: 3 minutes Not suitable for particularly hard foods such as frozen foods, bones, nutmegs, grain or coffee beans. Furthermore, not suitable for chopping meat, onions, nuts, almonds and herbs.

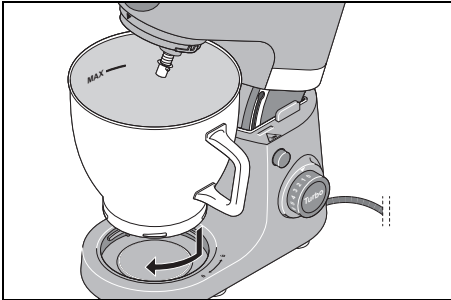
7. Using the mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **11** and fold up the drive arm **19** until it engages and the unlock button **11** pops out again.

Inserting the mixing bowl

2. Put the mixing bowl **16** into the base unit **17**.



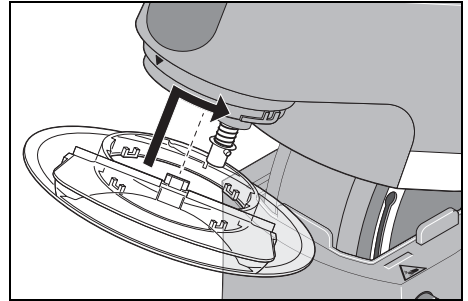
3. Lock the mixing bowl **16** by turning it towards the closed lock symbol until it is firmly seated.

Mounting the splash guard

CAUTION:

- ⊙ Never use the mixing bowl **16** without the splash guard **18** attached. The material you are mixing could otherwise be ejected.

4. Place the splash guard **18** onto the drive arm **19** from below.

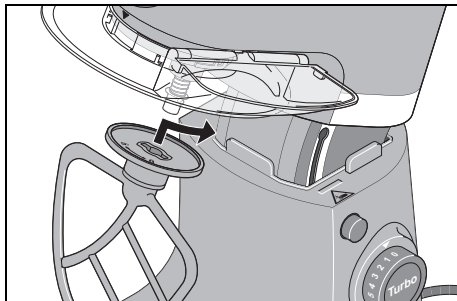


5. Rotate the splash guard **18** in the direction of the closed lock symbol until it clicks into place.

Inserting the mixing tool

6. Select the appropriate mixing tool:
 - Dough hook **22**: for heavy doughs, e.g. bread dough
 - Whisk **21**: for whipping cream, egg white etc.
 - Beater **20**: for light dough or batter, e.g. cake mix or pancake batter.For further information: see "Overview of functions" on page 10.

7. Place the mixing tool **20/21/22** onto the axle **23** from below.



Ensure that the small metal pins on the axle **23** slot into the recesses in the mixing tool **20/21/22**.

8. **Figure A:** press the mixing tool **20/21/22** upwards slightly and rotate it anticlockwise until it stops.

Adding ingredients

- You can add ingredients into the mixing bowl **16** while the drive arm **19** is lifted up.
- During mixing, you can add ingredients through the filling opening **10** in the splash guard **18**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Open the flap of the filling opening **10**.
 - Add the ingredients.
 - Close the flap of the filling opening **10** again.

Lowering the drive arm



DANGER of hand injuries by crushing!

- ⊙ Never put your hands between the drive arm and the housing. There is a risk of injury from crushing when folding down.

9. Press the unlock button **11** and move the drive arm **19** all the way down. The unlock button **11** pops out again.

The device is now fully assembled. On working with the device: see "Basic operation" on page 15.

8. Using the blender jug



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp:
 - Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - When emptying the blender jug **5**, ensure not to touch the blades of the blade assembly **7**.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use the blender jug for processing particularly hard foodstuffs, such as frozen food, bones, nutmeg, cereals or coffee beans.

NOTE: when you use the blender jug **5**, the axle **23** also turns. The mixing bowl **16** and splash guard **18** should therefore also be mounted, but not a mixing tool **20/21/22**.

Using and removing the blade assembly

The blender jug **5** must never be used without the blade assembly **7**, since the blade assembly **7** seals the blender jug **5** on the bottom.

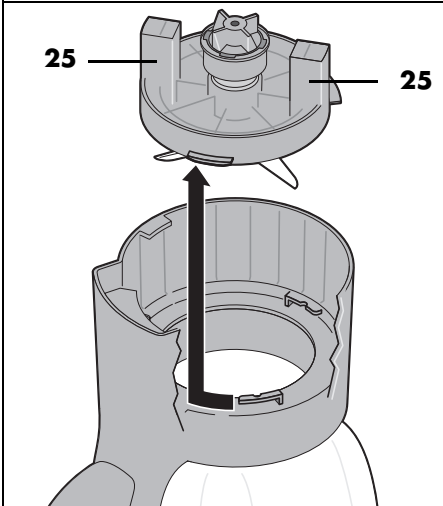


DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ When removing and inserting the blade assembly **7** ensure not to touch the blades.
- ⊙ When removing and fitting the seal **6** for the blade assembly **7**, be careful not to injure yourself on the blades.

In order to remove the blade assembly **7**, proceed as follows:

1. Turn the blender jug **5** upside down.
2. Turn the blade assembly **7** clockwise at the two handles **25** until the knife assembly comes loose.
3. Pull out the blade assembly **7** carefully.



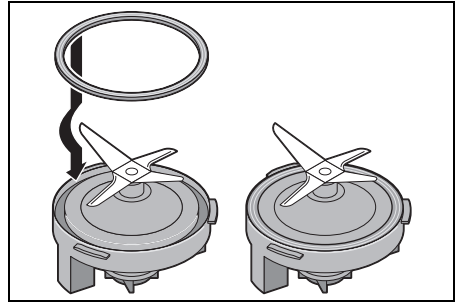
Seal 6 for blade assembly 7:

To clean, remove the seal **6** of the blade assembly **7**.

CAUTION:

- ⊙ When you put the blade assembly **7** back into the blender jug **5**, the seal **6**

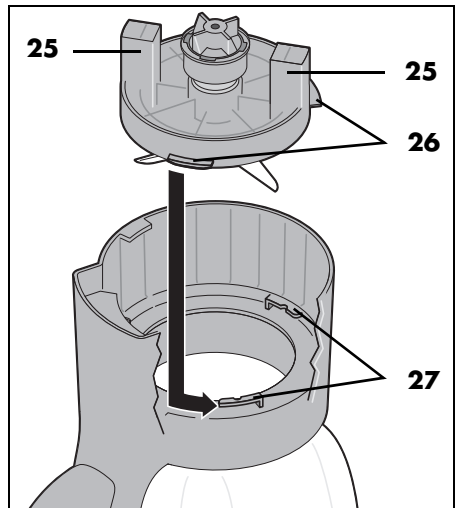
of the blade assembly **7** must fit correctly, otherwise the contents may leak.



In order to insert the blade assembly **7**, proceed as follows:

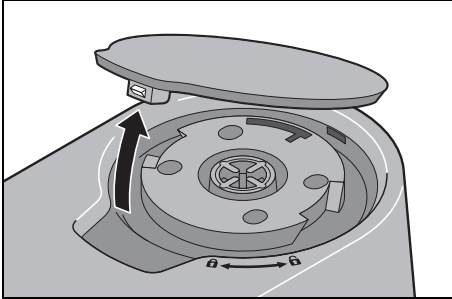
1. Turn the blender jug **5** upside down.
2. Place the blade assembly **7** carefully into the blender jug **5**.
3. Turn it anticlockwise at the two handles **25** until it stops.

Note that the lower ridges **26** at the base of the blade assembly **7** must engage under the upper ridges **27** in the blender jug **5**. Check that it is secure.

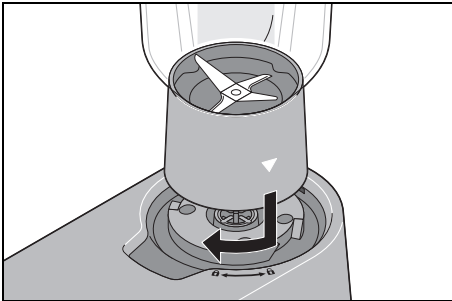


Mounting the blender jug

1. Reach into the recessed grip and remove the cover **8** upwards.



2. Position the blender jug **5** on the drive unit **9** so that the white arrow (▼) on the bottom of the blender jug points to the open lock symbol.



3. Turn the blender jug **5** clockwise until it is firmly in place. The white arrow (▼) now points to the closed lock symbol.

Adding ingredients

- First add the liquid ingredients to the blender jug **5**, and then the solid ones.
- Cut the solid ingredients into small pieces in advance, so that the pieces do not get jammed in the blades.

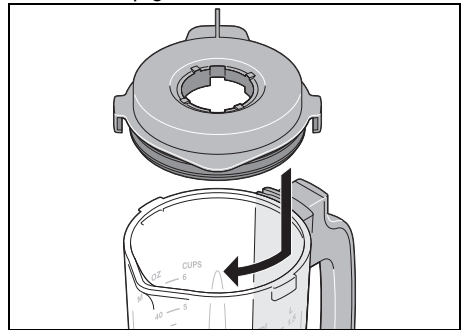
- During blending, you can add ingredients through the refill opening **3** in the lid **2**:
 - Reduce the speed to 1 - 2.
 - Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.
 - Add the ingredients.
 - Replace the lid **1** such that the small plastic nibs fit into the recesses at the refill opening **3**.
 - Turn the lid **1** clockwise until it is firmly in place.

Mounting the lid

NOTES:

- For safety reasons, the blending process will only start when the lid **2** is correctly mounted.
- To make it a little easier to close the lid **2**, place a few drops of cooking oil onto a cloth and rub it over the seal **4**.

4. Place the lid **2** slightly distorted onto the blender jug **5**.



5. Rotate the lid **2** clockwise until it stops.

The device is now fully assembled.

On working with the device: see "Basic operation" on page 15.

9. Basic operation

9.1 Power supply



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.

1. Assemble the device for the desired function.
2. Check that the speed control **12** is set to 0 (off).
3. Plug the mains plug **14** into a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection.
4. Pull out the mains plug **14** before cleaning the device.

9.2 Safety functions

The device has several safety functions, which are described below.

Functions only when correctly assembled

The device only works when either the cover **8** is mounted (for the mixing tools **20/21/22**) or the lid **2** is correctly mounted on the blender jug **5**.

Functions only when the drive arm is lowered

The device will only work if the drive arm **19** is correctly engaged in the lower position and the unlock button **11** has fully popped out.

Overheating protection

The device has an overheating protection system. If the motor becomes too hot, the device automatically switches itself off:

1. Switch off the device.
2. Pull out the mains plug **14**.
3. Allow the device to cool down to room temperature.

When the device has cooled down sufficiently, it can be switched on again.

9.3 Switching the device on/off and selecting speed

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The mixing mechanism must not be operated continuously for longer than 10 minutes, or the blender for longer than 3 minutes. You must then allow the device to cool down to room temperature.

1. Switch the device on by turning the speed control **12** to the right.
2. Start at a slightly lower speed, and slowly increase to the desired speed (see "Overview of functions" on page 10).
3. Reduce the speed to 1 - 2 when you are adding ingredients during operation through the filling opening **10** or the re-fill opening **3**.
4. Set the speed control **12** to 0 to switch the device off.

NOTES:

- Above all, the ideal speed depends on the consistency of the material being blended. The more liquid the contents, the faster you can blend them.
- The device may move slightly while you are processing large quantities of dough.

9.4 Turbo button

NOTE: the **Turbo** button **13** only works if the speed control **12** is set to at least **7**.

- By pressing the **Turbo** button **13** you can briefly increase the speed to the highest setting (**10**).

10. Dismantling the device



DANGER from rotating parts!

- ⊙ Turn off the device and unplug the mains plug **14** from the wall socket before disassembling the device.
-

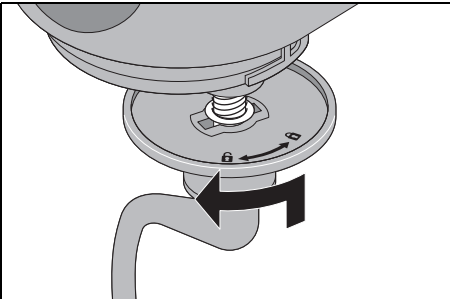
10.1 Disassembling the mixing bowl and mixing tools

Lifting up the drive arm

1. Press the unlock button **11** and fold up the drive arm **19** until it engages and the unlock button **11** pops out again.

Removing the mixing tool

2. Press the mixing tool **20/21/22** upwards slightly and rotate it clockwise until it can be removed from the axle **23**.



Removing the splash guard

3. Turn the splash guard **18** towards the open lock symbol until it can be removed.

Removing the mixing bowl

4. Turn the mixing bowl **16** towards the open lock symbol until it can be removed.

Lowering the drive arm

5. Press the unlock button **11** and move the drive arm **19** all the way down. The unlock button **11** pops out again.

10.2 Disassembling the blender jug

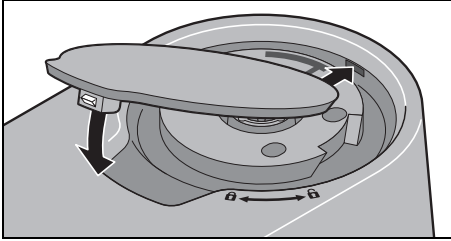


DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.
 - ⊙ Before removing the blade assembly **7**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **7** can be removed safely.
 - ⊙ When removing and fitting the seal **6** for the blade assembly **7**, be careful not to injure yourself on the blades.
-

Removing the blender jug

1. Rotate the blender jug **5** anticlockwise slightly, and lift it off upwards.
2. Replace the cover **8**.



Removing the lid of the blender jug

3. Rotate the lid **2** anticlockwise until you can remove it.
4. Rotate the lid of the refill opening **1** anticlockwise and remove it.

Blade assembly

5. Remove the blade assembly **7** from the blender jug **5** (see "Using and removing the blade assembly" on page 12).
6. Pull the seal **6** carefully off the blade assembly **7**.
7. Carefully replace the cleaned seal **6**.
8. Before using the device again, reinsert the blade assembly **7**.

11. Cleaning and servicing the device



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Disconnect the mains plug **14** from the wall socket before each cleaning.
- ⊙ Never immerse the base unit **17** in water.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ Please remember that the blades of the blade assembly **7** are very sharp. Never touch the blades with your bare hands in order to avoid cuts.

- ⊙ Before removing the blade assembly **7**, rinse the blender jug **5** with water and remove scraps of food from the blades so that the blade assembly **7** can be removed safely.
- ⊙ When washing manually, the water should be sufficiently clear so that you can see the blade assembly **7** easily to avoid injuries caused by the very sharp blades.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never use any abrasive, corrosive or scouring cleaning agents. These might damage the device.
- ⊙ The beater **20** and dough hook **22** have a non-stick coating. Do not damage them with sharp, pointed or scratching objects (e.g. knife, pot sponge).

NOTE: certain foods or spices (e.g. curry, carrots) can discolour the plastic (e.g. the splash guard **18** or the lid of the refill opening **1**). This is not a device error and is harmless to health.

11.1 Cleaning the base unit

1. Clean the base unit **17** with a damp cloth. You can also use a little detergent.
2. Wipe with a clean cloth with clear water.
3. Do not use the base unit **17** until it has completely dried.

11.2 Cleaning in the dishwasher

The following parts are dishwasher-safe:

- Mixing bowl **16**
- Blender jug **5**
- Blade assembly **7**
- Seal for blade assembly **6**
- Lid **2** of the blender jug
- Seal **4**
- Lid of the refill opening **1**
- Dough hook **22**
- Whisk **21**
- Beater **20**
- Splash guard **18**

The following parts must **never** be cleaned in a dishwasher:

- Base unit **17**
- Cover **8**

NOTE: before cleaning the blender jug **5** in the dishwasher, always remove the blade assembly **7**. Before **every cleaning**, remove the sealing **6** from the blade assembly **7** (see "Using and removing the blade assembly" on page 12).

11.3 Cleaning the accessories

1. Rinse the blender jug **5** or the mixing bowl **16** with warm water and pour away the water.
2. Remove the seal **4** from the lid **2** for cleaning.
3. Clean all accessories by hand in a sink with dishwater or in the dishwasher.
4. When cleaning by hand, rinse all parts with clean water.
5. Allow all parts to dry completely before reassembling, putting them away or reusing them.

11.4 Cleaning the blender jug

1. Place the blender jug **5** onto the base unit **17**.
2. Fill it approximately half-full with warm water containing detergent.
3. Put on the lid **2**.
4. Check that the speed control **12** is set to **0**.
5. Plug the mains plug **14** into a suitable wall socket.
6. Set the speed control **12** to **1**.
7. Press the **Turbo** button **13** briefly several times.
8. Set the speed control **12** to **0** to switch the device off.
9. Pull out the mains plug **14** before cleaning the device.
10. Remove the blender jug **5** from the base unit **17**.
11. Pour out the dishwater.
12. Rinse the blender jug **5** under clear water.
13. Allow the blender jug **5** to dry completely before you use it again.

11.5 Storage

- Allow all parts to dry completely before placing them in storage.
- Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.
- **Figure B:** you can wind up the power cable in the cable spool **24** on the underside of the base unit **17**.

12. Recipes

NOTE: the numbers of the speed control **12** and **Turbo** button **13** are omitted in the recipes to improve readability.

Green smoothie

Ingredients:

- 1 small apple
- 1 small, ripe pear
- ½ cucumber
- 1 lemon (juice and some grated lemon peel)
- 1 orange (juice)
- 50 g baby spinach
- 1 small piece of ginger (approx. 4 g)

Preparation:

1. Wash, clean and cut the apple, pear and cucumber into pieces.
2. Wash and sort baby spinach.
3. Chop the ginger finely.
4. Put all ingredients into the blender jug **5**.
5. Start at speed 2 - 3, then press the **Turbo** button several times. Finally increase the speed until the desired consistency is achieved.
6. Best enjoyed fresh!

Vegan fruit chia dish

Ingredients:

- 1 large, ripe mango
- 2 small ripe bananas
- 2 tbs lemon juice
- 350 ml well cooled almond milk (unsweetened)
- 60 g chia seeds

Preparation:

1. Cut the fruit into pieces.
2. Place all ingredients except the chia seeds into the blender jug **5**.
3. Increase the speed slowly until everything is evenly pureed.

4. Pour into a jug and stir in the chia seeds by hand.
5. Pour into dessert glasses and place in the refrigerator for approx. 2 - 3 hours.

Tips:

- For a firmer consistency, increase the proportion of chia seeds.
- The fruit can be changed as desired.

Mascarpone cream

Ingredients:

- 2 eggs
- 2 tbs fine sugar
- 1 tbs sweet wine (e.g. Madeira)
- 250 g mascarpone
- ½ untreated orange (juice and some grated orange peel)

Preparation:

1. Separate eggs.
2. Add the egg white to the fat-free mixing bowl **16**. Whip the egg whites using the whisk **21**. Increase the speed to level 8.
3. Pour the whipped egg whites into another bowl and refrigerate.
4. In the mixing bowl **16**, whip the egg yolks with sugar and sweet wine with a whisk **21** at speed 6 until foamy.
5. Reduce the speed to level 3 and alternately add spoonfuls of mascarpone and orange juice.
6. Fold in the grated orange peel and the whipped egg whites by hand.
7. For decoration, sprinkle a few thin strips of orange peel onto the finished cream.
8. Place the cream in the refrigerator until you are ready to enjoy it and consume within 24 hours.

Tip: layer the mascarpone cream with fresh seasonal fruit or compote in dessert glasses.

Pear tarte tatin

Ingredients for the dough:

200 g	wheat flour
1 pinch	salt
100 g	cold butter (in flakes)
3 tsp	fine sugar
4 tbs	cold water

For blind baking:

Dried peas or rice

Ingredients for the almond paste:

100 g	soft butter
100 g	sugar
2	eggs (room temperature)
100 g	crushed almonds

For garnish:

approx. 3 ripe pears

Preparation:

1. Pour all the ingredients for the dough into the mixing bowl **16** and work with a beater **20** at speed 3 until larger lumps have formed.
(If necessary, stop the machine in between and use a dough scraper to push the ingredients down from the edge.)
2. Quickly knead the dough by hand into a ball and roll it out with a little flour between two sheets of baking paper.
3. Line a greased tart mould with the dough, cut off the protruding edge and place in the refrigerator for at least 30 minutes.
4. Prick the base of the dough several times with a fork, place a piece of baking paper on the dough and fill the mould with dried peas or rice to weigh down the dough.
5. Bake at 180 °C (convection oven) for 15 minutes, then remove baking paper and peas/rice and bake again for another 10 to 15 minutes.
6. For the almond paste, whip butter, sugar and eggs with a whisk **21**. Increase the speed to level 9.

7. Remove the whisk **21** and insert the beater **20**. Briefly stir in the almonds at speed 4.
8. Pour the almond mixture onto the cooled tart base.
9. Peel the pears, remove the core, cut them into slices and cover them with the almond paste.
10. Bake at 170 °C (convection oven) for approx. 35 minutes.

Pizza dough

Ingredients:

250 g	wheat flour
¾ tsp	salt
½	fresh yeast cube
120 ml	warm water
½ tsp	brown sugar
some	flour for kneading and rolling

Preparation:

1. Mix flour and salt in the mixing bowl **16** and make a depression in the middle.
2. Mash the yeast and sugar in the water with a fork and stir until everything is dissolved. Pour this mixture into the depression.
3. Work with the dough hook **22** at speed 2 until large lumps of dough have formed.
4. Continue kneading by hand until the dough becomes smooth.
5. Form a ball of dough and leave to rise under a cover in a warm place until it has doubled in size.
6. Knead once more, roll out and cover as desired.

13. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Is the cover 8 mounted correctly? • Has the overheating protection switched off the device (see "Overheating protection" on page 15)? • Is the drive arm 19 not completely folded down?
Blender cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the lid 2 mounted correctly?
Whisk 21 , beater 20 , dough hook 22 , or blades of the blade assembly 7 will not turn or will turn only with great difficulty.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, remove the mains plug 14 and check the following: <ul style="list-style-type: none"> - Blockage in the container? - Food too tough or too hard? - Device not assembled correctly?

14. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

15. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

shop.hoyerhandel.com











1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

16. Technical specifications

Model:	SKMP 1300 D3
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	1,300 Watt
Filling volume of the blender jug:	max. 1,500 ml
Filling volume of the mixing bowl:	max. 4,000 ml
Maximum load for beater 20 and dough hook 22 :	Yeast dough: max. 1,657 g Batter: max. 1,216 g
Max. continuous operation (short cycle):	(indicates how long the device is permitted to run continuously)
- Food processor:	10 minutes
- Blender:	3 minutes
- at maximum load (mixing/kneading and blending simultaneously at maximum filling levels):	30 seconds

NOTE: no action by the user is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adjusts itself for both 50 and 60 Hz.

Symbols used

	Double insulation
	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

17. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 389770_2201 / 389772_2201** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **389770_2201 / 389772_2201** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 389770_2201 / 389772_2201



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	27
2. Utilisation conforme	28
3. Consignes de sécurité	29
4. Éléments livrés	33
5. Déballage de l'appareil et mise en place	33
6. Récapitulatif des fonctions	34
7. Utiliser les accessoires mélangeurs	35
8. Utiliser le bol mixeur	37
9. Commandes de base	40
9.1 Alimentation électrique	40
9.2 Fonctions de sécurité	40
9.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse	40
9.4 Bouton Turbo	41
10. Démontez l'appareil	41
10.1 Démontez le bol mélangeur et les accessoires mélangeurs	41
10.2 Démontez le bol mixeur	41
11. Nettoyage et entretien de l'appareil	42
11.1 Nettoyage de l'appareil de base	43
11.2 Nettoyage au lave-vaisselle	43
11.3 Nettoyage des accessoires	43
11.4 Nettoyer le bol mixeur	43
11.5 Rangement	44
12. Recettes	44
13. Dépannage	47
14. Mise au rebut	48
15. Commander des accessoires	48
16. Caractéristiques techniques	49
17. Garantie de HOYER Handel GmbH	50

1. Aperçu de l'appareil

- | | | |
|----|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | | Couvercle de l'ouverture pour l'appoint
(= mini gobelet doseur, 60 ml) |
| 2 | | Couvercle (du bol mixeur) |
| 3 | | Ouverture pour l'appoint |
| 4 | | Joint |
| 5 | | Bol mixeur (Max. 1500 ml) |
| 6 | | Joint (du couteau hachoir) |
| 7 | | Couteau hachoir |
| 8 | | Cache |
| 9 | | Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache) |
| 10 | | Ouverture de remplissage (avec clapet) |
| 11 | | Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement) |
| 12 | 0 - 10 | Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt |
| 13 | Turbo | Bouton Turbo (augmente la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau le plus haut) |
| 14 | | Câble de raccordement avec fiche secteur |
| 15 | | Pied à ventouse |
| 16 | | Bol mélangeur |
| 17 | | Appareil de base |
| 18 | | Protection anti-projections |
| 19 | | Bras d'entraînement |
| 20 | | Fouet plat |
| 21 | | Fouet |
| 22 | | Crochet pétrisseur |
| 23 | | Axe de fixation des accessoires mélangeurs |
| 24 | | Enrouleur de câble |

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouveau robot ménager professionnel.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau robot ménager professionnel !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

2. Utilisation conforme

Le robot ménager professionnel sert à mixer, fouetter, battre, remuer, malaxer et mélanger des aliments et ingrédients.

Ce mode d'emploi décrit les fonctions essentielles. Quelques exemples de recettes vous sont fournis en supplément pour vous orienter.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption...
 - avec les accessoires mélangeurs pas plus longtemps que 10 minutes,
 - avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes,
 - en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) pas plus longtemps que 30 secondes.

L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.

Variantes

L'appareil est fourni en deux variantes :

- 389770_2201 anthracite
- 389772_2201 rouge

L'utilisation est identique pour les deux variantes de couleurs.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION ! risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil
 - ... avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
 - ... avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ⊙ Selon l'utilisation, l'appareil est conçu pour les durées de fonctionnement maximum suivantes sans interruption :
 - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs,
 - max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur,
 - max. 30 secondes en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal).
 L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.
 - Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir.
 - Lorsque vous retirez ou mettez en place le joint du couteau hachoir, veillez à ne pas vous blesser sur les lames.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être arrêté et débranché du secteur.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 42).



DANGER pour les enfants!

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage!

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité!

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirez l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution!

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.

- ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
... avant de nettoyer le robot ménager et
... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau ha-choir sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.

- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Ne placez aucune cuiller ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. En charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) : 30 secondes. Vous devez ensuite laisser

à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
- ⊙ Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds à ventouse antidérapants en plastique. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds à ventouse antidérapants en plastique. Au besoin, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 robot ménager professionnel, appareil de base **17**
- 1 protection anti-projections **18**
- 1 bol mélangeur **16**
- 1 bol mixeur **5** comprenant :
 - couvercle **2** et
 - couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
 - couteau hachoir **7**
 - joint **6**
- 1 crochet pétrisseur **22**
- 1 fouet **21**
- 1 fouet plat **20**
- 1 mode d'emploi

5. Déballage de l'appareil et mise en place

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
 2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
 3. Désassemblez l'appareil (voir « Démonter l'appareil » à la page 41).
 4. **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et entretien de l'appareil » à la page 42)
 5. **Figure B :** enroulez l'excédent de câble de raccordement dans l'enrouleur de câble **24** sur la partie inférieure de l'appareil de base **17**.
 6. Placez l'appareil de base **17** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse **15** puissent se fixer et assurer un maintien correct.
-

ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.

REMARQUE : lorsque vous travaillez d'importantes quantités de pâtes, il est possible que l'appareil se déplace quelque peu.

6. Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétris- seur 22	1 - 2	- malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	Quantité max. de pâte au levain : 1657 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- malaxage de pâte au levain - malaxage de pâte à gâteau épaisse	
Fouet plat 20	2 - 3	- mélange de pâte à gâteau épaisse - mélange de beurre et farine - mélange de pâte au levain	Quantité max. de pâte à gâteau : 1216 g Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	4 - 6	- pâte à gâteau - fouetter le beurre avec le sucre - pâte pour petit gâteau	
Fouet 21	7 - 8	- crème fouettée - blancs d'œufs - mayonnaise - pour fouetter le beurre	Quantité max. de crème : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
Bol mixeur 5	Turbo + 1 - 10	- mixer et broyer des ingrédients mous ou liquides - broyer des glaçons REMARQUE : le niveau de vitesse doit être au minimum sur 7 pour que le bouton Turbo 13 fonctionne.	Quantité max. : 1500 ml Durée de fonctionnement max. : 3 minutes Ne convient pas pour des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café. Par ailleurs ne convient pas pour hacher de la viande, des oignons, d'amandes et des herbes ni broyer des fruits à coques.

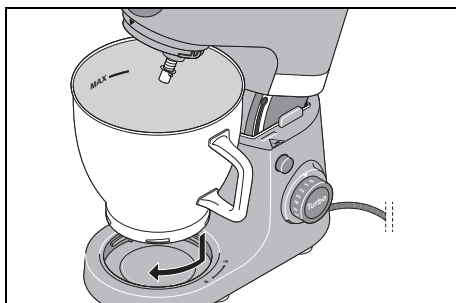
7. Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et relevez le bras d'entraînement **19** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **11** ressorte.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **16** dans l'appareil de base **17**.



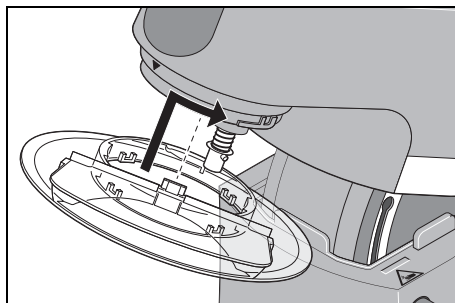
3. Verrouillez le bol mélangeur **16** en le tournant en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **16** sans avoir mis la protection anti-projections **18** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

4. Placez la protection anti-projections **18** sous le bras d'entraînement **19**.

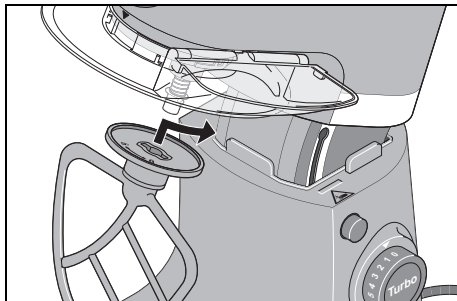


5. Tournez la protection anti-projections **18** en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Mettre l'accessoire mélangeur en place

6. Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
 - Crochet pétrisseur **22** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **21** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Fouet plat **20** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.Pour de plus amples informations : voir « Récapitulatif des fonctions » en page 34.

7. Placez l'accessoire mélangeur **20/21/22** sous l'axe **23**.



Veillez à ce que les petites tiges métalliques sur l'axe **23** s'insèrent dans les encoches de l'accessoire mélangeur **20/21/22**.

8. **Figure A** : poussez l'accessoire mélangeur **20/21/22** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **16** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **19** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **10** au niveau de la protection anti-projections **18** :
 - Réduisez la vitesse sur **1 - 2**.
 - Ouvrez le clapet de l'ouverture de remplissage **10**.
 - Versez les ingrédients.
 - Refermez le clapet de l'ouverture de remplissage **10**.

Abaisser le bras d'entraînement



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.

9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et mettez le bras d'entraînement **19** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **11** ressort.

L'appareil est maintenant complètement monté. Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 40.

8. Utiliser le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir **7** lorsque vous videz le bol mixeur **5**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur pour hacher des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.

REMARQUE : lorsque vous utilisez le bol mixeur **5**, l'axe **23** tourne simultanément avec. Montez donc le bol mélangeur **16** et la protection anti-projections **18** mais pas l'accessoire mélangeur **20/21/22**.

Mettre en place et retirer le couteau hachoir

N'utilisez jamais le bol mixeur **5** sans couteau hachoir **7** car le couteau hachoir **7** obture le fond du bol mixeur **5**.

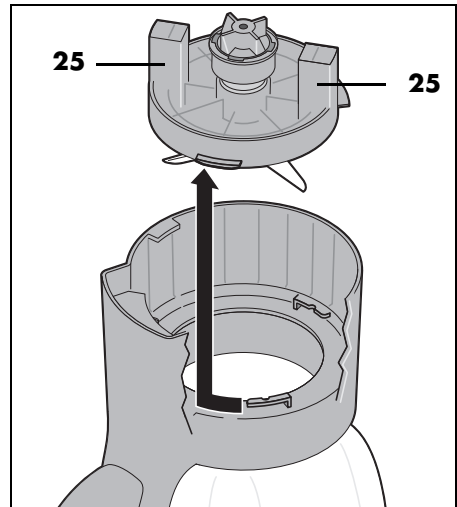


DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir **7**.
- ⊙ Lorsque vous retirez ou mettez en place le joint **6** du couteau hachoir **7**, veillez à ne pas vous blesser sur les lames.

Procédez comme suit pour retirer le couteau hachoir **7** :

1. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
2. Tournez le couteau hachoir **7** dans le sens horaire à l'aide des deux poignées **25** jusqu'à ce que le couteau hachoir se détache.
3. Tirez prudemment le couteau hachoir **7** pour le sortir.

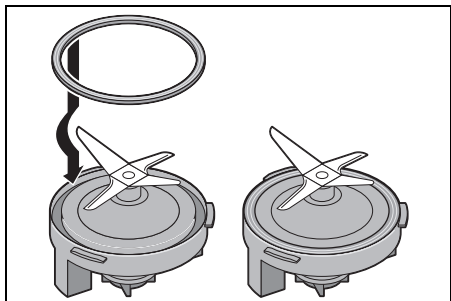


Joint 6 du couteau hachoir 7 :

Pour le nettoyage, enlevez le joint **6** du couteau hachoir **7**.

ATTENTION :

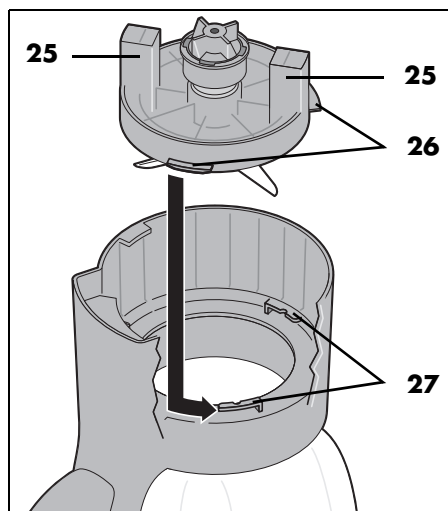
- ⊙ Lorsque vous remettez en place le couteau hachoir **7** dans le bol mixeur **5**, le joint **6** du couteau hachoir **7** doit être correctement mis en place pour éviter une fuite des aliments.



Procédez comme suit pour mettre en place le couteau hachoir **7** :

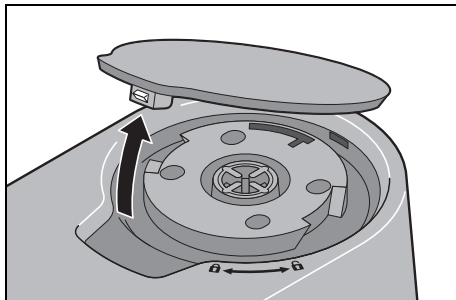
1. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
2. Placez le couteau hachoir **7** dans le bol mixeur **5** avec précaution.
3. Tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée à l'aide des deux poignées **25**.

Attention : les nervures **26** inférieures situées au pied du couteau hachoir **7** doivent s'insérer sous les nervures **27** supérieures situées dans le bol mixeur **5**. Vérifiez la bonne fixation du couteau hachoir.

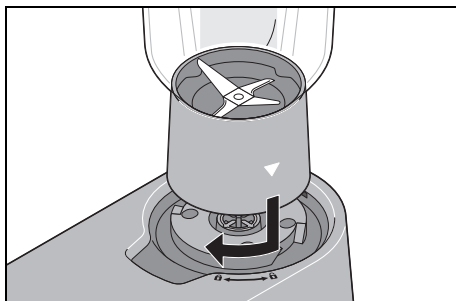


Mettre le bol mixeur en place

1. Saisissez la poignée encastrée et retirez le cache **8** en le soulevant vers le haut.



2. Placez le bol mixeur **5** sur l'entraînement **9**, de sorte que la flèche blanche (▼) sur la partie inférieure du bol mixeur soit placée sur le symbole représentant un cadenas ouvert.



3. Tournez le bol mixeur **5** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué. La flèche blanche (▼) est à présent dirigée vers le symbole représentant un cadenas fermé.

Verser les ingrédients

- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **5**.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.

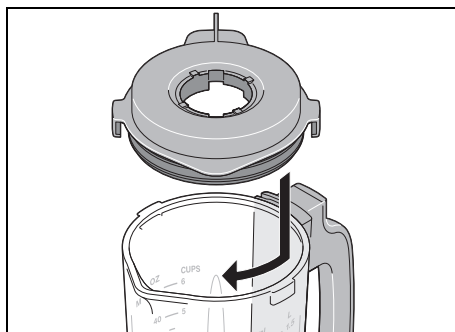
- Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint **3** du couvercle **2** :
 - Réduisez la vitesse sur 1 - 2.
 - Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
 - Versez les ingrédients.
 - Remettez le couvercle **1** de telle manière à ce que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les encoches sur l'ouverture pour l'appoint **3**.
 - Tournez le couvercle **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Mettre le couvercle en place

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle **2** est correctement mis en place.
- Pour rendre la fermeture du couvercle **2** un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **4**.

4. Placez le couvercle **2** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.



5. Tournez le couvercle **2** dans le sens horaire jusqu'à la butée.

L'appareil est maintenant complètement monté.

Pour utiliser l'appareil : voir « Commandes de base » en page 40.

9. Commandes de base

9.1 Alimentation électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **12** soit positionné sur 0 (éteint).
3. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Débranchez la fiche secteur **14** avant de nettoyer l'appareil.

9.2 Fonctions de sécurité

L'appareil dispose de plusieurs fonctions de sécurité décrites ci-après.

Fonctionnement uniquement en cas d'assemblage correct

L'appareil ne fonctionne que si le cache **8** est mis en place (pour les accessoires mélangeurs **20/21/22**) ou si le couvercle **2** est correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.

Fonctionnement qu'en cas de bras d'entraînement abaissé

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **19** est correctement enclenché en position inférieure et que si le bouton de déverrouillage **11** est complètement sorti.

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur **14**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

9.3 Mettre en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.

1. Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse **12** vers la droite.
2. Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée (voir « Récapitulatif des fonctions » à la page 34).
3. Réduisez la vitesse au niveau 1 - 2 si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **10** ou par l'ouverture pour l'appoint **3** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **12** sur 0 pour arrêter l'appareil.

REMARQUES :

- La vitesse idéale dépend principalement de la consistance des aliments à mixer. Plus le contenu est liquide, plus vous pouvez mixer rapidement.

- lorsque vous travaillez d'importantes quantités de pâtes, il est possible que l'appareil se déplace quelque peu.

9.4 Bouton Turbo

REMARQUE : le bouton **Turbo 13** ne fonctionne que si le bouton de réglage de la vitesse **12** est réglé au minimum sur le niveau **1**.

- Vous pouvez augmenter la vitesse en peu de temps pour atteindre le niveau le plus haut (**10**) en appuyant sur le bouton **Turbo 13**.

10. Démontez l'appareil



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **14** de la prise de courant avant de démonter l'appareil.

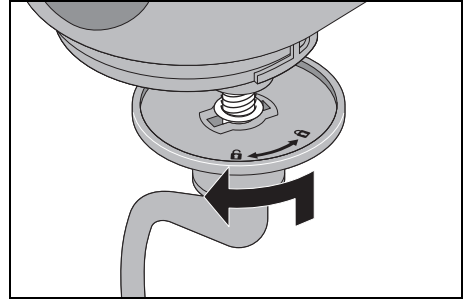
10.1 Démontez le bol mélangeur et les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et relevez le bras d'entraînement **19** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **11** ressorte.

Retirer l'accessoire mélangeur

2. Poussez l'accessoire mélangeur **20/21/22** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **23**.



Retirer la protection anti-projections

3. Tournez la protection anti-projections **18** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce que vous puissiez la retirer.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **16** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **11** et mettez le bras d'entraînement **19** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **11** ressort.

10.2 Démontez le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

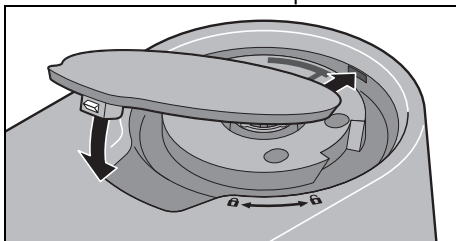
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **7** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pou-

voir enlever le couteau hachoir **7** en toute sécurité.

- ⊙ Lorsque vous retirez ou mettez en place le joint **6** du couteau hachoir **7**, veillez à ne pas vous blesser sur les lames.

Retirer le bol mixeur

1. Tournez légèrement le bol mixeur **5** dans le sens antihoraire et tirez-le vers le haut.
2. Remettez le cache **8** en place.



Retirer le couvercle du bol mixeur

3. Tournez le couvercle **2** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
4. Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

Couteau hachoir

5. Retirez le couteau hachoir **7** du bol mixeur **5** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 37).
6. Ôtez prudemment le joint **6** du couteau hachoir **7**.
7. Remettez prudemment le joint **6** nettoyé en place.
8. Remettez le couteau hachoir **7** en place avant l'utilisation suivante.

11. Nettoyage et entretien de l'appareil



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **14** de la prise de courant.
- ⊙ Ne plongez jamais l'appareil de base **17** dans l'eau.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **7** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **7** en toute sécurité.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir **7** reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent abrasif, corrosif ou provoquant des rayures. Cela risquerait d'endommager l'appareil.
- ⊙ Le fouet plat **20** et le crochet pétrisseur **22** ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme le curry, les carottes) peuvent décolorer les parties plastiques (par exemple la protection anti-projections **18** ou le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**). Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

11.1 Nettoyage de l'appareil de base

1. Nettoyez l'appareil de base **17** avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre humidifié à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil de base **17** que lorsque celui-ci est complètement sec.

11.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les éléments suivants sont lavables au lave-vaisselle :

- Bol mélangeur **16**
- Bol mixeur **5**
- Couteau hachoir **7**
- Joint du couteau hachoir **6**
- Couvercle **2** du bol mixeur
- Joint **4**
- Couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
- Crochet pétrisseur **22**
- Fouet **21**
- Fouet plat **20**
- Protection anti-projections **18**

Les pièces suivantes ne doivent **jamais** être lavées au lave-vaisselle :

- Appareil de base **17**
- Cache **8**

REMARQUE : avant de nettoyer le bol mixeur **5** au lave-vaisselle, retirez impérativement le couteau hachoir **7**. Retirez **avant chaque nettoyage** le joint **6** du couteau hachoir **7** (voir « Mettre en place et retirer le couteau hachoir » à la page 37).

11.3 Nettoyage des accessoires

1. Lavez le bol mixeur **5** ou le bol mélangeur **16** à l'eau chaude et jetez l'eau.
2. Retirez le joint **4** du couvercle **2** pour le nettoyage.
3. Nettoyez tous les accessoires à la main dans un évier avec de l'eau et du produit vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
4. En cas de nettoyage à la main, rincez toutes les pièces à l'eau claire.
5. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les assembler à nouveau, de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

11.4 Nettoyer le bol mixeur

1. Placez le bol mixeur **5** sur l'appareil de base **17**.
2. Versez de l'eau chaude et contenant du produit de vaisselle jusqu'à environ la moitié.
3. Mettez le couvercle **2** en place.
4. Vérifiez que le bouton de réglage de la vitesse **12** est en position **0**.
5. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant adaptée.
6. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **12** sur **1**.
7. Appuyez brièvement et plusieurs fois sur le bouton **Turbo 13**.
8. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **12** sur **0** pour arrêter l'appareil.
9. Débranchez la fiche secteur **14** avant de nettoyer l'appareil.
10. Retirez le bol mixeur **5** de l'appareil de base **17**.
11. Déversez l'eau de vaisselle.
12. Rincez ensuite le bol mixeur **5** à l'eau claire.
13. Laissez le bol mixeur **5** sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.

11.5 Rangement

- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger pour les conserver.
- Rangez l'appareil dans un endroit protégé contre la poussière et la saleté et inaccessible aux enfants.
- **Figure B** : vous pouvez enrouler le câble de raccordement sur l'enrouleur de câble **24** au dessous de l'appareil de base **17**.

12. Recettes

REMARQUE : les numéros du bouton de réglage de la vitesse **12** et du bouton **Turbo 13** ne figurent pas dans les recettes afin d'améliorer la lisibilité.

Smoothie vert

Ingrédients :

1	petite pomme
1	petite poire mûre
½	concombre
1	citron (jus et une petite quantité de zeste de citron râpé)
1	orange (jus)
50 g	de jeunes pousses d'épinards
1	petit morceau de gingembre (env. 4 g)

Préparation :

1. Laver et nettoyer la pomme, la poire et le concombre et les couper en morceaux.
2. Laver et trier les jeunes pousses d'épinards.
3. Hacher finement le gingembre.
4. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **5**.
5. Commencer au niveau 2 - 3, puis appuyer plusieurs fois sur le bouton **Turbo**. Pour finir, augmenter la vitesse jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
6. À déguster frais de préférence !

Plat végétarien aux fruits et aux graines de chia

Ingrédients :

1	grosse mangue mûre
2	petites bananes mûres
2 cuillères à soupe	de jus de citron
350 ml	de lait d'amande bien frais (non sucré)
60 g	de graines de chia

Préparation :

1. Couper les fruits en morceaux.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **5**, sauf les graines de chia.
3. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à réduire le tout en une purée homogène.
4. Transférer le tout dans un pichet et y incorporer les graines de chia à la main.
5. Verser la préparation dans des petits verres à dessert et les placer au réfrigérateur pendant environ 2 à 3 heures.

Conseils :

- Pour obtenir une consistance plus ferme, augmentez la quantité de graines de chia.
- Les fruits peuvent être remplacés selon vos goûts.

Crème au mascarpone

Ingrédients :

2	œufs
2 cuillères à soupe	de sucre en poudre
1 cuillère à soupe	de vin doux (p. ex. du vin de Madère)
250 g	de mascarpone
½	orange non traitée (jus et une petite quantité de zeste d'orange râpé)

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Verser les blancs d'œufs dans le bol mélangeur **16** sans graisse. Monter les blancs en neige à l'aide du fouet **21**.

Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 8.

3. Transférer les blancs d'œufs montés en neige dans un autre bol et mettre au frais.
4. Dans le bol mélangeur **16**, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet **21** au niveau 6, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
5. Réduire la vitesse au niveau 3 et ajouter tour à tour le mascarpone et le jus d'orange à la cuillère.
6. Incorporer délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs d'œufs montés en neige.
7. Répandre quelques fines lamelles d'écorce d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placer la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster et la consommer sous 24 heures.

Conseil : recouvrez la crème au mascarpone de fruits frais de la saison ou de compote dans des petits verres à dessert.

Tarte aux poires

Ingrédients pour la pâte :

200 g	de farine de froment
1 pincée	de sel
100 g	de beurre froid (en flocons)
3 cuillères à café	de sucre en poudre
4 cuillères à soupe	d'eau froide

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

100 g	de beurre ramolli
100 g	de sucre
2	œufs (à température ambiante)
100 g	d'amandes moulues

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans le bol mélangeur **16** et les travailler au niveau 3 avec le fouet plat **20** jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés.
(Arrêter éventuellement le robot de temps en temps et faire glisser les ingrédients de la paroi vers le bas du bol à l'aide d'une spatule.)
2. Malaxer rapidement la pâte à la main et former une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, l'abaisser entre deux feuilles de papier de cuisson.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte graissé, couper les bords qui dépassent et placer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette, poser du papier de cuisson sur la pâte et remplir le moule de pois cassés ou de riz pour lester la pâte.
5. Cuire à 180 °C en chaleur tournante pendant 15 minutes, puis retirer le papier de cuisson et les pois/le riz et cuire une nouvelle fois pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouetter le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet **21**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 9.
7. Retirer le fouet **21** et mettre en place le fouet plat **20**. Incorporer brièvement les amandes en utilisant le niveau 4.
8. Verser la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Éplucher les poires, retirer les trognons, couper les poires en tranches et en garnir la crème d'amandes.
10. Cuire à 170 °C en chaleur tournante pendant env. 35 minutes.

Pâte à pizza

Ingrédients :

250 g	de farine de froment
¾ cuillère à café	de sel
½	cube de levure fraîche
120 ml	d'eau tiède
½ cuillère à café	de sucre brun
une petite quantité	de farine pour malaxer et abaisser la pâte

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans le bol mélangeur **16** et former une fontaine au centre.
2. Écraser la levure et la mélanger avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Verser ce mélange dans la fontaine.
3. Travailler la préparation avec le crochet pétrisseur **22** au niveau 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.
4. Continuer à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit malléable.
5. La façonner en une boule, la recouvrir et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Bien remalaxer la pâte, l'abaisser et la garnir selon vos goûts.

13. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le cache 8 est-il correctement mis en place ? • La protection contre la surchauffe a-t-elle arrêté l'appareil (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 40) ? • Le bras d'entraînement 19 est-il complètement rabattu vers le bas ?
Le mixeur ne peut pas être mis en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle 2 est-il correctement mis en place ?

Problème	Cause possible / solution
Le fouet 21 , le fouet plat 20 , le crochet pétrisseur 22 ou les lames du couteau hachoir 7 ne tournent pas ou ne tournent que difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêter immédiatement l'appareil, débrancher la fiche secteur 14 et vérifier : <ul style="list-style-type: none"> - Un obstacle encombre-t-il le récipient ? - L'aliment est-il trop épais ou trop dur ? - L'appareil est-il assemblé de manière incorrecte ?

14. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

15. Commander des accessoires

Sur notre site internet, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.


Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com











1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMP 1300 D3
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	1.300 watts
Contenance du bol mixeur :	max. 1.500 ml
Contenance du bol mélangeur :	max. 4.000 ml
Charge maximale pour le fouet plat 20 et le crochet pétrisseur 22 :	Pâte au levain : max. 1.657 g Pâte à gâteau : max. 1.216 g
Durée de fonctionnement continu max. (KB) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue) - Robot ménager : 10 minutes - Mixeur : 3 minutes - en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) : 30 secondes

REMARQUE : il n'est pas nécessaire que l'utilisateur intervienne pour commuter le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

17. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article
IAN : 389770_2201 / 389772_2201 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN)
389770_2201 / 389772_2201.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 389770_2201 / 389772_2201



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	53
2. Correct gebruik	54
3. Veiligheidsinstructies	55
4. Leveringsomvang	59
5. Uitpakken en plaatsen	59
6. Een overzicht van de functies	60
7. Roerhulpstukken gebruiken	61
8. Mixkom gebruiken	63
9. Basisbediening	66
9.1 Stroomvoorziening	66
9.2 Beveiligingsfuncties	66
9.3 Apparaat in-/uitschakelen en de snelheid kiezen	66
9.4 Turboets	67
10. Apparaat uit elkaar halen	67
10.1 Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen	67
10.2 Mixkom uit elkaar halen	67
11. Apparaat reinigen en onderhouden	68
11.1 Basisapparaat reinigen	69
11.2 Reinigen in de vaatwasmachine	69
11.3 Onderdelen reinigen	69
11.4 Mixkom reinigen	69
11.5 Bewaren	69
12. Recepten	70
13. Problemen oplossen	72
14. Weggooien	72
15. Accessoires bestellen	73
16. Technische gegevens	73
17. Garantie van HOYER Handel GmbH	74

1. Overzicht

1		Deksel van de bijvulopening (= minimaatbeker, 60 ml)
2		Deksel (van de mixkom)
3		Bijvulopening
4		Afdichting
5		Mixkom (Max. 1500 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 4000 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:

- 389770_2201 antraciet
- 389772_2201 rood

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 (tegelijkertijd 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 plaatsens van het mesinzetstuk op dat u de messen niet aanraakt.
 - Let er bij het verwijderen en plaatsens 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.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 68) 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 aan. 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 (tegelijktijd 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 kneedhaak **22**
- 1 eiwitklopper **21**
- 1 garde **20**
- 1 handleiding

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 67).
- 4. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Apparaat reinigen en onderhouden" op pagina 68)
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: 1657 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: 1216 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: 1000 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: 1500 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.

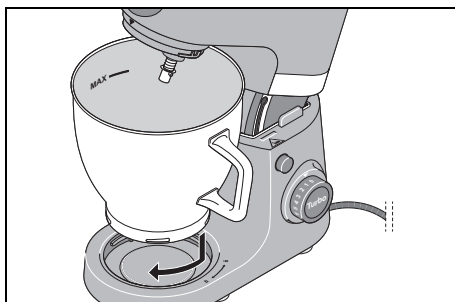
7. Roerhulpstukken gebruiken

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**.



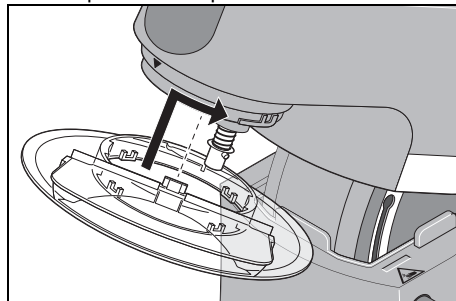
3. Vergrendel de roerkom **16** door deze in de richting van het gesloten slotsymbool te draaien, totdat deze vastzit.

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**.



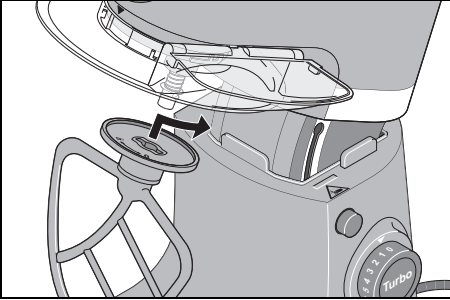
5. Draai de spatbescherming **18** in de richting van het gesloten slotsymbool, totdat deze vastklikt.

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 60.

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 66.

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 spatbeschermer **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.

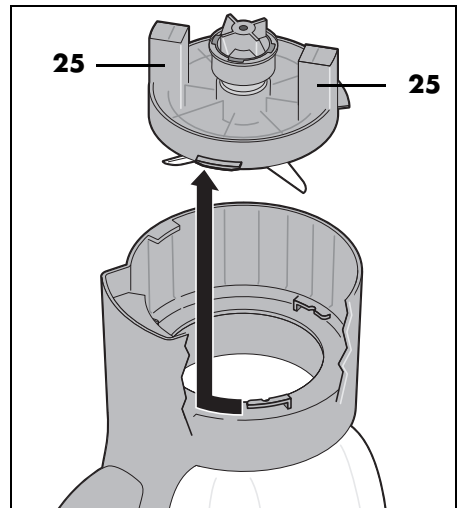


GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ 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 grippers **25** met de wijzers van de klok mee totdat het mesinzetstuk loslaat.
3. Trek het mesinzetstuk **7** er voorzichtig uit.

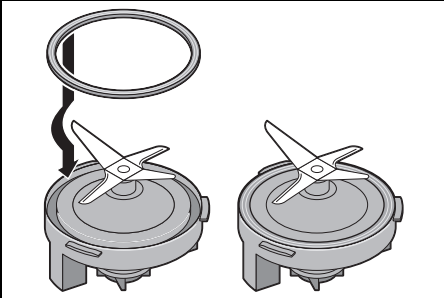


Afdichting 6 van het mesinzetstuk 7:

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

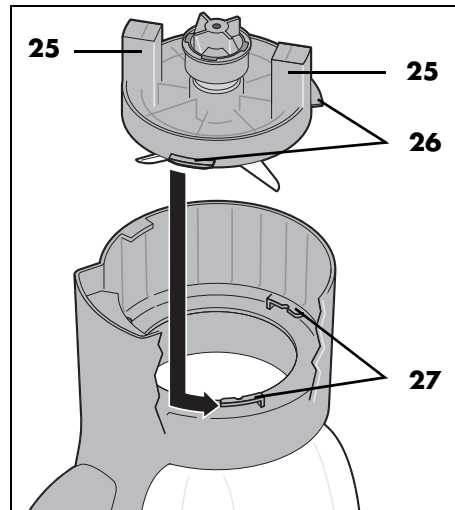
LET OP:

- ⊙ 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.



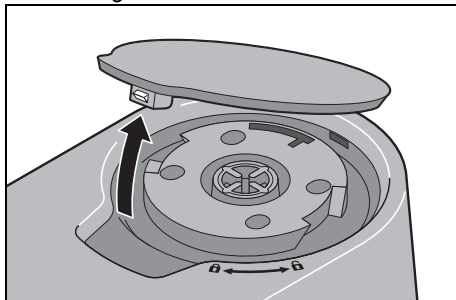
Ga als volgt te werk om een mesinzetstuk 7 te plaatsen:

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.

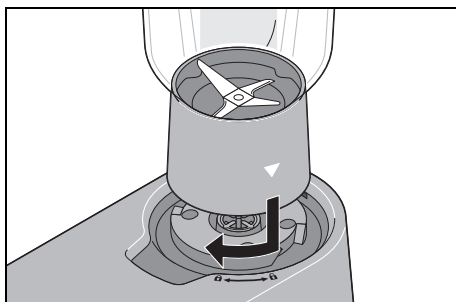


Mixkom plaatsen

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 pijjl (▼) 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 pijjl (▼) 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.

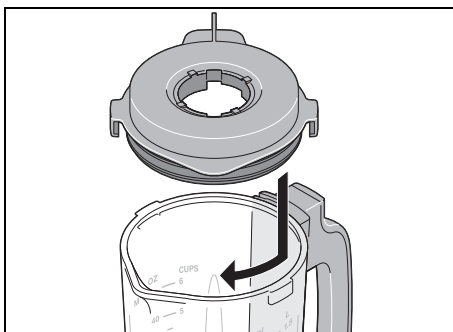
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten via de bijvulopening **3** in het deksel **2** toevoegen:
 - Verlaag de snelheid naar 1 - 2.
 - Draai het deksel van de bijvulopening **1** tegen de wijzers van de klok in en neem dit van de kom af.
 - Voeg de ingrediënten toe.
 - Plaats het deksel **1** weer terug, 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 66.

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 60).
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 Turboets

AANWIJZING: de **Turbo**-toets **13** werkt alleen wanneer de snelheidsregelaar **12** ten minste op stand **7** 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.

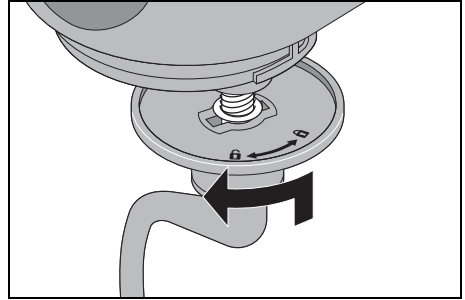
10.1 Roerkom en roerhulpstuk uit elkaar halen

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



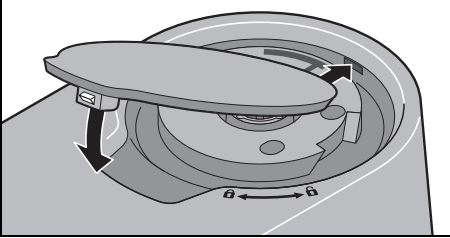
GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ 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 63).
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.

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 63).

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**.

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.

11.4 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 eigeel 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	<ul style="list-style-type: none">• 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 66)?• Is de aandrijfarm 19 niet volledig omlaag geklapt?
De mixer kan niet worden ingeschakeld.	<ul style="list-style-type: none">• Is het deksel 2 correct geplaatst?
Eiwitklopper 21 , garde 20 , kneedhaak 22 of mes van het mesinzetstuk 7 draaien niet of maar moeilijk.	<ul style="list-style-type: none">• Direct uitschakelen, stekker 14 uit het stopcontact trekken en controleren:<ul style="list-style-type: none">- Obstakel in de kom?- Voedsel te taai of te hard?- Apparaat niet goed in elkaar gezet?

14. Weggoien

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 weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften 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 <input type="checkbox"/>
Vermogen:	1.300 watt
Vulhoeveelheid mixkom:	max. 1.500 ml
Vulhoeveelheid roerkom:	max. 4.000 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 ononderbroken mag werken)
- Keukenmachine:	10 minuten
- Mixer:	3 minuten
- bij de hoogste belasting (tegelijktijd roeren/kneden en mixen bij maximale vul-ling):	30 seconden

AANWIJZING: om het product tussen 50 en 60 Hz om te zetten, hoeft de gebruiker niets te doen. Het product past zich zowel aan 50 als ook aan 60 Hz aan.

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.
	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: PAPER) worden gespecificeerd.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de product-fabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

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 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. 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: 389770_2201 / 389772_2201** 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, 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) **389770_2201 / 389772_2201** 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: 389770_2201 / 389772_2201



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

Inhalt

1. Übersicht	79
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	80
3. Sicherheitshinweise	81
4. Lieferumfang	85
5. Auspacken und aufstellen	85
6. Funktionen im Überblick	86
7. Rührwerkzeuge verwenden	87
8. Mixbehälter verwenden	88
9. Grundbedienung	91
9.1 Stromversorgung	91
9.2 Sicherheitsfunktionen	91
9.3 Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen	92
9.4 Turbo-Taste	92
10. Gerät auseinanderbauen	92
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen	92
10.2 Mixbehälter auseinanderbauen	93
11. Gerät reinigen und warten	94
11.1 Grundgerät reinigen	94
11.2 Reinigen in der Spülmaschine	94
11.3 Zubehör reinigen	95
11.4 Mixbehälter reinigen	95
11.5 Aufbewahren	95
12. Rezepte	95
13. Problemlösung	98
14. Entsorgung	98
15. Zubehörteile bestellen	99
16. Technische Daten	99
17. Garantie der HOYER Handel GmbH	100

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 4.000 ml)
17		Grundgerät
18		Spritzschutz
19		Antriebsarm
20		Rührbesen
21		Schneebesen
22		Kneithaken
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:

- 389770_2201 anthrazit
- 389772_2201 rot

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.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 94).



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 und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, Zubehöerteilen 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 herausgeschleudert 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 Antihafbeschichtung. 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 Bedienungsanleitung

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 92).
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Gerät reinigen und warten" auf Seite 94)
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 gegebenenfalls 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 - Majonäse - 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 Eiswürfeln 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.

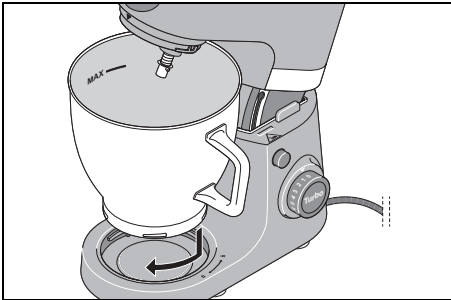
7. Rührwerkzeuge verwenden

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**.



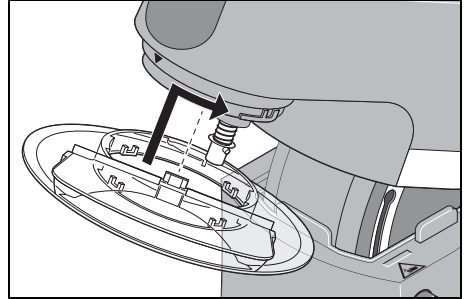
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **16**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

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**.



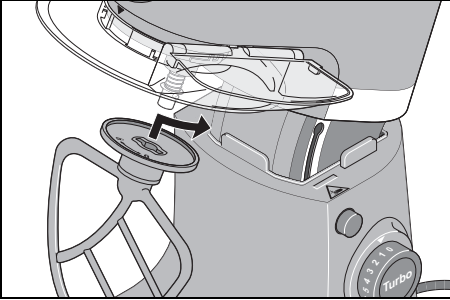
5. Drehen Sie den Spritzschutz **18** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol, bis er einrastet.

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 86.

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 91.

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.

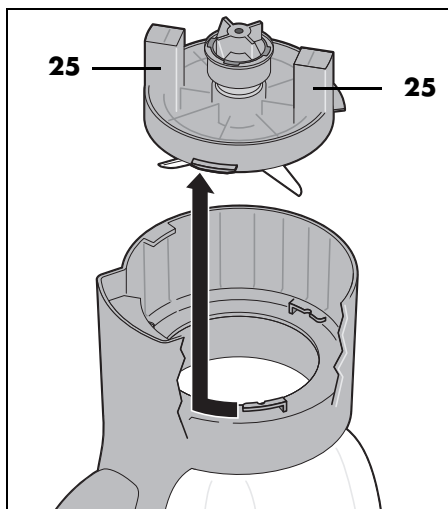


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ 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.

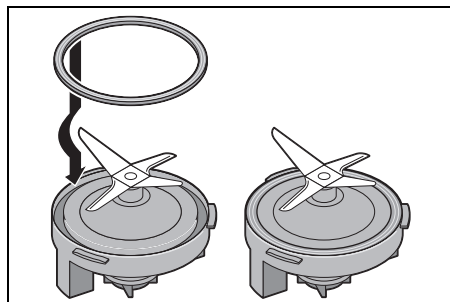


Dichtung **6** des Messereinsatzes **7**:

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

VORSICHT:

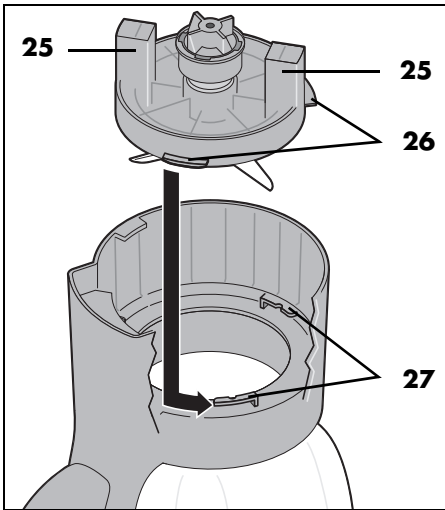
- ⊙ Wenn Sie den Messereinsatz **7** wieder in den Mixbehälter **5** einsetzen, muss die Dichtung **6** des Messereinsatzes **7** korrekt sitzen, da sonst Inhalt auslaufen könnte.



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

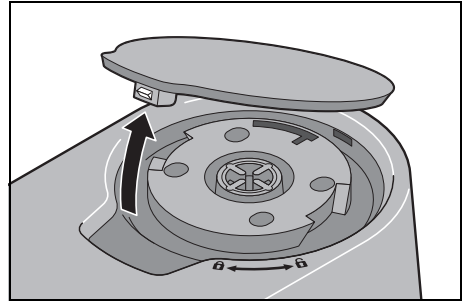
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig in den Mixbehälter **5**.
3. Drehen Sie ihn an den beiden Anfasern **25** gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

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.

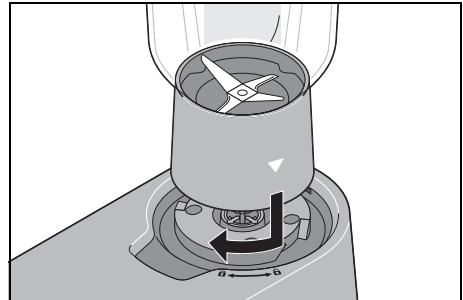


Mixbehälter aufsetzen

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

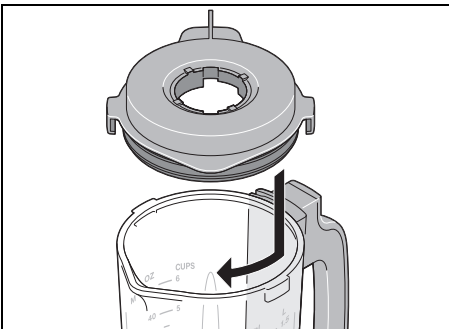
- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.

- 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 91.

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 86).
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 Teigmengen 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.

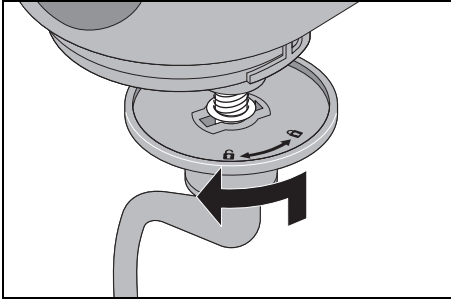
10.1 Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

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



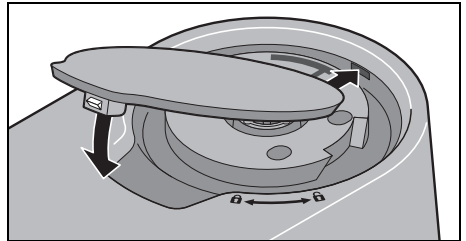
GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ 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 89).
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 Antihafbeschichtung. 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 89).

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 (unge-süßt)
- 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
¾ TL	Salz
½	Würfel frische Hefe
120 ml	lauwarmes Wasser
½ 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	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss. Ist die Abdeckung 8 korrekt aufgesetzt? Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 92)? Antriebsarm 19 nicht vollständig herunter geklappt?
Mixer lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Deckel 2 korrekt aufgesetzt?
Schneebesen 21 , Rührbesen 20 , Knethaken 22 , oder Klingen des Messereinsatzes 7 drehen sich nicht oder nur sehr schwer.	<ul style="list-style-type: none"> Sofort ausschalten, Netzstecker 14 ziehen und überprüfen: <ul style="list-style-type: none"> 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.

15. Zubehörteile bestellen

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

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



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

16. Technische Daten

Modell:	SKMP 1300 D3
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	1.300 Watt
Füllmenge Mixbehälter:	max. 1.500 ml
Füllmenge Rührschüssel:	max. 4.000 ml
Maximale Belastung- für Rührbesen 20 und Kethaken 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

HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	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.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

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: 389770_2201/389772_2201** 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) **389770_2201/389772_2201** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 389770_2201/389772_2201



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND