

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



FOOD PROCESSOR SKM 500 B1

(GB) (CY)

FOOD PROCESSOR

Operating instructions

(BG)

КУХНЕНСКИ РОБОТ

Ръководство за експлоатация

(RO)

ROBOT DE BUCĂTĂRIE

Instrucțiuni de utilizare

(DE)

(AT)

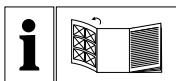
(CH)

KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung

IAN 96056

(RO) (BG)



(GB) (CY)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(RO)

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

(BG)

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

(DE) (AT) (CH)

Klappe Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/CY	Operating instructions	Page	1
RO	Instructiuni de utilizare	Pagina	31
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	91

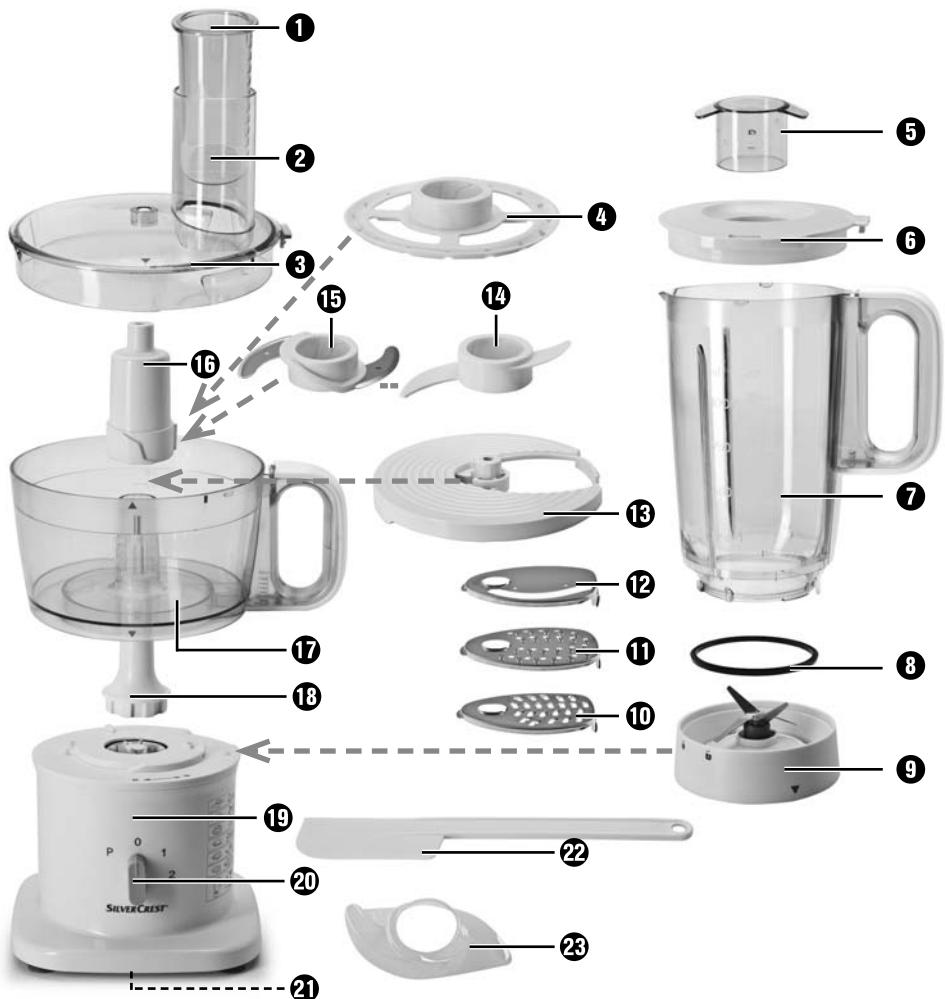


Table of contents

GB

Introduction.....	2
Intended use	2
Scope of delivery	3
Disposal of packaging.....	3
Appliance description.....	4
Technical details	4
Safety instructions	5
Initial start-up	7
Assembly.....	8
Mixing bowl with kneading knife, cutting knife or emulsifying disc.....	8
Mixing bowl with food processor	9
Blender	9
Operation	10
Using the kneading knife.....	10
Using the cutting knife	11
Working with the emulsifying disc.....	13
Working with the food processor.....	14
Working with the blender	15
Cleaning and care.....	17
Storage	19
Fault rectification.....	20
Disposal of the appliance.....	21
EC Declaration of Conformity information	21
Importer.....	21
Warranty.....	22
Service	22
Recipes.....	23

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a constituent of this product. They contain important information with regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance must be used as described and only for the purposes indicated. Please also, pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in household quantities. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. It is not to be used for commercial applications!

This appliance is intended only for private use in enclosed, dry spaces. It must not be used outdoors.

The appliance may only be used with original accessories.

WARNING

Danger if used for incorrect purpose!

Failure to use the appliance for its intended purpose can be dangerous.

- Only use the appliance for its intended purpose.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- Failure to use the appliance for its intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purposes. Follow the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, improper repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The user is the sole bearer of the risk.

Scope of delivery

GB

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Food processor
- Mixing bowl with lid and pusher
- Cutting knife incl. cover
- Kneading knife
- Disk adapter
- Cutting disk
- Shredding disk
- Grating disk
- Emulsifying disc
- Blender with lid and closure
- Dough scraper
- Drive shaft adapter
- Drive shaft
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packaging materials and stickers.

NOTE

- Check the contents for completeness and for signs of visible damage.
- If the contents are incomplete or damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials have been selected in accordance with their environmental friendliness and disposal attributes, and are therefore recyclable.



Recirculation of packaging into the material flow conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging material that is no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that it can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Appliance description

- ① Pusher
- ② Filling shaft
- ③ Lid
- ④ Emulsifying disc
- ⑤ Blender closure
- ⑥ Blender lid
- ⑦ Blender
- ⑧ Sealing ring
- ⑨ Holder with mixing knife
- ⑩ Shredding disk
- ⑪ Grating disk
- ⑫ Cutting disk
- ⑬ Disk adapter
- ⑭ Kneading knife
- ⑮ Cutting knife
- ⑯ Drive shaft adapter
- ⑰ Mixing bowl
- ⑱ Drive shaft
- ⑲ Motor block
- ⑳ Speed regulator
- ㉑ Cord storage
- ㉒ Dough scraper
- ㉓ Cutting knife guard

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	500 W
Protection class	II <input type="checkbox"/>

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ The appliance must only be connected to correctly installed and earthed mains power sockets. Ensure that the rating of the local power supply corresponds with the details on the rating plate of the appliance.
- ▶ Ensure that the power cord does not become wet or moist during use. Route the cord in such a way that it cannot be crushed or damaged.
- ▶ Keep the power cord away from hot surfaces.
- ▶ Do not perform any repairs on the appliance. All repairs must be performed by our Customer Services or by qualified personnel.
- ▶ NEVER separate or connect the appliance from/to a power supply if your feet are in water.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket when the appliance is being cleaned or in the event of a fault. Switching the appliance off is insufficient, since the appliance receives power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cords to be replaced immediately by qualified technicians or our Customer Service Department.



Never submerge the appliance in water or other liquids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- ▶ This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, and if they are aware of the potential risks.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ Always disconnect the appliance from the mains power supply when fitting or removing accessory parts. This will prevent unintentional activation of the appliance.
- ▶ Only use the original accessory parts for this appliance. Accessory parts from other manufacturers may not be suitable, and this may lead to risks!
- ▶ Caution: the cutting knife, the cutting, shredding and grating discs and the mixing knife are extremely sharp! Handle it with great care.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Caution: the cutting knife, the cutting, shredding and grating discs and the mixing knife are extremely sharp! For this reason, take care when cleaning.
- ▶ Caution: the cutting knife, the cutting, shredding and grating discs and the mixing knife are extremely sharp! For this reason, take care when emptying the mixing bowl and the blender.
- ▶ When the appliance is operating, do not put anything other than the ingredients to be processed into the mixing bowl or the blender.
- ▶ Do not put hands and foreign objects in the to filling shaft or the mixer to avoid the risk of injury or damage to the appliance.
- ▶ Do not change accessories unless the drive is stationary and the mixer is unplugged from the power supply! The appliance will run on for a short time after being switched off!
- ▶ Never leave the appliance unattended!
- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never fill the blender with boiling fluids, such as soup! Allow these to cool until lukewarm.

Initial start-up

- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning and Care".
- Place the appliance on a flat and clean surface.
- Attach the appliance to the subsurface with the suction cups so that it is fixed.
- Unwind the power cord from the cord storage ② and then attach it to the cable leadthrough.
- Assemble the appliance as described in the chapter entitled "Assembly" depending on the type of use.

Assembly

Mixing bowl with kneading knife, cutting knife or emulsifying disc

NOTE

► Use the diagrams on the fold-out page for assembly assistance!

- 1) Attach the drive shaft **18** to the shaft holder.
- 2) Place the mixing bowl **17** onto the motor block **19** in such a way that the arrow  is pointing at the symbol  and rotate the mixing bowl **17** until the arrow  is pointing at the symbol . The mixing bowl **17** is now fixed.
- 3) Put the drive shaft adapter **16** onto the drive shaft **18**.
- 4) Now choose your insert:
 - the kneading knife **14** for stirring cake dough,
 - The cutting knife **15** for chopping onions, Parmesan cheese and the like, or
 - the emulsifying disc **4** for whipping cream, beating egg white or making light desserts.
- **Kneading **14** or cutting knife **15**:** Slide the kneading knife **14** or the cutting knife **15** onto the drive shaft adapter **16** so that the locking mechanisms engage.
- **Emulsifying disc **4**:** Fit the emulsifying disc **4** to the drive shaft adapter **16** in such a way that the locking mechanisms engage.
- 5) Put the lid **3** onto the mixing bowl **17** so that the arrow  on the lid **3** points to the symbol  (white square) on the mixing bowl **17**. Then rotate it until an audible "click" is heard and the arrow is pointing to the symbol  (white arrow).
- 6) Slide the pusher **1** into the filling shaft **2**.
- 7) Insert the plug into the mains power socket.

Mixing bowl with food processor

NOTE

► Use the diagrams on the fold-out page for assembly assistance!

- 1) Fit the drive shaft ⑯ to the shaft holder.
- 2) Place the mixing bowl ⑰ onto the motor block ⑯ so that the arrow ▼ is pointing at the symbol  and rotate the mixing bowl ⑰ until the arrow ▼ is pointing at the symbol . The mixing bowl ⑰ is now fixed.
- 3) Select a suitable disk ⑩ ⑪ ⑫ (see chapter "Working with the food processor") and insert it into the disk adapter ⑯:
 - if a different disk is still installed: Press the metal tab of the disk outwards so that it slides over the locking mechanism on the disk adapter ⑯. You can now remove the disk.
 - Insert the new disk with the narrower side first into the recess in the disk adapter ⑯ and push the disk firmly downwards so that it engages and is firmly seated.
- 4) Place the disk adapter ⑯ with the disk fitted onto the drive shaft ⑯.
- 5) Put the lid ③ onto the mixing bowl ⑰ so that the arrow ▼ on the lid ③ points to the symbol  on the mixing bowl ⑰. Then rotate it until an audible "click" is heard and the arrow is pointing to the symbol .
- 6) Slide the pusher ① into the filling shaft ②.
- 7) Insert the plug into the mains power socket.

Blender

NOTE

► Use the diagrams on the fold-out page for assembly assistance!

- 1) Place the blender onto the motor block ⑯ in a central position so that the arrow ▼ on the holder with mixing knife ⑨ is pointing at the symbol .
- 2) Turn the blender until the arrow ▼ is pointing at the symbol .

- 3) Fit the lid **6** to the blender **7** so that the lip of the lid **6** is exactly in line with the handle of the blender **7**. Ensure that the lip is positioned exactly at the side next to the handle towards which the guide at the handle opens. Rotate the lid **6** clockwise so that the locking mechanism on the lid **6** engages in the guide at the handle of the blender **7**. Press the lip down a little way to ensure that the locking mechanism has engaged in the slot.
- 4) Fit the blender closure **5** to the lid **6** of the blender so that the plastic tabs slide into the guides in the lid **6**. Then rotate the closure **5** by 90°, so that it is firmly attached.
- 5) Insert the plug into the mains power socket.

Operation

Using the kneading knife

The kneading knife **14** can be used to knead dough for cakes, bread rolls or pizzas.

NOTE

- Do not attempt to mix liquids with the kneading knife **14**. They will overflow or spray out. Always use the blender for liquids!

- 1) Insert the kneading knife **14** as described in the chapter "Assembly".
- 2) Pour in the necessary ingredients. Do not exceed the quantities specified in the following table.



INGREDIENT	MAX. AMOUNT
Flour (for yeast dough)	max. 300 g
Flour (for pizza dough)	max. 300 g
Flour (for cake dough)	max. 300 g
Eggs (for cakes)	max. 4 pieces

- 3) Now close the lid **3**.

- 4) Start kneading for 20 seconds by turning the speed regulator **⑩** to setting 1, then increasing the speed to setting 2 for about 1 minute.
- 5) The normal processing time for kneading is 30 - 180 seconds.

NOTE

- If you wish to add ingredients during the kneading process, add them via the filling shaft **②**!
The appliance stops if the lid **③** is opened!

Using the cutting knife

Food, such as onions or meat, can be chopped up with the cutting knife **⑯**.

NOTE

- Do not attempt to mix liquids with the cutting knife **⑯**. They will overflow or spray out. Always use the blender for liquids!

- 1) Insert the cutting knife **⑯** as described in the chapter "Assembly".
- 2) Cut the ingredients into pieces of approximately 2-3 cm.
- 3) Pour the ingredients in. Do not exceed the quantities specified in the following table.



INGREDIENT	MAX. AMOUNT	SPEED
Bread	max. 100 g	Level 1 - 2
Cheese	max. 200 g	Level 1 - 2
Meat	max. 500 g	Level 1 - 2
Herbs	max. 50 g	Level 1
Garlic	150 - 300 g	Pulse setting
Onions	max. 500 g	Pulse setting

NOTE

- The speeds given in the table are intended as reference values. These can vary depending on the quality and quantity of the ingredients!

- 4) Now close the lid **③**.
- 5) Start chopping by turning the speed regulator **⑩**. The normal processing time for chopping is 10 - 60 seconds.

If ingredients stick to the sides of the mixing bowl or the knife:

- Switch the appliance off.
- Remove the lid **③**.
- Remove the ingredients from the cutting knife **⑯** and the inside using the dough scraper **㉑**.
- Close the lid **③**.
- Restart the appliance.

NOTE

- Only process meat that is boneless!
- Do not allow the appliance to operate for long periods when chopping (hard) cheese. Otherwise the cheese will heat up, start to melt and agglutinate.
- If you wish to add ingredients during the cutting process, add them via the filling shaft **②**! The appliance will stop if the lid is opened!
Do not exceed the maximum quantities specified in the table when adding ingredients!

Working with the emulsifying disc

The emulsifying disc ④ can be used to whip cream or egg whites or mix desserts.

NOTE

- Do not attempt to mix watery liquids with the emulsifying disc ④. These will overflow or spray out. Always use the blender for watery liquids!
- Process no more than 400 ml of liquid! This would spray out or flow over.

- 1) Insert the emulsifying disc ④ as described in the chapter "Assembly".
- 2) Pour in the necessary ingredients. Do not exceed the quantities specified in the following table.



INGREDIENT	MAX. AMOUNT	PROCESSING TIME
Runny cream	125 - 350 ml	approx. 20 - 30 seconds
Egg white	from 2 - 4 eggs	approx. 30 - 70 seconds

- 3) Close the lid ③.
- 4) Start by turning the speed regulator ⑩ of the appliance to setting 2.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Never use the emulsifying disc ④ for kneading dough or preparing cake dough with butter/margarine! This may damage the emulsifying disc.

NOTE

- The mixing bowl ⑯ and the emulsifying disc ④ must be completely dry and grease-free when you are whisking egg white. Otherwise the egg white will not get firm!
- The egg white that is being processed should be at room temperature.

Working with the food processor

You can shred, grate or cut using the three disks ⑩ ⑪ ⑫ of the food processor.

- 1) Select the required disk and assemble everything as described in the chapter "Assembly".
- 2) Remove the pusher ① from the filling shaft ②.
- 3) Cut the food into pieces that will easily fit into the filling shaft ②.
- 4) Start the food processor at setting 1 by turning the speed regulator ⑯.
- 5) Then gradually add the food. Push the food in using the pusher ① without applying pressure.

Do not exceed the quantities specified in the following table.

			
INGREDIENT	SHREDDING DISK	CUTTING DISK	GRATING DISK
Apples/carrots	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmesan	max. 200 g	-	max. 200 g
Cucumber	-	max. 2	-
Potatoes	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Onions	-	max. 300 g	-
Chocolate	-	-	max. 200 g
Hard cheese (e.g. mature Gouda)	max. 300 g	-	-

NOTE

- Do not prepare large quantities all at once, but in several portions. Empty the mixing bowl ⑯ each time.
- Do not allow the appliance to operate for long periods when chopping (hard) cheese or chocolate. Otherwise the ingredients will become too hot, start to melt and agglutinate.

Working with the blender

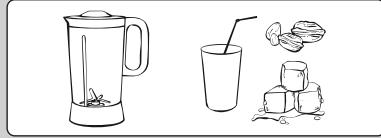
You can prepare milk shakes, for example or chop up ice cubes using the blender (blender ⑦ with installed holder with mixing knife ⑨ and sealing ring ⑩).

GB

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Never fill the blender with boiling fluids, such as soup! Allow these to cool until lukewarm.

- 1) Place the blender onto the motor block ⑯ as described in the chapter "Assembly".
- 2) Cut the solid ingredients into small pieces.
- 3) Pour in the necessary ingredients. Do not exceed the quantities specified in the following table.



INGREDIENT	MAX. AMOUNT
Bananas/strawberries + milk for a shake	max. 500 ml
Broccoli/tomatoes (vegetables)	max. 500 ml
Bananas/melons for cocktails	max. 500 ml
Boiled pulses (e.g. lentils)	max. 250 g
Ice cubes	max. 6 cubes or 140 g (Switch setting "P")
Almonds	max. 200 g
Nuts	max. 200 g

- 4) Close the lid ⑥ and ensure that the closure ⑤ has been fitted.
- 5) Start by turning the speed regulator ⑳ of the appliance to setting 2.

If ingredients stick to the sides of the blender during processing:

- Switch the appliance off.
- Remove the plug from the mains power socket.
- Open the lid ⑥ and remove the ingredients from the inside using the dough scraper ②.
- Close the lid ⑥ and re-connect the appliance to the power supply.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Never open the lid ⑥ of the blender whilst the knife is still rotating! Food could spray out!
- If you are mixing an easily foaming liquid such as milk, put no more than 1 litre into the blender so that it does not overflow.

NOTE

- If you wish to add liquid whilst the mixer is operating remove the closure ⑤ and pour the fluid into the opening in the lid ⑥.
- When mixing hard ingredients such as ice cubes, use setting "P" (Pulse) several times.
- Do not prepare large quantities all at once, but in several portions.
- If you are dissatisfied with the results, switch the appliance off and remove the plug from the mains power socket. Stir the ingredients using the dough scraper ② or remove some of them. Add some liquid if necessary and mix again.

Cleaning and care

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
-  Under no circumstances must the motor block 19 be submersed in liquid. This could result in a potentially fatal electric shock and the appliance could be damaged.
- Never open the appliance housing! You could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING - RISK OF INJURY!

- Be careful when cleaning the cutting knife 15, the cutting disk 12, the shredding disk 10, the grating disk 11 and the mixing knife. These parts are extremely sharp!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use solvents or abrasive cleaners. These will damage the surface of the appliance!
- Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

NOTE

- Always clean all parts immediately after use. This makes food residue easier to remove.

NOTE

- Disconnect the holder with mixing knife ⑨ from the blender ⑦ for cleaning!
- Remove the small Philips screw from the underside of the holder with mixing knife ⑨.
- Rotate the blender ⑦ until the arrow ▼ on the blender ⑦ is pointing at the symbol  on the holder ⑨. The blender ⑦ can then be released from the holder ⑨.
- Remove the sealing ring ⑧ from the holder: Slightly lift the sealing ring ⑧ with a flat, blunt object (e.g. made from wood) and then carefully guide the sealing ring ⑧ over the knife.
Never use sharp or pointed objects for removing the sealing ring ⑧!
These can damage the sealing ring ⑧ and therefore cause leaks!

To assemble, place the sealing ring ⑧ back into the holder ⑨ and place the blender ⑦ onto the holder ⑨ so that the arrow ▼ on the blender ⑦ is pointing at the symbol  on the holder ⑨. Rotate the blender ⑦ until the arrow ▼ is pointing at the symbol . Then screw the small Philips screw back in again.

- Only clean the motor block ⑯, the power cord and the knife guard for the cutting knife ㉚ with a damp cloth. Dry everything properly before re-using it.
- Clean the holder with mixing knife ⑨ and the sealing ring ⑧ in warm dishwater. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residue remain on the parts.
- Clean the cutting knife ⑯, the kneading knife ⑭, the disk adapter ⑬, the shredding disk ⑩, the grating disk ⑪ and the cutting disk ⑫, the emulsifying disc ④, the lid ③ with pusher ①, the mixing bowl ⑰, the drive shaft ⑮, the drive shaft adapter ⑯, the blender ⑦, the blender closure ⑤, the blender lid ⑥ and the dough scraper ㉚ in warm dishwater. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residue remains on the parts.
 - You can also clean these parts in the dishwasher! If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way.
- Dry all parts thoroughly before re-using the appliance.

Storage

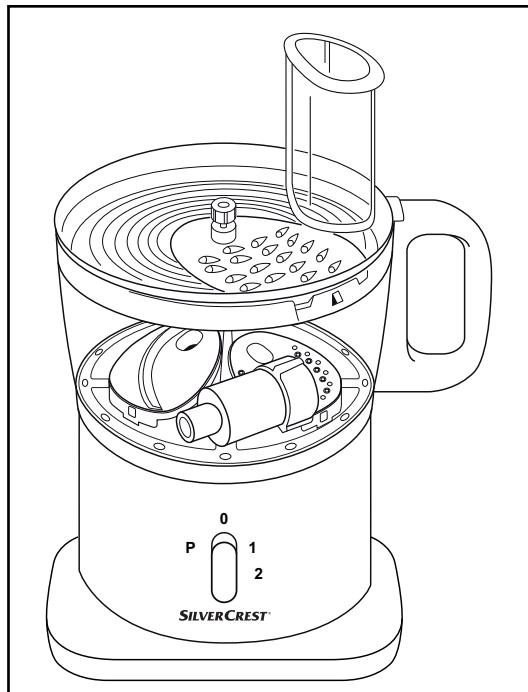
Store the cleaned and dried appliance in a dust-free and dry location.

Wind the cable around the cord storage ④ and attach the end to the cable leadthrough.

Proceed as follows in order to store accessory parts in the mixing bowl ⑦ in a space-saving way:

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- Never start the appliance with the accessory parts stored inside it!



- 1) Fit the drive shaft ⑬ to the motor block ⑯.
- 2) Fit the mixing bowl ⑦ to the motor block ⑯.
- 3) Slide the emulsifying disc ④ over the drive shaft ⑬ in the mixing bowl ⑦.

- 4) Slide the cutting knife **15** with the knife guard **23** fitted and the kneading knife **14** over the drive shaft **18** onto the emulsifying disc **4**.
- 5) Place the drive shaft adapter **16** and 2 disks (e.g. cutting **12** and shredding disk **10**) at the side next to the drive shaft **18** in the mixing bowl **17**.
- 6) Place the disk adapter **13** with the disk fitted onto the drive shaft **18**.
- 7) Close the lid **3** and slide the pusher **1** into the filling shaft **2**.

Fault rectification

DEFECT	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not work.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is not correctly assembled and engaged.	Check the assembly of the appliance and ensure that all marks are correctly aligned.
	The appliance is defective.	In this case, contact the Customer Services.
The appliance stops suddenly.	The lid 3 of the appliance may have become loose when processing hard ingredients.	Replace the lid 3 .
	The appliance is defective.	In this case, contact the Customer Services.
The motor runs, but the accessory parts do not rotate.	The drive shaft 18 is not inserted properly.	Check the assembly of the drive shaft 18 .

Disposal of the appliance



**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste.
This product is subject to the provisions of European Directive
2012/19/EU.**

GB

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre should you be in any doubt.

EC Declaration of Conformity information

With regard to compliance with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the European Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC as well as the ErP Directive 2009/125/EC, Regulation 1275/2008 Annex 1, No. 1.



The full original Declaration of Conformity is available from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 96056

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Salad plate

GB

Ingredients:

- 1 fresh cucumber
- 1/4 head of white cabbage
- 2 peppers
- 1 onion

For the marinade:

- 3 - 4 tbsp wine vinegar
- 2 tbsp cooking oil
- Salt
- Sugar
- Freshly ground pepper
- 1 tbsp chopped herbs

Preparation:

- 1) Peel the cucumber and divide the cabbage into pieces that will fit into the filling shaft ② of the food processor.
- 2) Now slice the cucumber, cabbage, prepared peppers and onions with the food processor at level 1 using the cutting disk ⑫.
- 3) Stir the ingredients for the marinade using the mixer.
- 4) Combine the vegetables with the marinade and season to taste.

Stuffed chicken breast with curry sauce

Ingredients:

- 4 chicken breasts, each approx. 150 g
- Salt
- Freshly ground pepper

For the stuffing:

- 150 g minced pork (raw)
- 1 onion, diced
- Chinese seasoning
- 1 pinch of ginger powder

For the sauce:

- 250 ml white wine
- 2 - 4 tbsp cream
- Salt, 1 tbsp curry powder
- Cornflour (if required)

Preparation:

- 1) Season the chicken breasts with salt and pepper and then cut them up using a sharp kitchen knife.
- 2) Process all of the ingredients for the stuffing into a dough in the mixing bowl using the kneading knife 14, and season to taste.
- 3) Now fill the chicken breasts with the stuffing and sew them up. (Alternatively, you can also use toothpicks.)
- 4) Heat the fat and fry all the chicken breasts in it.
- 5) Pour in the wine and then let the chicken breasts braise for 10-15 minutes.
- 6) Remove the chicken breasts from the pan and place them where they will keep warm.
- 7) Season the sauce with cream, salt and curry powder and thicken the sauce as desired with cornflour.

Now serve the chicken breasts with the sauce on a bed of rice, for example.

Potato röstis

Ingredients:

- 4 large, starchy potatoes
- Salt
- Pepper
- Nutmeg, ground
- 80 g Butter or margarine

GB

Preparation:

- 1) Wash and peel the potatoes and cut them into strips with the shredding disc ⑩.
- 2) Wrap the potato mass in a cloth and squeeze the liquid out.
- 3) Sprinkle the spices on the potato mass and mix everything together.
- 4) Using a small ladle, put some of the potato mass into the hot fat and press it flat with a spatula.
- 5) Now fry the röstis on both sides until they are crispy.

Suitable as an accompaniment to meat and game dishes.

Tuna spread

Ingredients:

- 1 can of tuna in sauce with vegetables
- 3 tbsp yoghurt
- 1 tsp lemon juice, freshly pressed
- 1 pinch salt
- Freshly ground pepper
- 2 hard-boiled eggs, diced

To serve:

- Whole wheat bread in slices
- Butter for buttering the bread
- 1 hard boiled egg, diced
- Chives, sliced

Preparation:

- 1) Blend all ingredients in the mixing attachment at the highest level until the desired consistency is reached (approx. 15 seconds) and then season to taste.
- 2) Spread butter and the tuna mixture onto the bread and sprinkle with chopped egg and chives.

Tomato sauce**Ingredients:**

- 5 tbsp cooking oil
- 1 large onion
- 1 large tin (800 g) peeled tomatoes
- Salt, pepper, 1 pinch sugar, 1 pinch thyme
- 1 pinch chilli powder
- 1/2 bunch parsley, chopped
- 1/2 bunch basil, finely chopped
- 40 g cold butter or 100 ml sweet cream

Preparation:

- 1) Peel the onions and roughly dice them with a knife.
 - 2) Heat the oil and fry the onions in it or use the microwave for 2-3 minutes at 600 watts.
 - 3) Add the tomatoes with the juice and stir in all of the spices.
 - 4) Let the sauce simmer covered for 20 minutes or gently cook it all in the microwave.
 - 5) Allow the tomato sauce to cool (to lukewarm) and then purée it in the blender.
 - 6) Then pour the sauce back into a pot and boil it until it has reduced a little.
 - 7) Now stir in the butter or cream.
 - 8) Sprinkle on the herbs and flavour it to taste.
- Serve with any kind of pasta and sprinkle with grated cheese.

Pancakes

Ingredients:

- 2 - 3 eggs
- 375 ml milk
- 1 pinch salt
- 250 g flour
- Fat for frying

GB

Preparation:

- 1) Mix the eggs, milk and salt with the kneading knife ⑩.
- 2) Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with the kneading knife ⑩ until you have a smooth batter.
- 3) Allow the batter to rise for 20 minutes.
- 4) Heat the fat and, with a small ladle, place some batter in the pan. (Only as much as is needed to thinly cover the pan bottom.)
- 5) Fry the pancakes until golden brown on both sides and serve hot.

Marble cake

Ingredients:

- 125 g soft butter or margarine
- 125 g sugar
- 3 eggs
- 1/2 packet of vanilla sugar
- 1 pinch salt
- 250 g wheat flour
- 1/2 packet baking powder
- 75 ml milk
- 20 g baking cocoa
- 50 g semisweet chocolate
- Butter for greasing the tin

Preparation:

- 1) Break the chocolate into large pieces and chop them using the cutting knife ⑯.
- 2) Place all ingredients except the chocolate and the baking cocoa into the mixing bowl ⑰ and mix using the kneading knife ⑯.
- 3) Grease a round cake tin (diameter: 20 - 22 cm) or a loaf tin (30 cm long).
- 4) Pour half of the dough into the tin and then stir the cocoa and grated chocolate into the remaining pastry.
- 5) Now place the dark dough onto the light dough and fold in with a fork in a spiral shape.

Tip: If you wish, you can also cover the cake with 100 g of semisweet chocolate and then decorate it with blobs of cream and chocolate biscuits.

Yeast dough

Ingredients:

- 300 g wheat flour
- 15 g fresh yeast or 5 g dried yeast
- Approx. 150 ml lukewarm milk
- 50 g butter or margarine (room temperature)
- 50 g sugar
- 1 egg

Preparation:

- 1) Place the flour, dry yeast or crumbled yeast and all other ingredients (not directly on the yeast) into the mixing bowl ⑰.
- 2) Mix everything using the kneading knife ⑯.
- 3) Remove the dough from the mixing bowl ⑰ and place it in a large bowl.
- 4) Cover the dough with a dish cloth, place it in a warm place and let the dough rise until it has visibly increased in size.
- 5) Then knead the dough again by hand.
- 6) After that, the dough is finished and can be further processed.

Orange drink

Ingredients:

- 250 ml orange juice
- 1 - 2 tbsp lemon juice
- 150 g tinned apricots
- 6 ice cubes, crushed
- 2 tsp sugar or honey

GB

Preparation:

- 1) Place the ice cubes into the blender and chop using switch setting "P".
- 2) Put the orange juice, the lemon juice and the apricots and the ice cubes in the blender and mix everything for about 10 seconds at level 2.
- 3) Now add the sugar or honey to taste and serve the juice ice cold.

Hazelnut biscuits

Ingredients:

- 200 g hazelnuts
- 60 g cane sugar
- 2 egg whites
- 2 tsp honey
- Approx. 50 g of plum or rose hip jam
- 35 g each of semisweet and milk chocolate

Preparation:

- 1) Chop the nuts in the mixer and put four tablespoons thereof aside.
- 2) Process the remaining nuts, sugar, egg whites and honey with the kneading knife 14 to a firm dough.
- 3) Sprinkle the remaining nuts onto a work surface and roll the dough out to about a quarter inch thick.
- 4) Now cut out the biscuits and place them on a baking tray lined with baking paper.
- 5) Join the cooled biscuits together in pairs with the rose hip or plum jam and then coat them with some milk chocolate and semisweet chocolate.
- 6) Melt the two types of chocolate separately. Dip the biscuits up to half way in and allow to dry on cake racks.

Bon appetit!

These recipes are provided subject to change. All ingredients and preparation information are guidelines. Enhance these recipe suggestions in accordance with your personal experience.

We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Cuprins

Introducere	32
Utilizare conform destinației	32
Furnitura	33
Eliminarea ambalajului	33
Descrierea aparatului.....	34
Date tehnice.....	34
Indicații de siguranță	35
Prima punere în funcțiune	37
Asamblarea.....	38
Vas pentru amestecat cu cuțit malaxor, cuțit de tăiere sau disc de emulsificare	38
Vas pentru amestecat cu sistem de tăiere continuă	39
Accesoriu de mixare	39
Operare.....	40
Utilizarea cuțitului malaxor	40
Utilizarea cuțitului de tăiere	41
Utilizarea discului de emulsificare	43
Utilizarea sistemului de tăiere continuă	44
Utilizarea accesoriu de mixare	45
Curățarea și îngrijirea	47
Depozitarea	49
Remedierea defectiunilor.....	50
Eliminarea aparatului.....	51
Indicații privind declarația de conformitate CE	51
Importator.....	51
Garanție.....	52
Service	52
Rețete	53

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Acum dețineți un produs modern și de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Ele cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea aparatului. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind operarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predăți-i, de asemenea, documentele aferente acestuia.

Utilizare conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării alimentelor în cantități mici. Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic. A nu se utilizează în scopuri profesionale!

Aparatul poate fi utilizat numai în scopuri private, în spații interioare protejate de ploaie. Nu utilizați aparatul în aer liber!

Utilizați aparatul numai împreună cu accesoriole originale.

AVERTIZARE

Pericole constituite de utilizarea necorespunzătoare!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

INDICAȚIE

- Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris. Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația. Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare. Sunt excluse pretenții de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este asumat în totalitate de către utilizator.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Robot de bucătărie
 - Vas pentru amestecat cu capac și accesoriu de împingere
 - Cuțit de tăiere, incl. capac
 - Cuțit malaxor
 - Adaptor pentru discuri
 - Disc de tăiere
 - Disc răzătoare
 - Disc răzătoare fină
 - Disc de emulsificare
 - Accesoriu de mixare cu capac și dispozitiv de închidere
 - Spatulă pentru aluat
 - Adaptor pentru arborele de acționare
 - Arborele de acționare
 - Instrucțiuni de utilizare
- 1) Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din cutie.
 - 2) Eliminați toate ambalajele și etichetele adezive.

RO

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau dacă componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (vezi capitolul **Service**).

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele de ambalat sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul de materiale contribuie la economia de materie primă și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați ambalajul de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul aparatului pe perioada garanției pentru a putea ambala aparatul corespunzător, în caz de utilizare a garanției.

Descrierea aparatului

- ❶ Accesoriu de împingere
- ❷ Tub de umplere
- ❸ Capac
- ❹ Disc de emulsificare
- ❺ Dispozitiv de închidere accesoriu de mixare
- ❻ Capac accesoriu de mixare
- ❼ Vas mixer
- ❽ Inel de etanșare
- ❾ Suport cu cuțit mixer
- ❿ Disc răzătoare
- ⓫ Disc răzătoare fină
- ⓬ Disc de tăiere
- ⓭ Adaptor pentru discuri
- ⓮ Cuțit malaxor
- ⓯ Cuțit de tăiere
- ⓰ Adaptor pentru arborele de acționare
- ⓱ Vas pentru amestecat
- ⓲ Arbore de acționare
- ⓳ Bloc motor
- ⓴ Regulator de viteză
- ⓵ Suport înfășurare cablu
- ⓶ Spatulă pentru aluat
- ⓷ Protecție lamel pentru cuțitul de tăiere

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensiune nominală	500 W
Clasa de protecție	II 

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar și împă-mântată. Tensiunea rețelei trebuie să corespundă indicațiilor de pe placuța de fabricație a aparatului.
- ▶ Evitați contactul cablului cu lichide sau umezirea acestuia în timpul func-ționării aparatului. Ghidați cablul astfel încât să nu poată fi deteriorat sau blocat de alte obiecte din jur.
- ▶ Țineți cablul de rețea departe de suprafețele fierbinți.
- ▶ Nu efectuați niciun fel de reparații la acest aparat. Orice fel de reparații trebuie efectuate de către serviciul clienți sau de către specialiști calificați.
- ▶ Nu conectați/deconectați aparatul la/de la sursa de curent dacă sunteți cu picioarele în apă.
- ▶ Dacă curățați aparatul sau în cazul unei defecțiuni, scoateți întot-deauna ștecărul din priză. Simpla oprire nu este suficientă, deoarece în aparat mai există încă tensiune, atât timp cât ștecărul este în priză.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.



În niciun caz nu este permisă introducerea aparatului în apă sau în alte lichide.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel descris în prezentele instrucții.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dez-assembly sau curățării, aparatul se va scoate întotdeauna din priză.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vîrstă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vîrstă peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor cu vîrstă sub 8 ani.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Deconectați în principiu aparatul de la sursa de curent când montați sau demontați accesorii. Astfel se evită pornirea neintenționată a aparatului.
- ▶ Utilizați numai accesorii originale ale acestui aparat. Este posibil ca piesele provenite de la alții producători să nu fie adecvate și pot provoca pericolări!
- ▶ Atenție: cuțitul, discul de tăiere, discul răzătoare și discul răzătoare fină, precum și cuțitul mixerului sunt foarte ascuțite! Manipulați-le totdeauna cu atenție.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Atenție: cuțitul, discul de tăiere, discul răzătoare și discul răzătoare fină, dar și cuțitul mixerului sunt foarte ascuțite! De aceea aveți grijă atunci când le curățați.
- ▶ Atenție: cuțitul, discul de tăiere, discul răzătoare și discul răzătoare fină, dar și cuțitul mixerului sunt foarte ascuțite! De aceea aveți grijă atunci când goliți vasul pentru amestecat și recipientul mixerului.
- ▶ În timp ce aparatul funcționează, adăugați numai ingredientele care trebuie preparate în vasul pentru amestecat sau accesoriul de mixare.
- ▶ Nu introduceți niciodată mâinile sau obiecte în tubul de umplere sau în mixer, pentru a evita răñirile și defectarea aparatului.
- ▶ Schimbați accesoriile numai în cazul în care sistemul de acționare este în stare de repaus și cu ștecarul deconectat! După oprire, aparatul mai funcționează scurt timp!
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu introduceți niciodată în accesoriul de mixare lichide clocoțite, cum ar fi supă! Înainte de a le introduce în recipient, așteptați să se răcească la temperatura corpului.

Prima punere în funcțiune

- Curățați aparatul în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și curată.
- Fixați aparatul de suprafață ajutându-vă de cele patru ventuze, în aşa fel încât să se fixeze.
- Desfășurați cablul de alimentare de pe suportul de înfășurare a cablului ② și fixați-l apoi la decupajul pentru cablu.
- Asamblați aparatul, în funcție de tipul de utilizare, conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.

Asamblarea

Vas pentru amestecat cu cuțit malaxor, cuțit de tăiere sau disc de emulsificare

INDICAȚIE

► Pentru asamblare utilizați imaginile de pe pagina pliantă!

- 1) Conectați arborele de acționare **18** la suportul de fixare al arborelui.
- 2) Așezați vasul pentru amestecat **17** pe blocul motor **19**, astfel încât săgeata  să fie orientată către simbolul  și rotiți vasul pentru amestecat **17** suficient, astfel încât săgeata  să fie orientată spre simbol . Vasul pentru amestecat **17** este acum fixat.
- 3) Așezați adaptorul arborelui de acționare **16** pe arborele de acționare **18**.
- 4) Selectați acum accesoriul:
 - cuțitul malaxor **14** pentru frământarea aluatului,
 - cuțitul de tăiere **15** pentru mărunțirea cepei, parmezanului și.a. sau
 - discul de emulsificare **4** pentru a bate frișca, albușuri sau deserturi ușoare.

■ **Cuțitul malaxor **14** sau cuțitul de tăiere **15**:** Împingeți cuțitul malaxor, **14**, respectiv cuțitul de tăiere **15** pe adaptorul pentru arborele de acționare **16**, în așa fel încât dispozitivele de blocare să se fixeze unul în altul.

■ **Discul de emulsificare **4**:** Așezați discul de emulsificare **4** pe adaptorul arborelui de acționare **16**, în așa fel încât dispozitivele de blocare să se fixeze unul în altul.
- 5) Așezați capacul **3** pe vasul pentru amestecat **17**, în așa fel încât săgeata  de pe capac **3** să fie orientată către simbolul   de pe vasul pentru amestecat **17**. Rotiți-l apoi suficient de mult, astfel încât să se audă un „clic” și săgeata să fie orientată către simbolul  .
- 6) Introduceți accesoriul de împingere **1** în tubul de umplere **2**.
- 7) Introduceți ștecarul în priză.

Vas pentru amestecat cu sistem de tăiere continuă

INDICAȚIE

- Pentru asamblare utilizați imaginile de pe pagina pliantă!

- 1) Conectați arborele de acționare **18** la suportul de fixare al arborelui.
- 2) Așezați vasul pentru amestecat **17** pe blocul motor **19**, astfel încât săgeata  să fie orientată către simbolul  și roțiți suficient vasul pentru amestecat **17**, astfel încât săgeata  să fie orientată spre simbol . Vasul pentru amestecat **17** este acum fixat.
- 3) Selectați discul potrivit **10** **11** **12** (consultați capitolul „Utilizarea sistemului de tăiere continuă”) și introduceți-l în adaptorul pentru discuri **13**:
 - în cazul în care nu este instalat un disc: Apăsați pe urechea de metal a discului către exterior, astfel încât aceasta să alunece peste dispozitivul de blocare al adaptorului pentru discuri **13**. Puteți ridica acum discul.
 - introduceți discul nou cu latura îngustă în decupajul de pe adaptorul pentru discuri **13** și apăsați apoi ferm discul în jos, în aşa fel încât să se fixeze.
- 4) Introduceți adaptorul pentru disc **13** cu discul introdus în arborele de acționare **18**.
- 5) Așezați capacul **3** pe vasul pentru amestecat **17**, în aşa fel încât săgeata  de pe capac **3** să fie orientată către simbolul  de pe vasul pentru amestecat **17**. Rotiți-l apoi suficient de mult, astfel încât să se audă un „clic” și săgeata să fie orientată către simbolul .
- 6) Introduceți accesoriul de împingere **1** în tubul de umplere **2**.
- 7) Introduceți ștecarul în priză.

Accesoriu de mixare

INDICAȚIE

- Pentru asamblare utilizați imaginile de pe pagina pliantă!

- 1) Așezați accesoriul de mixare pe blocul motor **19**, în aşa fel încât săgeata  de pe suportul cu cuțitul mixerului **9** să fie orientată către simbolul .
- 2) Rotiți accesoriul de mixare până ce săgeata  indică spre simbolul .

- 3) Montați capacul accesoriului de mixare **6** pe vasul mixerului **7** astfel încât marginea capacului accesoriului de mixare **6** să fie așezată exact lângă mânerul vasului mixerului **7**. Aveți în vedere ca marginea să fie poziționată exact lângă mânerul către care este deschisă șina de pe mâner. Rotiți capacul accesoriului de mixare **6** în sens orar, în aşa fel încât dispozitivul de blocare de pe capacul accesoriului de mixare **6** să intre în șina de pe mânerul vasului mixerului **7**. Pentru aceasta apăsați marginea puțin în jos, pentru a vă asigura că dispozitivul de blocare intră în fantă.
- 4) Așezați dispozitivul de închidere al accesoriului de mixare **5** pe capacul accesoriului de mixare **6** în aşa fel încât ciocurile de plastic să gliseze în șinele de ghidare de pe capacul accesoriului de mixare **6**. Rotiți apoi dispozitivul de închidere al accesoriului de mixare **5** cu 90°, în aşa fel încât să fie închis ferm.
- 5) Introduceți ștecarul în priză.

Operare

Utilizarea cuțitului malaxor

Cu ajutorul cuțitului malaxor **14** puteți frământa aluatul, de ex. pentru prăjituri, chifle sau pizza.

INDICAȚIE

- Nu încercați să amestecați lichide cu cuțitul malaxor **14**. Acestea ies din vas sau sunt împroșcate. Utilizați pentru lichide numai accesoriul de mixare!

- 1) Introduceți cuțitul malaxor **14** conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.
- 2) Introduceți ingredientele necesare. Nu depășiți cantitățile indicate în tabelul următor:

INGREDIENTE	CANTITATEA MAX.
Făină (pentru aluat cu drojdie)	max. 300 g
Făină (pentru aluat de pizza)	max. 300 g
Făină (pentru aluat de prăjituri)	max. 300 g
Ouă (pentru chec)	max. 4 buc.

- 3) Închideți capacul **3**.

- 4) Porniți aparatul prin rotirea regulatorului de viteză **20**, frământați timp de 20 de secunde la treapta 1 și creșteți viteza timp de aprox. 1 minut la treapta 2.
- 5) Timpul normal de frământare este 30 - 180 de secunde.

INDICAȚIE

- În cazul în care dorîți să adăugați ingrediente pe parcursul procesului de frământare, introduceți-le prin tubul de umplere **2** ! În cazul în care deschideți capacul **3**, aparatul se oprește!

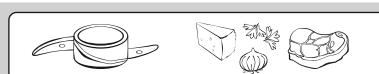
Utilizarea cuțitului de tăiere

Cu ajutorul cuțitului de tăiere **15** puteți mărunți alimente, precum ceapă sau carne.

INDICAȚIE

- Nu încercați să amestecați lichide cu cuțitul de tăiere **15**. Acestea ies din vas sau sunt împroșcate. Utilizați pentru lichide numai accesoriul de mixare!

- 1) Introduceți cuțitul de tăiere **15** conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.
- 2) Tăiați ingredientele în bucătele de aprox. 2 cm - 3 cm.
- 3) Introduceți ingredientele. Nu depășiți cantitățile indicate în tabelul următor:



INGREDIENTE	CANTITATEA MAX.	VITEZA
Pâine	max. 100 g	Treapta 1 - 2
Brânză	max. 200 g	Treapta 1 - 2
Carne	max. 500 g	Treapta 1 - 2
Verdețuri	max. 50 g	Treapta 1
Usturoi	150 - 300 g	Pozitia Pulse
Ceapă	max. 500 g	Pozitia Pulse

INDICAȚIE

- Vitezele indicate în tabel sunt valori orientative. Acestea pot fi diferite în funcție de cantitatea și structura ingredientelor!

- 4) Închideți capacul **③**.
- 5) Începeți mărunțirea prin rotirea regulatorului de viteză **⑩**.
Timpul normal de mărunțire este 10 - 60 de secunde.

În cazul în care ingredientele se depun pe peretele vasului pentru amestecat sau se lipesc de cuțit:

- Opriți aparatul;
- Scoateți capacul **③**.
- Îndepărtați accesorile de pe cuțitul de tăiere **⑯**, precum și de pe peretele interior, cu ajutorul spatulei pentru aluat **⑯**.
- Închideți capacul **③**.
- Porniți aparatul din nou.

INDICAȚIE

- Prelucrați numai carne fără oase!
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp atunci când mărunții brânză (tare). În caz contrar, aceasta se va încălzi excesiv, va începe să se topească și să formeze bulgări.
- În cazul în care dorîți să adăugați ingrediente pe parcursul procesului de tăiere, introduceți-le prin tubul de umplere **②**! În cazul în care deschideți capacul, aparatul se oprește!
Aveți totuși în vedere, să nu depășiți cantitățile maxime indicate în tabel pe parcursul procesului de completare a ingredientelor!

Utilizarea discului de emulsificare

Cu ajutorul discului de emulsificare ④ puteți bate frîșca și albușurile sau puteți amesteca deserturi.

INDICAȚIE

- Nu încercați să amestecați lichide cu discul de emulsificare ④. Acestea ies din vas sau sunt împroșcate. Utilizați pentru lichide numai accesoriul de mixare!
- Nu prelucrați niciodată mai mult de 400 ml de lichide! Acestea s-ar putea revârsa sau împroșca.

- 1) Introduceți discul de emulsificare ④, conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.
- 2) Introduceți ingredientele necesare. Nu depășiți cantitățile indicate în tabelul următor:



INGREDIENTE	CANTITATEA MAX.	TIMP DE PROCESARE
Frîșă lichidă	125 - 350 ml	cca 20 - 30 de secunde
Albușuri	2 - 4 buc.	cca 30 - 70 de secunde

- 3) Închideți capacul ③.
- 4) Începeți lucrul prin rotirea regulatorului de viteză ⑩ pe treapta 2.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați discul de emulsificare ④ niciodată pentru frământarea aluatului sau prepararea de aluat cu unt/margarină! Acesta ar fi deteriorat în caz contrar.

INDICAȚIE

- Vasul pentru amestecat ⑯ și discul de emulsificare ④ trebuie să fie complet uscate și lipsite de grăsimi, dacă dorîți să bateți albușurile spumă. În caz contrar nu se va întări spuma!
- Albușurile care urmează a fi bătute, trebuie să fie la temperatura camerei.

Utilizarea sistemului de tăiere continuă

Cu ajutorul celor trei discuri ⑩ ⑪ ⑫ ale sistemului de tăiere continuă puteți să rădeji sau să mărunții.

- 1) Selectați discul dorit și asamblați totul conform descrierii din capitolul „Asamblare”.
- 2) Îndepărtați accesoriul de împingere ① din tubul de umplere ②.
- 3) Tăiați alimentele în bucăți mari astfel încât să încapă fără probleme în tubul de umplere ②.
- 4) Începeți lucrul prin rotirea regulatorului de viteză ⑩ al sistemului de tăiere continuă pe treapta 1.
- 5) Adăugați succesiv alimentele. Împingeți alimentele cu ajutorul accesoriului de împingere ①, fără a exercita presiune.

Nu depășiți cantitățile indicate în tabelul următor:

INGREDIENTE	DISC RĂZĀTOARE	DISC DE TĂIERE	DISC RĂZĀTOARE FINĀ
Mere/morcovi	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmezan	max. 200 g	-	max. 200 g
Castravete de seră	-	max. 2 buc.	-
Cartofi	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Ceapă	-	max. 300 g	-
Ciocolată	-	-	max. 200 g
Brânză tare (de ex. Gouda maturată)	max. 300 g	-	-

INDICAȚIE

- Nu prelucrați cantități mai mari în același timp, ci succesiv în mai multe porții. Între timp goliiți întotdeauna vasul pentru amestecat ⑯.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze prea mult timp, atunci când mărunții brânză (tare) sau ciocolată. În caz contrar, ingredientele se vor încălzi excesiv, vor începe să se topească și să formeze bulgări.

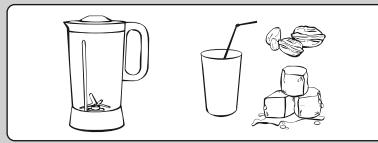
Utilizarea accesoriului de mixare

Cu ajutorul accesoriului de mixare (vasul mixerului **7** cu suportul cu cujitură mixerului **3** instalat și inelul de etanșare **8**) puteți să preparați, de exemplu, milkshake-uri sau sau mărunți cuburi de gheăză.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu introduceți niciodată în accesoriul de mixare lichide clocotide, cum ar fi supa! Înainte de a le introduce în recipient, așteptați să se răcească la temperatura corpului.

- 1) Așezați accesoriul de mixare pe blocul motor **10**, conform descrierii din capitolul „Asamblarea”.
- 2) Tăiați toate ingredientele solide în bucăți mici.
- 3) Introduceți ingredientele dorite. Nu depășiți cantitățile indicate în tabelul următor:



INGREDIENTE	CANTITATEA MAX.
Banane/căpșuni + lapte pentru un shake	max. 500 ml
Broccoli/roșii (legume)	max. 500 ml
Banane/pepene galben pentru cocktailuri	max. 500 ml
Boabe fierte (de ex. linte)	max. 250 g
Gheăză cuburi	max. 6 bucăți sau 140 g (poziția comutatorului „P”)
Migdale	max. 200 g
Nuci	max. 200 g

- 4) Închideți capacul **6** și asigurați-vă că și dispozitivul de închidere **5** este introdus.
- 5) Începeți lucrul prin rotirea regulatorului de viteză **20** pe treapta 2.

În cazul în care ingredientele se depun pe parcursul prelucrării pe perejii accesoriului de mixare:

- Opriți aparatul;
- Scoateți ștecărul din priză.
- Deschideți capacul **6** și îndepărtați ingredientele de pe peretele interior cu ajutorul spatulei pentru aluat **22**.
- Închideți capacul **6** și conectați aparatul din nou la rețeaua electrică.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu deschideți niciodată capacul **6** accesoriului de mixare atât timp cât cuțitul încă se rotește! Este posibil să fie aruncate alimentele din vas!
- În cazul în care amestecați lichide ce fac ușor spumă, de exemplu lapte, adăugați maximum 1 litru în accesoriul de mixare, pentru a preveni revârsarea conținutului.

INDICAȚIE

- În cazul în care dorîți să adăugați lichide în timp ce mixerul funcționează, îndepărtați dispozitivul de închidere **5** și turnați lichidul prin orificiul din capac **6**.
- În cazul în care amestecați ingrediente tari, de exemplu cuburi de gheăză, acționați de mai multe ori comutatorul în poziția „P” (Pulse).
- Nu amestecați cantități mai mari în același timp, ci succesiv în mai multe porții.
- În cazul în care sunteți nemulțumit de rezultatul obținut, opriți aparatul și deconectați ștecărul. Amestecați ingredientele cu ajutorul spatulei pentru aluat **22** sau extrageți o parte. Dacă este cazul, adăugați puțin lichid și amestecați totul încă o dată.

Curățarea și îngrijirea

AVERTIZARE - PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
-  Blocul motor **19** nu trebuie introdus în lichide în niciun caz! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.
- Nu deschideți niciodată carcasa aparatului. În caz contrar există pericol de moarte prin electrocutare.

AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- Fiți atenți la curățarea discului răzătoare **10**, a discului răzătoare fină **11**, a discului de tăiere **12**, a cuțitului de tăiere **15** și cuțitului mixerului. Aceste piese sunt foarte de ascuțite!

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe abrazive sau corozive. Acestea atacă suprafețele aparatului!
- Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau abrazive! Aceste substanțe pot deteriora ireparabil suprafața!

INDICAȚIE

- Curățați toate piesele întotdeauna imediat după utilizare. Astfel pot fi îndepărtate mai ușor resturile alimentare.

INDICAȚIE

- Pentru curățare, deașați suportul cu cuțitul mixerului ⑨ de pe vasul mixerului ⑦!
- Îndepărtați șurubul mic cu filet dublu încrușiat de pe partea inferioară a suportului cu cuțitul mixerului ⑨.
- Rotiți vasul mixerului ⑦ suficient de mult, astfel încât săgeata ▼ de pe vasul mixerului ⑦ să fie orientată către simbolul ☐ de pe suport ⑨. Vasul mixerului ⑦ se poate demonta atunci de pe suport ⑨.
- Îndepărarea inelului de etanșare ⑧ din suport: Ridicați inelul de etanșare ⑧ cu un băt plat și bont (de ex. din lemn) ușor și treceți apoi inelul de etanșare ⑧ cu atenție peste cuțit.
Nu utilizați niciodată obiecte ascuțite sau tăioase, pentru a îndepărta inelul de etanșare ⑧! Acestea pot deteriora inelul de etanșare ⑧ și pot duce implicit la neetanșeitate!

Pentru asamblare, introduceți inelul de etanșare ⑧ din nou în suport ⑨ și așezați vasul mixerului ⑦ pe suport ⑨ astfel încât săgeata ▼ de pe vasul mixerului ⑦ să fie orientată spre simbolul ☐ de pe suport ⑨. Rotiți vasul mixerului ⑦ suficient de mult, astfel încât săgeata ▼ să fie orientată către simbolul ☐. Apoi înfiletați la loc șurubul mic cu filet dublu încrușiat.

- Curățați blocul motor ⑯, cablul de alimentare și protecția lamei pentru cuțitul de tăiere ⑳ numai cu o lăvă ușor umezită. Înainte de o nouă utilizare toate componentele trebuie să fie complet uscate.
- Curățați suportul cu cuțitul mixerului ⑨ și inelul de etanșare ⑧ cu apă caldă cu detergent de vase. Clătiți apoi toate componentele cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergent.
- Curățați cuțitul de tăiere ⑮, cuțitul malaxor ⑭, adaptorul pentru discuri ⑬, discul răzătoare ⑩, discul răzătoare fină ⑪ și discul de tăiere ⑫, discul de emulsificare ④, capacul ③ cu accesoriul de împingere ①, vasul pentru amestecat ⑰, arborele de acționare ⑯, adaptorul pentru arborele de acționare ⑯, vasul mixerului ⑦, dispozitivul de închidere pentru accesoriul de mixare ⑤, capacul accesoriului de mixare ⑥ precum și spatula pentru aluat ⑰ în apă caldă cu detergent de vase. Clătiți apoi toate componentele cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergent.
 - Puteți curăța aceste componente în mașina de spălat vase. Puneți componentele, dacă este posibil, în coșul superior al mașinii de spălat vase. Se va evita blocarea componentelor.
- Înainte de a reutiliza aparatul, uscați bine toate componentele.

Depozitarea

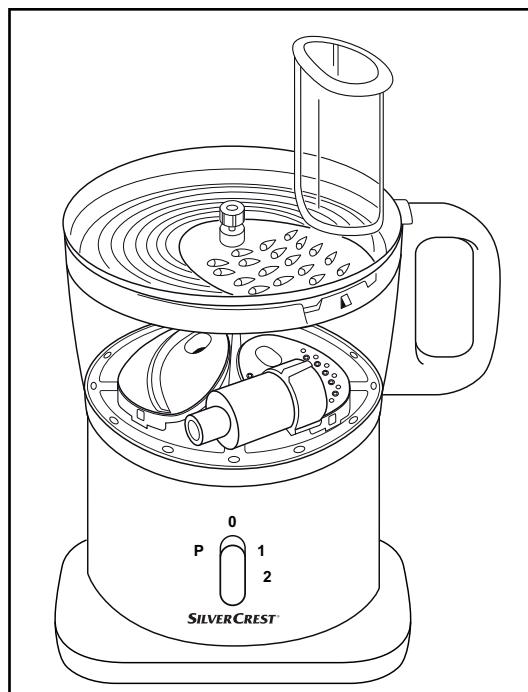
Păstrați aparatul curățat și uscat într-un loc curat și fără praf.

Înfășurați cablul de rețea de pe suportul de înfășurare a cablului **②** și fixați apoi capătul final la decupajul pentru cablu.

Procedați după cum urmează pentru a depozita accesorile în vasul pentru amestecat **⑦** și pentru a economisi spațiu:

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- Nu porniți niciodată aparatul dacă accesorile sunt depozitate în el!



- 1) Așezați arborele de acționare **⑩** pe blocul motor **⑨**.
- 2) Așezați vasul pentru amestecat **⑦** pe blocul motor **⑨**.
- 3) Împingeți discul de emulsificare **④** deasupra arborelui de acționare **⑩** în vasul pentru amestecat **⑦**.

- 4) Împingeți cuștitul de tăiere **15** cu protecția lamei aplicată **23** și cuștitul malaxor **14** pe arborele de acționare **18** pe discul de emulsificiere **4**.
- 5) Așezați adaptorul arborelui de acționare **16** și 2 discuri (de ex. discul de tăiere **12** și discul răzătoare **10**) lateral, lângă arborele de acționare **18** în vasul pentru amestecat **17**.
- 6) Introduceți adaptorul pentru discuri **13** cu discul introdus în arborele de acționare **18**.
- 7) Închideți capacul **3** și introduceți accesoriul de împingere **1** în tubul de umplere **2**.

Remedierea defectiunilor

DEFECTIU-NEA	CAUZA	REMEDIAREA
Aparatul nu funcționează.	Ștecarul nu este în priză.	Introduceți ștecarul în priză.
Aparatul se oprește brusc.	Aparatul nu este corect asamblat și fixat.	Controlați asamblarea aparatului și asigurați-vă că toate marcajele sunt suprapuse corect.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți.
	Capacul 3 apărătorului se poate să se fi slăbit la prelucrarea unor ingrediente solide.	Reataşați capacul 3 corect.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți.
Motorul funcționează, dar accesoriul nu este acționat.	Arborele de acționare 18 nu este montat corect.	Controlați asamblarea arborelui de acționare 18 .

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit.

Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.

Indicații privind declarația de conformitate CE

Acest aparat corespunde cerințelor esențiale și altor prescripții relevante ale Directivei 2004/108/EC privind compatibilitatea electromagnetică, Directivei 2006/95/EC privind joasa tensiune, precum și Directivei 2009/125/EC privind produsele cu impact energetic, regulamentului 1275/2008 anexa 1, nr.1.



Declarația de conformitate completă, în original este disponibilă la sediul importatorului.

Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Garanție

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării.

Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. În caz de defecțiuni în perioada de garanție, contactați telefonic centrul dvs. de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dvs.

INDICAȚIE

- Garanția acoperă numai defecțiunile de material și de fabricație, fiind excluse pagubele rezultate în urma transportului sau privind piesele de uzură sau deteriorările componentelor fragile, de exemplu, comutatoare.

Aparatul este destinat numai pentru uz privat și nu pentru utilizări profesionale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Drepturile dvs. legale nu sunt limitate prin această garanție.

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării.

Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Service

(RO) Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 96056

Acces linie telefonică directă: De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

Rețete**Platou de salată****Ingrediente:**

- 1 castravete proaspăt
- 1/4 de căpățână varză albă
- 2 ardei
- 1 ceapă

RO

Pentru marinată:

- 3 - 4 linguri oțet de vin
- 2 linguri ulei
- sare
- zahăr
- piper proaspăt râșnit
- 1 lingură verdeață mărunțită

Prepararea:

- 1) Curățați castravetele și tăiați varza astfel încât să încapă în tubul de umplere ② al sistemului de tăiere continuă.
- 2) Tăiați acum felii subțiri castravetele, varza, ardeiul pregătit și ceapa la treapta 1 a discului de tăiere ⑫.
- 3) Amestecați ingredientele pentru marinată cu mixerul.
- 4) Amestecați marinata cu legumele și asezonăți după gust.

Piept de pui umplut cu sos de curry

Ingrediente:

- 4 piepturi de pui de 150 g fiecare
- sare
- piper proaspăt râşnit

RO

Pentru umplutură:

- 150 g carne de porc tocată
- 1 ceapă, cubulete
- amestec chinezesc de condimente
- 1 vârf de cuțit de pulbere de ghimbir

Pentru sos:

- 250 ml vin alb
- 2-4 linguri smântână
- sare, 1 linguriță curry
- puțin agent de îngroșare pentru sos (optional)

Prepararea:

- 1) Sărăti și piperați piepturile de pui, iar apoi despicați-le cu un cuțit de bucătărie ascuțit.
- 2) Amestecați toate ingredientele pentru umplutură în vasul pentru amestecat cu ajutorul cuțitului malaxor 10 până obțineți un aluat și asezonați după gust.
- 3) Umpleți acum piepturile de pui cu umplutura și coaseți-le. (Puteți folosi și bețisoare de lemn.)
- 4) Încălziți acum grăsimea și prăjiți piepturile de pui.
- 5) Adăugați vinul și lăsați piepturile să fierbă înăbușit 10 - 15 minute.
- 6) Scoateți piepturile de pui din tigaie și mențineți-le calde.
- 7) Asezonați sosul cu smântână, sare și curry și, după gust, dați consistență prin adăugarea unui agent de îngroșare pentru sos.

Serviți acum piepturile de pui cu sos, de exemplu, pe orez.

Crochete de cartofi

Ingrediente:

- 4 cartofi mari, făinoși
- sare
- piper
- nucșoară măcinată
- 80 g unt sau margarină

RO

Prepararea:

- 1) Spălați și curățați cartofii și tăiați-i felii pe discul răzătoare **10**.
- 2) Puneți cartofi tăiați într-un prosop pentru a îndepărta apa.
- 3) Presărați condimentele pe cartofi și amestecați.
- 4) Puneți câțiva cartofi în uleiul încins și presați-i cu spatula pentru friptură.
- 5) Prăjiți acum crochetele pe ambele părți până devin crocante.

Adevarat ca garnitură pentru carne și vânat.

Pastă de ton

Ingrediente:

- 1 cutie ton în sos cu legume
- 3 linguri iaurt
- 1 linguriță suc de lămâie, stors proaspăt
- 1 priză sare
- piper proaspăt râșnit
- 2 ouă fierite tare, tăiate cuburi

Pentru servit:

- pâine integrală de secară tăiată felii
- unt pentru uns
- 1 ou fierat tare, tăiat cuburi
- arpagic tăiat

Prepararea:

- 1) Amestecați toate ingredientele în accesoriul de mixare la viteză maximă până obțineți consistența dorită (cca. 15 secunde) după care asezonați.
- 2) Ungeți pâinea cu unt și pastă de ton și presărați deasupra oul tăiat și arăgicul.

Sos de tomate**Ingrediente:**

- 5 linguri ulei
- 1 ceapă mare
- 1 cutie mare (800 g) de tomate descojite
- sare, piper, 1 priză zahăr, 1 priză cimbru,
- 1 priză pulbere de chilli
- 1/2 legătură de păstrav, mărunțit
- 1/2 legătură de busuioc tăiat fin
- 40 g unt rece sau 100 ml smântână dulce

Prepararea:

- 1) Curățați cepele și tăiați-le bucăți mai mari cu un cuțit.
 - 2) Încrengăți uleiul și prăjiți cepele sau prăjiți-le în cuptorul cu microunde timp de 2 - 3 minute la 600 wați.
 - 3) Adăugați tomatele cu sucul și amestecați cu toate condimentele.
 - 4) Lăsați sosul acoperit să fierbă încet 20 de minute sau dați-l în cuptorul cu microunde.
 - 5) Lăsați sosul de tomate să se răcească (călduță) și faceți-l piure în accesoriul de mixare.
 - 6) Turnați apoi sosul din nou în oală și lăsați-l eventual să dea un clopot.
 - 7) Adăugați și amestecați untul sau smântână.
 - 8) Presărați verdeata și asezonați după gust.
- Sos pentru orice fel de paste cu cașcaval ras.

Clătite

Ingrediente:

- 2 - 3 ouă
- 375 ml lapte
- 1 priză sare
- 250 g făină
- grăsime pentru prăjit

RO

Prepararea:

- 1) Amestecați ouăle, lăptele și sarea și bateți-le cu cuțitul malaxor 14.
- 2) Cerneți făina și adăugați-o peste. Amestecați cu cuțitul malaxor 14 până obțineți un aluat subțire.
- 3) Lăsați aluatul la dospit 20 de minute.
- 4) Încălziți grăsimea și turnați aluat cu un polonic mic.
(Un strat subțire pe fundul tigăii.)
- 5) Coaceți clătită pe ambele părți și serviți-o caldă.

Chec marmorat

Ingrediente:

- 125 g unt moale sau margarină
- 125 g zahăr
- 3 ouă
- 1/2 pachet de vanilie
- 1 priză de sare
- 250 g făină de grâu
- 1/2 pachet praf de copt
- 75 ml lăptă
- 20 g cacao de copt
- 50 g glazură amăruie
- grăsime pentru formă

Prepararea:

- 1) Desfaceți glazura în bucăți mari și mărunteți-le cu ajutorul cuștitului de tăiere ⑯.
- 2) Introduceți toate ingredientele, cu excepția glazurii și a prafului de cacao pentru copt în vasul pentru amestecat ⑰ și amestecați totul cu ajutorul cuștitului malaxor ⑯.
- 3) Ungeti o formă rotundă (diametru: 20 - 22 cm) sau una lungă (30 cm).
- 4) Turnați jumătate din aluat în formă, iar apoi amestecați praful de cacao și glazura rasă cu restul de aluat.
- 5) Turnați aluatul închis la culoare peste cel deschis și faceți spirale cu o furculiță.

Sfat: dacă doriți, puteți acoperi prăjitura cu 100 g de glazură amăruie și să o decorați apoi cu bezele de frisă sau rondele de ciocolată.

Aluat dospit**Ingrediente:**

- 300 g făină de grâu
- 15 g drojdie proaspătă sau 5 g de drojdie uscată
- cca 150 ml lapte călduț
- 50 g unt sau margarină (temperatura camerei)
- 50 g zahăr
- 1 ou

Prepararea:

- 1) Puneți făina, drojdia uscată sau cuburi și celelalte ingrediente (nu direct peste drojdie) în vasul pentru amestecat ⑰.
- 2) Amestecați totul cu cuștitul malaxor ⑯.
- 3) Scoateți aluatul din vasul pentru amestecat ⑰ și introduceți-l într-un vas mai mare.
- 4) Acoperiți aluatul cu un prosop de vase, puneți-l într-un loc cald și așteptați să dospească până când și-a mărit vizibil volumul.
- 5) Frământați din nou aluatul cu mâinile, puternic.
- 6) Apoi aluatul este gata de a fi folosit mai departe.

Băutură de portocale

Ingrediente:

- 250 ml suc de portocale
- 1 - 2 linguri de suc de lămâie
- 150 g caise din cutie
- 6 cuburi de gheăță sparte
- 2 lingurițe zahăr sau miere

RO

Prepararea:

- 1) Introduceți cuburile de gheăță în accesoriul de mixare și mărunții-le cu comutatorul pe poziția „P”.
- 2) Introduceți sucul de portocale, sucul de la lămâie și caise peste cuburile de gheăță din accesoriul de mixare și amestecați totul timp de aprox. 10 secunde la treapta 2.
- 3) Adăugați acum zahărul sau mierea după gust și serviți sucul rece.

Съдържание

Въведение.....	62
Употреба по предназначение.....	62
Окомплектовка на доставката	63
Предаване на опаковката за отпадъци.	63
Описание на уреда.....	64
Технически характеристики	64
Указания за безопасност	65
Първо пускане в експлоатация	67
Сглобяване	68
Купа за разбъркване с нож за месене, нож за рязане или диск за емулгиране	68
Купа за разбъркване с устройството за непрекъснато рязане	69
Приставка за миксиране	69
Работа с уреда.....	70
Работа с ножа за месене	70
Работа с ножа за рязане.....	71
Работа с диска за емулгиране.....	73
Работа с устройството за непрекъснато рязане	74
Работа с приставката за миксиране	75
Почистване и поддръжка.....	77
Съхранение	79
Отстраняване на неизправности.....	80
Предаване на уреда за отпадъци	81
Указания относно ЕО декларацията за съответствие	81
Вносител	81
Гаранция.....	82
Сервиз	82
Рецепти	83

BG

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването на отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описаните и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи само за преработване на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели!

Този уред е предназначен само за битова употреба в затворени, защитени от дъжд помещения. Не използвайте уреда на открito!

Уредът трябва да се използва само с оригинални принадлежности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност при нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте начините на процедуриране, описани в това ръководство за потребителя.

УКАЗАНИЕ

- Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност. Използвайте уреда единствено по предназначение. Спазвайте начините на процедуриране, описани в това ръководство за потребителя. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части са изключени. Рискът се поема единствено от потребителя.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окоомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Кухненски робот
- Купа за разбъркване с капак и избутвач
- Нож за рязане вкл. защита за острието
- Нож за месене
- Адаптер за дисковете
- Диск за рязане
- Диск за настъргване
- Диск за рендосяване
- Диск за емулигриране
- Приставка за миксиране с капак и запушалка
- Стъргалка за тесто
- Адаптер за задвижващия вал
- Задвижващ вал
- Ръководство за потребителя

- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали и стикери.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради повредена опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия за сервизно обслужване (вж. глава **Сервиз**).

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди по време на транспортиране. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Преддавайте за отпадъци опаковъчните материали, които повече не са ви необходими, съгласно действащите местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете опаковката за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Описание на уреда

- ❶ Избутвач
- ❷ Отвор за пълнене
- ❸ Капак
- ❹ Диск за емулгиране
- ❺ Запушалка на приставката за миксиране
- ❻ Капак на приставката за миксиране
- ❼ Съд за миксиране
- ❽ Уплътнителен пръстен
- ❾ Държач с ножа на миксера
- ❿ Диск за настъргване
- ⓫ Диск за ренdosване
- ⓬ Диск за рязане
- ⓭ Адаптер за дисковете
- ⓮ Нож за месене
- ⓯ Нож за рязане
- ⓰ Адаптер за задвижващия вал
- ⓱ Кула за разбъркване
- ⓲ Задвижващ вал
- ⓳ Блок на двигателя
- ⓴ Регулатор на скоростта
- ⓵ Приспособление за навиване на кабела
- ⓶ Стъргалка за тесто
- ⓷ Защита за острите на ножа за рязане

Технически характеристики

Напрежение на мрежата	220 - 240 V ~, 50 Hz
Номинална мощност	500 W
Клас на защита	II 

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран съгласно разпоредбите и заземен контакт. Мрежовото напрежение трябва да съвпада с данните от фабричната табелка на уреда.
- ▶ По време на работа внимавайте кабелът да не се мокри или навлажнява. Разположете го така, че да не може да бъде притиснат или повреден.
- ▶ Дръжте кабела далече от горещи повърхности.
- ▶ Не извършвайте ремонти по уреда. Всички ремонти трябва да се извършват от сервизната служба или квалифициран специалист.
- ▶ Никога не изключвайте/свързвайте уреда от/към електрозахранването, ако сте стъпили във вода.
- ▶ При почистване или в случай на повреда изключвайте щепселя от контакта. Не е достатъчно да изключите уреда само от бутона, тъй като щепселът е включен в мрежовия контакт, в уреда има все още мрежово напрежение.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервис, за да се избегнат опасности.



В никакъв случай не потапяйте уреда във вода или други течности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Никога не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство.
- ▶ Когато уредът не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване винаги го изключвайте от мрежата.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не се намират под наблюдение.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато поставяте или сваляте принадлежности. Така се избягва неволно включване на уреда.
- ▶ Използвайте само оригиналните принадлежности към този уред. Възможно е принадлежности от други производители да не са подходящи и да доведат до опасности!
- ▶ Повишено внимание: Ножът за рязане, дисковете за рязане, настъргване и рендоцване, както и ножът на миксера са много остри! Винаги бъдете предпазливи при работа с тях.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Повищено внимание: Ножът за рязане, дисковете за рязане, настъргване и рендоуване, както и ножът на миксера са много остри! Затова действайте внимателно при почистването.
- ▶ Повищено внимание: Ножът за рязане, дисковете за рязане, настъргване и рендоуване, както и ножът на миксера са много остри! Затова действайте внимателно при изпразването на купата за разбъркване и съда за миксиране.
- ▶ Когато уредът работи, поставяйте единствено продуктите за преработка в купата за разбъркване или приставката за миксиране.
- ▶ Никога не поставяйте ръцете си или несвойствени предмети в отвора за пълнене или в миксера, за да избегнете наранявания и повреди на уреда.
- ▶ Сменяйте принадлежностите само при спрян задвижващ механизъм и при изключен мрежов щепсел! След изключването уредът продължава да работи още известно време по инерция!
- ▶ Никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи от мрежата и от контакта.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не сипвайте връзчи течности, като например супа, в приставката за миксиране! Изчакайте, докато се охладят до търпима за ръката температура.

Първо пускане в експлоатация

- Почистете уреда, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“.
- Поставете уреда на равна и чиста повърхност.
- Закрепете уреда с четирите вендузи към основата така, че да стои стабилно.
- Развийте мрежовия кабел от приспособлението за навиване на кабела **②** и след това го фиксирайте в отвора за кабела.
- Сглобете уреда в зависимост от вида употреба, както е описано в глава „Сглобяване“.

Сглобяване

Купа за разбъркване с нож за месене, нож за рязане или диск за емулгиране

УКАЗАНИЕ

- При сглобяването ползвайте като помощ фигурите на разгъващата се страница!

- 1) Поставете задвижващия вал **18** на държача за вала.
- 2) Поставете купата за разбъркване **17** върху блока на двигателя **10** така, че стрелката  да сочи символа  и завъртете купата за разбъркване **17** така, че стрелката  да сочи символа . Сега купата за разбъркване **17** стои стабилно.
- 3) Поставете адаптера за задвижващия вал **16** на задвижващия вал **18**.
- 4) Изберете необходимия ви накрайник:
 - нож за месене **14** за месене на тесто за сладкиши,
 - нож за рязане **15** за наститняване на лук, раздробяване на сирене пармезан или др.п. или
 - диск за емулгиране **4** за разбиване на сметана, белтъци на сняг или леки десерти.
- **Нож за месене **14** или рязане **15**:** Поставете ножа за месене **14** resp. ножа за рязане **15** на адаптера за задвижващия вал **16** така, че фиксаторите да влязат един в друг.
- **Диск за емулгиране **4**:** Поставете диска за емулгиране **4** на адаптера за задвижващия вал **16** така, че фиксаторите да влязат един в друг.
- 5) Поставете капака **3** на купата за разбъркване **17** така, че стрелката  на капака **3** да сочи символа  на купата за разбъркване **17**. След това го завъртете така, че да се чуе „щракване“ и стрелката да сочи символа .
- 6) Поставете избутвача **1** в отвора за пълнене **2**.
- 7) Включете щепсела в контакта.

Купа за разбъркване с устройството за непрекъснато рязане

УКАЗАНИЕ

- При сглобяването ползвайте като помощ фигурите на разгъващата се страница!

- 1) Поставете задвижващия вал **18** на държача за вала.
- 2) Поставете купата за разбъркване **17** върху блока на двигателя **19** така, че стрелката да сочи символа и завъртете купата за разбъркване **17** така, че стрелката да сочи символа . Сега купата за разбъркване **17** стои стабилно.
- 3) Изберете подходящия диск **10** **11** **12** (вж. глава „Работа с устройството за непрекъснато рязане“) и го поставете в адаптера за дисковете **13**:
 - В случай че има монтиран друг диск: натиснете навън металното езиче на диска така, че той да се пълзне през фиксатора на адаптера за дисковете **13**. Сега можете да свалите диска.
 - Първо поставете избрания диск с по-тъсната страна в жлеба на адаптера за дисковете **13** и след това натиснете силно диска надолу така, че той да се фиксира и да стои стабилно.
- 4) Поставете адаптера за дисковете **13** с монтирания диск на задвижващия вал **18**.
- 5) Поставете капака **3** на купата за разбъркване **17** така, че стрелката на капака **3** да сочи символа на купата за разбъркване **17**. След това го завъртете така, че да се чуе „щракване“ и стрелката да сочи символа .
- 6) Поставете избутвача **1** в отвора за пълнене **2**.
- 7) Включете щепсела в контакта.

Приставка за миксиране

УКАЗАНИЕ

- При сглобяването ползвайте като помощ фигурите на разгъващата се страница!

- 1) Поставете приставката за миксиране съсно върху блока на двигателя **19** така, че стрелката на държача с ножа на миксера **9** да сочи символа .
- 2) Завъртете приставката за миксиране така, че стрелката да сочи символа .

BG

- 3) Поставете капака **6** на приставката за миксиране върху съда за миксиране **7** така, че езичето на капака **6** да се намира точно встрани от дръжката на съда за миксиране **7**. Обърнете внимание, че езичето трябва да се позиционира точно от тази страна встрани от дръжката, към която е отворена направляващата на дръжката.
Завъртете капака **6** по часовниковата стрелка така, че фиксаторът на капака **6** да влезе в направляващата на дръжката на съда за миксиране **7**. Натиснете езичето леко надолу, за да се уверите, че фиксаторът влиза в жлеба.
- 4) Поставете запушалката **5** на приставката за миксиране в капака **6** на приставката за миксиране така, че пластмасовите зъбчета да се плъзнат в направляващите в капака **6**. След това завъртете запушалката **5** на 90° така, че да стои стабилно.
- 5) Включете щепсела в контакта.

Работа с уреда

Работа с ножа за месене

С ножа за месене **14** можете да месите тесто, напр. за сладкиши, хлебчета или пица.

УКАЗАНИЕ

- Не се опитвайте да разбърквате течности с ножа за месене **14**. Те ще прелеят или ще се разпръскат навън. За течности винаги използвайте приставката за миксиране!

- 1) Поставете ножа за месене **14**, както е описано в глава „Сглобяване“.
- 2) Сипете необходимите продукти. Не превишавайте посочените в следващата таблица количества:

ПРОДУКТ	МАКС. КОЛИЧЕСТВО
Брашно (за тесто с мая)	макс. 300 g
Брашно (за тесто за пица)	макс. 300 g
Брашно (за тесто за сладкиши)	макс. 300 g
Яйца (за кекс)	макс. 4 броя

- 3) Затворете капака **3**.

- 4) Чрез завъртане на регулатора на скоростта **20** започнете месенето за 20 секунди на степен 1 и след това увеличите скоростта за около 1 минута на степен 2.
- 5) Обикновено продължителността на обработване при месене е 30 – 180 секунди.

УКАЗАНИЕ

- Ако по време на месенето желаете да добавите още продукти, сипете тези продукти през отвора за пълнене **2**! Когато отворите капака **3**, уредът спира!

BG

Работа с ножка за рязане

С ножка за рязане **15** можете да накълцвате хранителни продукти, като например лук или месо.

УКАЗАНИЕ

- Не се опитвайте да разбърквате течности с ножка за рязане **14**. Те ще прелаят или ще се разпръскат навън. За течности винаги използвайте приставката за миксиране!

- 1) Поставете ножка за рязане **16**, както е описано в глава „Сглобяване“.
- 2) Нарежете продуктите на парчета с размери около 2 – 3 см.
- 3) Сипете продуктите. Не превишавайте посочените в следващата таблица количества:



ПРОДУКТ	МАКС. КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ
Хляб	макс. 100 g	Степен 1 – 2
Сирене	макс. 200 g	Степен 1 – 2
Месо	макс. 500 g	Степен 1 – 2
Подправки	макс. 50 g	Степен 1
Чесън	150 – 300 g	Положение „Импулс“
Лук	макс. 500 g	Положение „Импулс“

УКАЗАНИЕ

- Посочените в таблицата скорости са ориентировъчни стойности. Те могат да варираят в зависимост от консистенцията и количеството на продуктите!

- 4) Затворете капака **3**.
- 5) Чрез завъртане на регулатора на скоростта **20** започнете раздробяването.
Обикновено продължителността на обработване при раздробяване е 10 - 60 секунди.

В случай че продуктите се натрупат по стената на купата за разбъркване или попепнат по ножа:

- Изключете уреда.
- Свалете капака **3**.
- Отстранете продуктите от ножа за рязане **15** и от вътрешната стена на купата с помошта на стъргалката за тесто **22**.
- Затворете капака **3**.
- Включете отново уреда.

УКАЗАНИЕ

- Преработвайте само месо без кости!
- Никога не оставяйте уреда да работи твърде дълго, когато раздробявате (твърдо) сирене. В противен случай то се загрява прекомерно, започва да се топи и в резултат на това става на бучки.
- Ако по време на рязането желаете да добавите още продукти, сипете тези продукти през отвора за пълнене **2**! Когато отворите капака, уредът спира!
При допълзване на продукти внимавайте да не превишите посочените в таблицата максимални количества!

Работа с диска за емулгиране

С диска за емулгиране ④ можете да разбивате сметана и белтъци на сняг или да разбърквате десерти.

УКАЗАНИЕ

- Не се опитвайте да разбърквате воднисти течности с диска за емулгиране ④. Те ще прелеят или ще се разпърскат навън. За воднисти течности винаги използвайте приставката за миксиране!
- Никога не обработвайте повече от 400 ml течност! В противен случай тя ще прелее или ще се разпърска навън.

- 1) Поставете диска за емулгиране ④, както е описано в глава „Сглобяване“.
- 2) Сипете необходимите продукти. Не превишавайте посочените в следващата таблица количества:

ПРОДУКТ	МАКС. КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЕ ЗА ОБРАБОТКА
Течна сметана	125 – 350 ml	около 20 – 30 секунди
Белтъци	2 – 4 броя	около 30 – 70 секунди

- 3) Затворете капака ③.
- 4) Чрез завъртане на регулатора на скоростта ⑩ пуснете уреда на степен 2.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не използвайте диска за емулгиране ④ за месене на тесто или за приготвяне на тесто за сладкиши с масло/маргарин! Това ще го повреди.

УКАЗАНИЕ

- Купата за разбъркане ⑯ и дискът за емулгиране ④ трябва да са напълно сухи и почистени от мазнина, когато разбивате белтъци на сняг. В противен случай белтъците на сняг няма да се втвърдят!
- Белтъците, които ще се разбиват на сняг, трябва да са със стайна температура.

Работа с устройството за непрекъснато рязане

С дисковете ⑩ ⑪ ⑫ на устройството за непрекъснато рязане можете да настъргвате, реждате или режете.

- 1) Изберете желания диск и слобобете всичко, както е описано в глава „Сглобяване“.
- 2) Отстранете избутвача ① от отвора за пълнене ②.
- 3) Нарежете хранителните продукти на толкова големи парчета, че да се побират безпроблемно в отвора за пълнене ②.
- 4) Чрез завъртане на регулатора на скоростта ⑩ пуснете устройството за непрекъснато рязане на степен 1.
- 5) След това постепенно пълнете хранителните продукти. Избутвайте хранителните продукти с помощта на избутвача ① без да упражнявате натиск.

Не превишавайте посочените в следващата таблица количества:

ПРОДУКТ	ДИСК ЗА НАСТЬРГВАНЕ	ДИСК ЗА РЯЗАНЕ	ДИСК ЗА РЕНДОСВАНЕ
	 	  	  
Ябълки/ моркови	макс. 500 g	макс. 500 g	-
Пармезан	макс. 200 g	-	макс. 200 g
Дълги краставици	-	макс. 2 броя	-
Картофи	макс. 500 g	макс. 500 g	макс. 500 g
Лук	-	макс. 300 g	-
Шоколад	-	-	макс. 200 g
Твърдо сирене (например престояла Гауда)	макс. 300 g	-	-

УКАЗАНИЕ

- Не преработвайте големи количества наведнъж, а на няколко порции една след друга. Междувременно винаги изправявайте купата за разбъркване ⑯.
- Никога не оставяйте уреда да работи твърде дълго, когато раздробявате (твърдо) сирене или шоколад. В противен случай продуктите се загряват прекомерно, започват да се топят и в резултат на това стават на бучки.

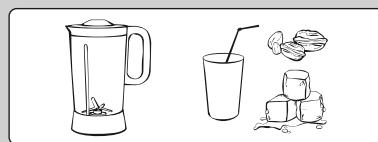
Работа с приставката за миксиране

С приставката за миксиране (създа миксиране **7** с монтиран държач с ножа на миксера **9** и уплътнителен пръстен **8**) могат да се приготвят например млечни шейкове или да се натрошава лед на кубчета.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не сипвайте врязи течности, като например супа, в приставката за миксиране! Изчакайте, докато се охладят до търпима за ръката температура.

- 1) Поставете приставката за миксиране на блока на двигателя **10**, както е описано в глава „Сглобяване“.
- 2) Нарежете твърдите продукти на малки парчета.
- 3) Сипете желаните продукти. Не превишавайте посочените в следваща-та таблица количества:



ПРОДУКТ	МАКС. КОЛИЧЕСТВО
Банани/Ягоди + количеството мляко за един шейк	макс. 500 ml
Броколи/Домати (зеленчуци)	макс. 500 ml
Банани/Диня за коктейли	макс. 500 ml
Варени бобови храни (напр. леща)	макс. 250 g
Лед на кубчета	макс. 6 броя или 140 g (положение „P“ на превключвателя)
Бадеми	макс. 200 g
Ядки	макс. 200 g

- 4) Затворете капака **6** и се уверете, че и запушалката **5** е поставена.
- 5) Чрез завъртане на регулатора на скоростта **20** пуснете уреда на степен 2.

BG

В случай че по време на обработката по стените на приставката за миксиране попаднат продукти:

- Изключете уреда.
- Изключете щепсела от контакта.
- Отворете капака **6** и отстранете продуктите от вътрешната стена с помощта на стъргалката за тесто **22**.
- Затворете капака **6** и включете отново уреда към електрическата мрежа.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не отваряйте капака **6** на приставката за миксиране, докато ножът се върти! Хранителните продукти могат да се разпръскат навън!
- Когато разбърквате лесно разпенващи се течности, например мляко, за да не прелее съдържанието, наливайте максимум 1 литър в приставката за миксиране.

УКАЗАНИЕ

- Ако искате да допълните течности, докато миксерът работи, отстранете запушалката **5** и налейте течност през отвора в капака **6**.
- При миксиране на твърди продукти, като например лед на кубчета, задействайте уреда няколко пъти последователно при положение „P“ на превключвателя („Импулс“).
- Не миксирайте големи порции наведнъж, а няколко порции една след друга.
- Ако не сте доволни от резултата, изключете уреда и издърпайте щепсела от контакта. Разбъркайте продуктите с помощта на стъргалката за тесто **22** или извадете част от тях. При необходимост добавете малко течност и миксирайте всичко още веднъж.

Почистване и поддръжка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контактта.
- ▶  В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **19** в течности! Това може да причини опасност за живота от токов удар и повреждане на уреда.
- ▶ Никога не отваряйте корпуса на уреда. В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Бъдете предпазливи при почистване на диска за настъргване **10**, диска за рендосяване **11**, диска за рязане **12**, ножа за рязане **15** и ножа на миксера. Тези части са много остри!

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте разтворители или абразивни препарати. Те разсяждат повърхностите на уреда!
- ▶ Не използвайте агресивни, химически или абразивни препарати за почистване! Те могат да повредят непоправимо повърхността!

УКАЗАНИЕ

- ▶ Винаги почиствайте всички части непосредствено след употреба. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.

BG

УКАЗАНИЕ

- За почистване отделете държача с ножа на миксера ⑨ от съда за миксиране ⑦!
- Отстранете малкия винт с кръстообразен шлиц от долната страна на държача с ножа на миксера ⑨.
- Завъртете съда за миксиране ⑦ така, че стрелката  на съда за миксиране ⑦ да сочи символа  на държача ⑨. След това съдът за миксиране ⑦ може да се отдели от държача ⑨.
- Отстранете уплътнителния пръстен ⑧ от държача: Повдигнете леко уплътнителния пръстен ⑧ с плоска, тъпа пръчица (напр. дървена) и след това изтеглете уплътнителния пръстен ⑧ внимателно през ножа. **Никога не използвайте режещи или остри предмети, за да отстраните уплътнителния пръстен ⑧!** Възможно е те да повредят уплътнителния пръстен ⑧ и по този начин да причинят разхерметизиране!

При спlobяване поставете уплътнителния пръстен ⑧ отново в държача ⑨ и съда за миксиране ⑦ върху държача ⑨ така, че стрелката  на съда за миксиране ⑦ да сочи символа  на държача ⑨. Завъртете съда за миксиране ⑦ така, че стрелката  да сочи символа .

- Почиствайте блока на двигателя ⑯, мрежовия кабел и защитата за острието на ножа за рязане ⑳ само с леко навлажнена кърпа за миене. Подсушете добре всичко преди повторна употреба.
- Измийте държача с ножа на миксера ⑨ и уплътнителния пръстен ⑧ с топъл разтвор за миене. След това изплакнете всички части с чиста вода, за да не останат следи от миещия препаратор по частите.
- Измийте ножа за рязане ⑯, ножа за месене ⑰, адаптера за дисковете ⑯, дисковете за настъргване ⑮, рендоносване ⑯ и рязане ⑯, диска за емулигирание ⑯, капака ⑯ с избутвача ⑯, купата за разбръкване ⑯, задвижващия вал ⑯, адаптера за задвижващия вал ⑯, съда за миксиране ⑦, запушалката на приставката за миксиране ⑯, капака на приставката за миксиране ⑯, както и стъргалката за тесто ⑯ с топъл разтвор за миене. След това изплакнете всички части с чиста вода, за да не останат следи от миещия препаратор по частите.
 - Можете да миете тези части и в съдомиялна машина! По възможност поставяйте частите в горната кошница на съдомиялната машина. Внимавайте частите да не се заклещват.
- Подсушете добре всички части, преди да използвате уреда отново.

Съхранение

Съхранявайте измития и подсушен уред на сухо и защитено от прах място.

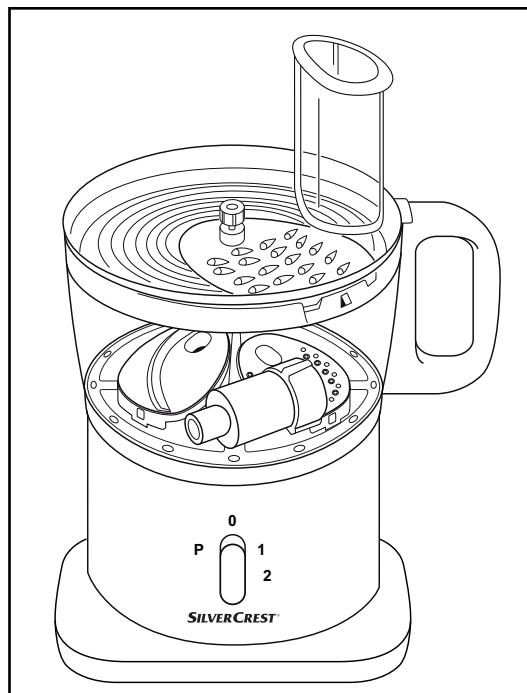
Навийте мрежовия кабел около приспособлението за навиване на кабела **②** и фиксирайте края му в отвора за кабела.

За да приберете принадлежностите компактно в купата за разбъркване **⑯**, постъпете както следва:

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не пускайте уреда, когато принадлежностите се намират в него!

BG



- 1) Поставете задвижващия вал **⑯** на блока на двигателя **⑯**.
- 2) Поставете купата за разбъркване **⑯** на блока на двигателя **⑯**.
- 3) Поставете диска за емулигирание **④** през задвижващия вал **⑯** в купата за разбъркване **⑯**.

- 4) Поставете ножа за рязане **⑯** с монтирана защита за острието **㉓** и ножа за месене **⑯** през задвижващия вал **⑮** на диска за емулгирание **④**.
- 5) Поставете адаптера за задвижващия вал **⑯** и 2 диска (напр. диска за рязане **⑫** и диска за настъргване **⑩**) странично до задвижващия вал **⑮** в купата за разбъркване **⑯**.
- 6) Поставете адаптера за дисковете **⑯** с монтирания диск на задвижващия вал **⑮**.
- 7) Затворете капака **③** и поставете избутвача **①** в отвора за пълнене **②**.

Отстраняване на неизправности

НЕИЗПРАВНОСТ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Уредът не работи.	Щепселт не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакт.
	Уредът не е сглобен и фиксиран правилно.	Проверете слобяването на уреда и се уверете, че всички маркировки са разположени правилно една над друга.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервизната служба.
Уредът спира внезапно.	Възможно е при преработката на твърди продукти капакът ③ на уреда да се е разхлабил.	Поставете отново капака ③ правилно.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервизната служба.
Двигателят работи, но принадлежността не се върти.	Задвижващият вал ⑮ не е поставен правилно.	Проверете монтажа на задвижващия вал ⑮ .

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EC.

Предайте уреда в специализирано предприятие за извозване на отпадъци или местния пункт за събиране на отпадъци. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

BG

Указания относно ЕО декларацията за съответствие

По отношение на съответствието с основните изисквания и другите съществени разпоредби този уред отговаря на европейската Директива за електромагнитна съвместимост 2004/108/EC, Директивата за ниско напрежение 2006/95/EC, както и Директивата за създаване на рамка за определяне на изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението 2009/125/EC, Регламент 1275/2008, Приложение 1, № 1.



Пълната оригинална декларация за съответствие може да се получи от вносителя.

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Гаранция

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване.
Уредът е произведен старательно и е изпитан щателно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. Ако се наложи да се възползвате от гаранцията, първо се свържете по телефона със сервиза. Само по този начин може да се осигури безплатно връщане на вашата стока.

УКАЗАНИЕ

- Предоставянето на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. превключватели.

Продуктът е предназначен единствено за битова, а не за промишлена употреба. При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законовите ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части.

Евентуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането, но най-късно два дни след датата на закупуване.

След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

Сервиз

(BG) Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 96056

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч. (централноевропейско време)

Рецепти

Салатено плато

Продукти:

- 1 прясна краставица
- 1/4 глава бяло зеле
- 2 пиперки
- 1 глава лук

BG

За маринатата:

- 3 – 4 с.л. винен оцет
- 2 с.л. олио
- сол
- захар
- прясно смлян черен пипер
- 1 с.л. ситно нарязани пресни подправки

Приготвяне:

- 1) Обелете краставицата и нарежете зелката така, че размерът на парчетата да е подходящ за отвора за пълнене **②** на устройството за непрекъснато рязане.
- 2) Рендосайте краставицата, зелето, почищените пиперки и лука на степен 1 с диска за рязане **⑫**.
- 3) Разбъркайте продуктите за маринатата с миксера.
- 4) Смесете маринатата със зеленчуците и я овкусете.

Пълнени пилешки гърди със сос къри

Продукти:

- 4 бр. пилешки гърди от по 150 g
- сол
- прясно смлян черен пипер

BG

За пълнежа:

- 150 g кайма от свинско месо (фарш)
- 1 глава лук, на кубчета
- китайски подправки
- на върха на ножа джинджифил на прах

За соса:

- 250 ml бяло вино
- 2 - 4 с.л. сметана
- сол, 1 ч.л. къри
- евентуално малко сгъстител за сос

Приготвяне:

- 1) Поръсете пилешките гърди със сол и черен пипер и след това направете в тях разрез с оствър кухненски нож.
- 2) Обработете всички продукти за пълнежка в купата за разбъркване с ножа за месене  до получаване на тесто и го окусете.
- 3) Напълнете пилешките гърди с пълнежка и ги зашийте (или затворете отвора с дървени пръчици).
- 4) Загрейте мазнината и запържете в нея пилешките гърди.
- 5) Прибавете виното и след това оставете пилешките гърди да се задушават 10 - 15 минути до готовност.
- 6) Извадете пилешките гърди от тигана и ги оставете на топло.
- 7) Овкусете соса със сметана, сол и къри и го сгъстете по желание със сгъстителя за сос.

Гарнирайте пилешките гърди със соса и ги поднесете например върху ориз.

Картофени ръости

Продукти:

- 4 големи, сипкави картофа
- сол
- черен пипер
- мляно индийско орехче
- 80 g масло или маргарин

BG

Приготвяне:

- 1) Измийте и обелете картофите и ги нарежете на лентички с диска за настъргване ⑩.
- 2) Сипете картофената маса в кърпа и изцедете течността.
- 3) Поръсете картофената маса с подправките и размесете всичко.
- 4) С малък черпак сипете малко от картофената маса в горещата мазнина и притиснете с лопатката за пържене.
- 5) Изпържете ръостите от двете страни до хрупкавост.

Подходящи за гарнитура към мясо и ястия с дивеч.

Крем за намазване от риба тон

Продукти:

- 1 консерва риба тон в сос със зеленчуци
- 3 с.л. йогурт
- 1 ч.л. лимонов сок, прясно изцеден
- 1 щипка сол
- прясно смлян черен пипер
- 2 твърдо сварени яйца, на кубчета

За гарниране:

- пълнозърнест хляб на филийки
- масло за намазване
- 1 твърдо сварено яйце, на кубчета
- див лук, нарязан

Приготвяне:

- 1) Смесете всички продукти на най-висока степен в приставката за миксиране, докато се получи желаната плътност (около 15 секунди) и след това овкусете.
- 2) Намажете хляба с маслото и крема от риба тон и поръсете всичко с нарязаното на ситно яйце и дивия лук.

Доматен сос**Продукти:**

- 5 с.л. олио
- 1 голяма глава лук
- 1 голяма консерва (800 g) белени домати
- сол, черен пипер, 1 щипка захар, 1 щипка мащерка
- 1 щипка чили на прах
- 1/2 връзка магданоз, нарязан
- 1 връзка босилек, нарязан на ситно
- 40 g студено масло или 100 ml сладка сметана

Приготвяне:

- 1) Обелете лука и го нарежете на едро с нож.
- 2) Загрейте олиото и запържете в него лука или го гответе в микровълнова фурна 2 – 3 минути при 600 вата.
- 3) Прибавете доматите със сока и разбъркайте с всички подправки.
- 4) Оставете соса да ври леко на тих огън около 20 минути със затворен капак или гответе всичко в микровълнова фурна.
- 5) Оставете доматения сос да изстине (докато стане хладък) и го пюрирайте в приставката за миксиране.
- 6) След това отново сипете соса в тенджерата и го оставете да заври леко.
- 7) Разбъркайте с маслото или сметаната.
- 8) Поръсете с подправките и овкусете.

Като гарнитура към всички видове паста с настъргано сирене.

Палачинки

Продукти:

- 2 - 3 яйца
- 375 ml прясно мляко
- 1 щипка сол
- 250 g брашно
- мазнина за пържене

BG

Приготвяне:

- 1) Смесете яйцата, млякото и солта с ножа за месене 14.
- 2) Пресейте брашното и го прибавете към сместа. Смесете всичко с ножа за месене 14, докато се получи гладко тесто.
- 3) Оставете тестото да втаса за около 20 минути.
- 4) Загрейте мазнината и с малък черпак сипвайте в нея тесто (винаги само толкова, че дъното на тигана да се покрие с тънък слой).
- 5) Изпържете палачинките от двете страни до златистокафяво и ги сервирайте горещи.

Мраморен кекс

Продукти:

- 125 g меко масло или маргарин
- 125 g захар
- 3 яйца
- 1/2 пакетче ванилова захар
- 1 щипка сол
- 250 g пшеничено брашно
- 1/2 пакетче бакпулвер
- 75 ml прясно мляко
- 20 g какао за печене
- 50 g кувертюр от полугорчив шоколад
- мазнина за формата

Приготвяне:

- 1) Начупете кувертюра на големи парчета, раздробете ги с ножа за рязане **15**.
- 2) Сипете всички продукти без кувертюра и какаото за печене в купата за разбъркване **17** и размесете всичко с ножа за месене **14**.
- 3) Намажете с мазнина кръгла форма за кекс (с диаметър 20 – 22 см) или правоъгълна форма (с дължина 30 см).
- 4) Сипете половината от тестото във формата и разбъркайте какаото и настъргания кувертюр в останалото тесто.
- 5) Сипете тъмното тесто върху светлото и го разбъркайте спираловидно с вилица.

Съвет: Ако желаете, можете да полеете кекса със 100 g кувертюр от полуторчив шоколад и след това да го декорирате с капки сметана и шоколадови сладки.

Тесто с мая

Продукти:

- 300 g пшеничено брашно
- 15 g прясна мая или 5 g суха мая
- около 150 ml хладко мляко
- 50 g масло или маргарин (със стайна температура)
- 50 g захар
- 1 яйце

Приготвяне:

- 1) Сипете брашното, сухата или раздробената на трохи прясна мая и всички други продукти (не директно върху маята) в купата за разбъркване **17**.
- 2) Размесете всичко с ножа за месене **14**.
- 3) Извадете тестото от купата за разбъркване **17** и го поставете в голяма купа.
- 4) Покрайте тестото с кърпа за съдове и го оставете на топло място да втасва, докато увеличи видимо обема си.
- 5) Омесете още веднъж тестото, като натискате силно с ръце.
- 6) След това тестото е готово за по-нататъшна обработка.

Портокалова напитка

Продукти:

- 250 ml портокалов сок
- 1 – 2 с.л. лимонов сок
- 150 g кайси от консерва
- 6 кубчета лед, натрошени
- 2 ч.л. захар или мед

BG

Приготвяне:

- 1) Сипете леда на кубчета в приставката за миксиране и го натрошете при положение „P“ на превключвателя.
- 2) Прибавете портокаловия сок, лимоновия сок и кайсите към леда в приставката за миксиране и миксирайте всичко за около 10 секунди на степен 2.
- 3) Овкусете със захар или мед и сервирайте сока ледено студен.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	92
Lieferumfang	93
Entsorgung der Verpackung	93
Gerätebeschreibung	94
Technische Daten	94
Sicherheitshinweise	95
Erste Inbetriebnahme	97
Zusammenbau	98
Rührschüssel mit Knetmesser, Schneidmesser oder Emulgierscheibe	98
Rührschüssel mit Durchlaufschnitzler	99
Mixaufsatz	99
Betrieb	100
Arbeiten mit dem Knetmesser	100
Arbeiten mit dem Schneidmesser	101
Arbeiten mit der Emulgierscheibe	103
Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler	104
Arbeiten mit dem Mixaufsatz	105
Reinigen und Pflegen	107
Aufbewahren	109
Fehlerbehebung	110
Gerät entsorgen	111
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	111
Importeur	111
Garantie	112
Service	112
Rezepte	113

DE
AT
CH

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

DE
AT
CH

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haus- haltsüblichen Mengen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen vorgesehen. Benutzen Sie es nicht im Freien!

Das Gerät darf nur mit Originalzubehör benutzt werden.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und / oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Küchenmaschine
- Rührschüssel mit Deckel und Stopfer
- Schneidmesser inkl. Abdeckung
- Knetmesser
- Scheibenadapter
- Schneidscheibe
- Raspelscheibe
- Reibscheibe
- Emulgierscheibe
- Mixeraufsatz mit Deckel und Verschluss
- Teigschaber
- Antriebswellenadapter
- Antriebswelle
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Enfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Aufkleber.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

DE
AT
CH

Gerätebeschreibung

- ① Stopfer
- ② Einfüllschacht
- ③ Deckel
- ④ Emulgierscheibe
- ⑤ Verschluss Mixaufsatz
- ⑥ Deckel Mixaufsatz
- ⑦ Mixergefäß
- ⑧ Dichtungsring
- ⑨ Halterung mit Mixermesser
- ⑩ Raspelscheibe
- ⑪ Reibscheibe
- ⑫ Schneidscheibe
- ⑬ Scheibenadapter
- ⑭ Knetmesser
- ⑮ Schneidmesser
- ⑯ Antriebswellenadapter
- ⑰ Rührschüssel
- ⑱ Antriebswelle
- ⑲ Motorblock
- ⑳ Geschwindigkeitsregler
- ㉑ Kabelaufwicklung
- ㉒ Teigschaber
- ㉓ Klingenschutz für Schneidmesser

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II <input type="checkbox"/>

DE
AT
CH

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
 - ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel nicht nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder beschädigt werden kann.
 - ▶ Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
 - ▶ Führen Sie keine Reparaturarbeiten am Gerät durch. Jegliche Reparaturen müssen durch den Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
 - ▶ Trennen oder verbinden Sie niemals das Gerät von/mit der Stromversorgung, wenn Sie sich mit Ihren Füßen im Wasser befinden.
 - ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn das Gerät gereinigt wird oder im Fehlerfall. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Sie dürfen das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

DE
AT
CH

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, wenn Sie Zubehörteile abnehmen oder anbringen. Ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes wird so vermieden.
- ▶ Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät. Zubehörteile anderer Hersteller sind dafür möglicherweise nicht geeignet und führen zu Gefährdungen!
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Raspel- und Reibescheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Raspel- und Reibescheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig bei der Reinigung vor.
- ▶ Vorsicht: das Schneidmesser, die Schneid-, Raspel- und Reibescheibe sowie das Mixermesser sind sehr scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Leeren der Rührschüssel und des Mixerbehälters vor.
- ▶ Geben Sie, während das Gerät läuft, ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder den Mixaufsatz.
- ▶ Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker! Das Gerät läuft nach dem Ausschalten noch kurze Zeit nach!
- ▶ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

DE
AT
CH

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten, wie Suppe in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst handwarm abkühlen.

Erste Inbetriebnahme

- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und saubere Fläche.
- Befestigen Sie das Gerät mit den vier Saugnäpfen am Untergrund, so dass es fest steht.
- Wickeln Sie das Netzkabel von der Kabelauflistung ② und fixieren Sie es dann am Kabeldurchlass.
- Bauen Sie das Gerät, je nach Verwendungsart, wie im Kapitel „Zusammensetzung“ beschrieben, zusammen.

Zusammenbau

Rührschüssel mit Knetmesser, Schneidmesser oder Emulgierscheibe

HINWEIS

- Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe!

DE
AT
CH

- 1) Stecken Sie die Antriebswelle ⑯ auf die Wellenaufnahme.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑰ so auf den Motorblock ⑯, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt und drehen Sie die Rührschüssel ⑰ soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Die Rührschüssel ⑰ ist nun fest.
- 3) Setzen Sie den Antriebswellenadapter ⑯ auf die Antriebswelle ⑯.
- 4) Wählen Sie nun ihren Einsatz:
 - das Knetmesser ⑭ zum Kneten von Kuchenteig,
 - das Schneidmesser ⑮ zum Zerkleinern von Zwiebeln, Parmesankäse o.Ä., oder
 - die Emulgierscheibe ④ zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder leichten Desserts.
- **Knet- ⑭ oder Schneidmesser ⑮:** Schieben Sie das Knetmesser ⑭ bzw. das Schneidmesser ⑮ auf den Antriebswellenadapter ⑯, so dass die Arretierungen ineinander greifen.
- **Emulgierscheibe ④:** Setzen Sie die Emulgierscheibe ④ auf den Antriebswellenadapter ⑯, so dass die Arretierungen ineinander greifen.
- 5) Setzen Sie den Deckel ③ auf die Rührschüssel ⑰, so dass der Pfeil ▼ am Deckel ③ auf das Symbol  auf der Rührschüssel ⑰ weist. Drehen Sie ihn dann soweit, dass ein hörbares „Klick“ ertönt und der Pfeil auf das Symbol  zeigt.
- 6) Schieben Sie den Stopfer ① in den Einfüllschacht ②.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Rührschüssel mit Durchlaufschnitzler

HINWEIS

- Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe!

- 1) Stecken Sie die Antriebswelle ⑯ auf die Wellenaufnahme.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel ⑰ so auf den Motorblock ⑯, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt und drehen Sie die Rührschüssel ⑰ soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  zeigt. Die Rührschüssel ⑰ ist nun fest.
- 3) Wählen Sie die passende Scheibe ⑩ ⑪ ⑫ (siehe Kapitel „Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler“) und setzen Sie diese in den Scheibenadapter ⑯ ein:
 - falls noch eine andere Scheibe installiert ist: Drücken sie die Metalllasche der Scheibe nach außen, so dass diese über die Arretierung am Scheibenadapter ⑯ gleitet. Sie können nun die Scheibe abheben.
 - stecken Sie die neue Scheibe mit der schmäleren Seite zuerst in die Einsparung am Scheibenadapter ⑯ und drücken Sie die Scheibe dann fest nach unten, so dass diese einrastet und fest sitzt.
- 4) Setzen Sie den Scheibenadapter ⑯ mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle ⑯.
- 5) Setzen Sie den Deckel ③ auf die Rührschüssel ⑰, so dass der Pfeil ▼ am Deckel ③ auf das Symbol  auf der Rührschüssel ⑰ weist. Drehen Sie ihn dann soweit, dass ein hörbares „Klick“ ertönt und der Pfeil auf das Symbol  ▲ zeigt.
- 6) Schieben Sie den Stopfer ① in den Einfüllschacht ②.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

DE
AT
CH

Mixaufsatz

HINWEIS

- Nehmen Sie zum Zusammenbau die Abbildungen auf der Ausklappseite zur Hilfe!

- 1) Setzen Sie den Mixaufsatz mittig auf den Motorblock ⑯, so dass der Pfeil ▼ an der Halterung mit Mixermesser ⑨ auf das Symbol  weist.
- 2) Drehen sie den Mixaufsatz soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

- 3) Setzen Sie den Deckel **6** des Mixaufsatzes so auf das Mixergefäß **7**, dass die Lippe am Deckel **6** genau **neben** dem Griff des Mixergefäßes **7** liegt. Achten Sie darauf, die Lippe genau an der Seite neben den Griff zu positionieren, zu der die Schiene am Griff hin geöffnet ist.
Drehen Sie den Deckel **6** im Uhrzeigersinn, so dass die Arretierung am Deckel **6** in die Schiene am Griff des Mixergefäßes **7** greift. Drücken Sie die Lippe dabei ein wenig nach unten, um sicherzustellen, dass die Arretierung in den Schlitz greift.
- 4) Setzen Sie den Verschluss **5** des Mixaufsatzes auf den Deckel **6** des Mixaufsatzes, so dass die Plastiknasen in die Führungsschienen im Deckel **6** gleiten. Drehen Sie dann den Verschluss **5** um 90°, so dass er fest sitzt.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Betrieb

Arbeiten mit dem Knetmesser

Mit dem Knetmesser **14** können Sie Teig, wie zum Beispiel für Kuchen, Brötchen oder Pizza, kneten.

HINWEIS

- Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Knetmesser **14** zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!

- 1) Setzen Sie das Knetmesser **14**, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, ein.
- 2) Füllen Sie die nötigen Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

ZUTAT	MAX. MENGE
Mehl (für Hefeteig)	max. 300 g
Mehl (für Pizzateig)	max. 300 g
Mehl (für Kuchenteig)	max. 300 g
Eier (für Rührkuchen)	max. 4 Stück

- 3) Schließen Sie den Deckel **3**.

- 4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⑩, das Kneten für 20 Sekunden auf Stufe 1 und erhöhen dann die Geschwindigkeit für ca. 1 Minute auf Stufe 2.

Die normale Verarbeitungszeit zum Kneten beträgt 30 - 180 Sekunden.

HINWEIS

- Wenn Sie während des Knetvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht ② hinzufügen!
- Wenn Sie den Deckel ③ öffnen, stoppt das Gerät!

Arbeiten mit dem Schneidmesser

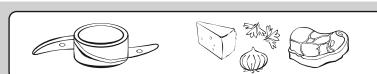
Mit dem Schneidmesser ⑯ können Sie Lebensmittel, wie zum Beispiel Zwiebeln oder Fleisch, zerhacken.

DE
AT
CH

HINWEIS

- Versuchen Sie nicht, Flüssigkeiten mit dem Schneidmesser ⑯ zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!

- 1) Setzen Sie das Schneidmesser ⑯, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, ein.
- 2) Schneiden Sie die Zutaten in ca. 2 - 3 cm große Stücke.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:



ZUTAT	MAX. MENGE	GESCHWINDIGKEIT
Brot	max. 100 g	Stufe 1 - 2
Käse	max. 200 g	Stufe 1 - 2
Fleisch	max. 500 g	Stufe 1 - 2
Kräuter	max. 50 g	Stufe 1
Knoblauch	150 - 300 g	Pulse-Stellung
Zwiebeln	max. 500 g	Pulse-Stellung

HINWEIS

- Die in der Tabelle angegebenen Geschwindigkeiten sind Richtwerte. Diese können je nach Beschaffenheit und Menge der Zutaten variieren!

- 4) Schließen Sie den Deckel **③**.
- 5) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers **⑩**, das Zerkleinern.
Die normale Verarbeitungszeit zum Zerkleinern beträgt 10 - 60 Sekunden.

Falls Zutaten sich an der Wand der Rührschüssel absetzen oder am Messer kleben:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Nehmen Sie den Deckel **③** ab.
- Entfernen Sie die Zutaten vom Schneidmesser **⑯** sowie von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers **㉑**.
- Schließen Sie den Deckel **③**.
- Starten Sie das Gerät erneut.

HINWEIS

- Verarbeiten Sie nur knochenfreies Fleisch!
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse zerkleinern. Dieser wird sonst zu heiß, beginnt zu schmelzen und verklumpt dadurch.
- Wenn Sie während des Schneidvorganges noch Zutaten nachfüllen wollen, geben Sie diese durch den Einfüllschacht **②** hinzufüllen! Wenn Sie den Deckel öffnen, stoppt das Gerät!
Achten Sie jedoch darauf, dass Sie die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen beim Nachfüllen von Zutaten nicht überschreiten!

Arbeiten mit der Emulgierscheibe

Mit der Emulgierscheibe ④ können Sie Sahne und Eischnee schlagen oder Desserts vermixen.

HINWEIS

- ▶ Versuchen Sie nicht, wässrige Flüssigkeiten mit der Emulgierscheibe ④ zu mischen. Diese laufen über oder spritzen heraus. Nutzen Sie für wässrige Flüssigkeiten immer den Mixaufsatz!
- ▶ Verarbeiten Sie nie mehr als 400 ml Flüssigkeit! Diese würde überlaufen oder herausspritzen.

- 1) Setzen Sie die Emulgierscheibe ④, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, ein.
- 2) Füllen Sie die nötigen Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

DE
AT
CH



ZUTAT	MAX. MENGE	BEARBEITUNGSZEIT
flüssige Sahne	125 - 350 ml	ca. 20 - 30 Sekunden
Eiweiß	2 - 4 Stück	ca. 30 - 70 Sekunden

- 3) Schließen Sie den Deckel ③.
- 4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⑩, das Gerät auf Stufe 2.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie die Emulgierscheibe ④ niemals zum Kneten von Teig oder zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter/Margarine! Diese würde dadurch beschädigt.

HINWEIS

- ▶ Die Rührschüssel ⑦ und die Emulgierscheibe ④ müssen vollkommen trocken und fettfrei sein, wenn Sie Eischnee schlagen. Ansonsten wird der Eischnee nicht fest!
- ▶ Das Eiweiß, welches zum Eischnee verarbeitet werden soll, sollte Zimmertemperatur haben.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Mit den drei Scheiben ⑩ ⑪ ⑫ des Durchlaufschnitzlers können Sie raspeln, reiben oder schneiden.

- 1) Wählen Sie die gewünschte Scheibe aus und setzen Sie alles zusammen, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 2) Entfernen Sie den Stopfer ① aus dem Einfüllschacht ②.
- 3) Schneiden Sie die Lebensmittel in so große Stücke, dass diese ohne Probleme in den Einfüllschacht ② passen.
- 4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⑩, den Durchlaufschnitzler auf Stufe 1.
- 5) Füllen Sie dann nach und nach die Lebensmittel ein. Schieben Sie dabei die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers ① nach, ohne Druck auszuüben.

Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

ZUTAT	RASPEL-SCHEIBE	SCHNEID-SCHEIBE	REIBSCHEIBE
Äpfel/Möhren	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmesan	max. 200 g	-	max. 200 g
Schlängengurke	-	max. 2 Stück	-
Kartoffeln	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Zwiebeln	-	max. 300 g	-
Schokolade	-	-	max. 200 g
Hartkäse (z.B. alter Gouda)	max. 300 g	-	-

HINWEIS

- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren Portionen hintereinander. Leeren Sie zwischendurch immer die Rührschüssel ⑯.
- Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und verklumpen dadurch.

Arbeiten mit dem Mixaufsatz

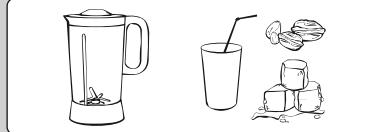
Mit dem Mixaufsatz (Mixergefäß 7 mit installierter Halterung mit Mixermesser 9 und Dichtungsring 10) können Sie zum Beispiel Milchshakes herstellen oder Eiswürfel zerkleinern.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten, wie Suppe in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst handwarm abkühlen.

- 1) Setzen Sie den Mixaufsatz auf den Motorblock 19, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben.
- 2) Schneiden Sie feste Zutaten in kleine Stücke.
- 3) Füllen Sie die gewünschten Zutaten ein. Überschreiten Sie dabei nicht die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Mengen:

DE
AT
CH



ZUTAT	MAX. MENGE
Bananen/Erdbeeren + Milch für einen Shake	max. 500 ml
Brokkoli/Tomaten (Gemüse)	max. 500 ml
Bananen/Melonen für Cocktails	max. 500 ml
gekochte Hülsenfrüchte (z.B. Linsen)	max. 250 g
Eiswürfel	max. 6 Stück oder 140 g (Schalterstellung „P“)
Mandeln	max. 200 g
Nüsse	max. 200 g

- 4) Schließen Sie den Deckel 6 und stellen Sie sicher, dass auch der Verschluss 5 eingesetzt ist.
- 5) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers 20, das Gerät auf Stufe 2.

Falls Zutaten während der Bearbeitung an den Wänden des Mixaufsatzes hängen bleiben:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Öffnen Sie den Deckel ⑥ und entfernen Sie die Zutaten von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers ②.
- Schließen Sie den Deckel ⑥ und verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Öffnen Sie niemals den Deckel ⑥ des Mixaufsatzes, solange das Messer noch rotiert! Lebensmittel können herausspritzen!
- Wenn Sie leicht schäumende Flüssigkeiten mixen, zum Beispiel Milch, füllen Sie maximal 1 Liter in den Mixaufsatz, damit der Inhalt nicht überläuft.

HINWEIS

- Wenn Sie Flüssigkeiten nachfüllen wollen, während der Mixer arbeitet, entfernen Sie den Verschluss ⑤ und gießen Sie die Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel ⑥ hinein.
- Beim Mixen von harten Zutaten, wie zum Beispiel Eiswürfel, betätigen Sie mehrmals hintereinander die Schalterstellung „P“ (Pulse).
- Mixen Sie größere Portionen nicht auf einmal, sonder in mehreren Portionen hintereinander.
- Sollten Sie mit dem Ergebnis unzufrieden sein, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Rühren Sie die Zutaten mit Hilfe des Teigschabers ② um oder entnehmen Sie einen Teil. Geben Sie eventuell etwas Flüssigkeit hinzu und mixen Sie alles noch einmal durch.

Reinigen und Pflegen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf der Motorblock 10 in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

DE
AT
CH

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Raspelscheibe 10, der Reibscheibe 11, der Schneidscheibe 12, des Schneidmessers 13 und des Mixermessers. Diese Teile sind sehr scharf!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese greifen die Oberflächen des Gerätes an!
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie alle Teile immer direkt nach dem Gebrauch. So lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

HINWEIS

- Trennen Sie zum Reinigen die Halterung mit Mixermesser ⑨ vom Mixgefäß ⑦!
- Entfernen Sie die kleine Kreuzschlitz-Schraube aus der Unterseite der Halterung mit Mixermesser ⑨.
- Drehen Sie das Mixgefäß ⑦ soweit, dass der Pfeil ▼ am Mixgefäß ⑦ auf das Symbol ☐ an der Halterung ⑨ weist. Das Mixgefäß ⑦ lässt sich dann von der Halterung ⑨ lösen.
- Entfernen Sie den Dichtungsring ⑧ aus der Halterung: Heben Sie den Dichtungsring ⑧ mit einem flachen, stumpfen Stäbchen (z.B. aus Holz) leicht an und führen Sie den Dichtungsring ⑧ dann vorsichtig über die Messer.
Benutzen Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, um den Dichtungsring ⑧ zu entfernen! Diese können den Dichtungsring ⑧ beschädigen und somit zu Undichtigkeit führen!

Zum Zusammenbau legen Sie den Dichtungsring ⑧ wieder in die Halterung ⑨ und setzen das Mixgefäß ⑦ so auf die Halterung ⑨, dass der Pfeil ▼ am Mixgefäß ⑦ auf das Symbol ☐ an der Halterung ⑨ weist. Drehen Sie das Mixgefäß ⑦ soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol ☐ zeigt. Drehen Sie dann wieder die kleine Kreuzschlitz-Schraube ein.

- Reinigen Sie den Motorblock ⑯, das Netzkabel und den Klingenschutz für das Schneidmesser ⑳ nur mit einem leicht angefeuchteten Spülhandschuh. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie die Halterung mit Mixermesser ⑨ und den Dichtungsring ⑧ in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften.
- Reinigen Sie das Schneidmesser ⑯, das Knetmesser ⑭, den Scheibenadapter ⑬, die Raspel ⑩, Reib- ⑪, und Schneidscheibe ⑫, die Emulgierscheibe ④, den Deckel ③ mit Stopfer ①, die Rührschüssel ⑰, die Antriebswelle ⑯, den Antriebswellenadapter ⑯, das Mixgefäß ⑦, den Verschluss Mixaufsatz ⑤, den Deckel Mixaufsatz ⑥ sowie den Teigschaber ⑰ in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften.
 - Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen! Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte und trockene Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

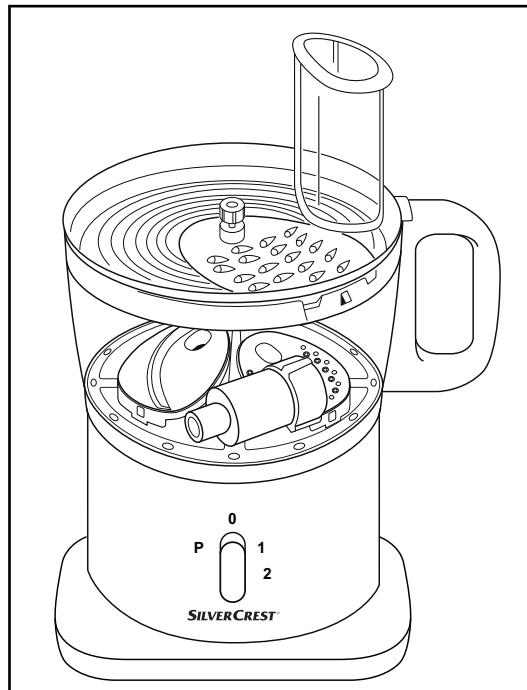
Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **②** und fixieren Sie das Ende am Kabeldurchlass.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um Zubehörteile platzsparend in der Rührschüssel **⑯** zu verstauen:

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Starten Sie niemals das Gerät, wenn die Zubehörteile darin verstaut sind!

DE
AT
CH



- 1) Setzen Sie die Antriebswelle **⑮** auf den Motorblock **⑯**.
- 2) Setzen Sie die Rührschüssel **⑯** auf den Motorblock **⑯**.
- 3) Schieben Sie die Emulgierscheibe **⑭** über die Antriebswelle **⑮** in der Rührschüssel **⑯**.

- 4) Schieben Sie das Schneidmesser **15** mit aufgesetztem Klingenschutz **23** und das Knetmesser **14** über die Antriebswelle **18** auf die Emulgierscheibe **4**.
- 5) Legen Sie den Antriebswellenadapter **16** und 2 Scheiben (z.B. Schneid- **12** und Raspelscheibe **10**) seitlich neben die Antriebswelle **18** in die Rührschüssel **17**.
- 6) Setzen Sie den Scheibenadapter **13** mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle **18**.
- 7) Schließen Sie den Deckel **3** und schieben Sie den Stopfer **1** in den Einfüllschacht **2**.

DE
AT
CH

Fehlerbehebung

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät läuft nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist nicht richtig zusammen gesetzt und eingerastet.	Kontrollieren Sie den Zusammenbau des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass alle Markierungen korrekt übereinander liegen.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Gerät stoppt plötzlich.	Der Deckel 3 des Gerätes hat sich eventuell beim Verarbeiten fester Zutaten gelockert.	Setzen Sie den Deckel 3 wieder richtig auf.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Motor läuft, jedoch dreht sich das Zubehör nicht.	Die Antriebswelle 18 ist nicht richtig eingesetzt.	Kontrollieren Sie den Zusammenbau der Antriebswelle 18 .

Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, Verordnung 1275/2008 Anhang 1, Nr.1.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



DE
AT
CH

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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 unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 96056

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 96056

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96056

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Salatplatte

Zutaten:

- 1 frische Gurke
- 1/4 Kopf Weißkohl
- 2 Paprikaschoten
- 1 Zwiebel

Für die Marinade:

- 3 - 4 EL Weissessig
- 2 EL Speiseöl
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Kräuter

DE
AT
CH

Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllschacht ② des Durchlaufschnitzlers passen.
- 2) Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf Stufe 1 mit der Schneidscheibe ⑫.
- 3) Verrühren Sie die Zutaten für die Marinade mit dem Mixer.
- 4) Mischen Sie die Marinade mit dem Gemüse und schmecken Sie ab.

Gefüllte Hähnchenbrust mit Currysoße

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste zu je 150 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

- 150 g Schweinehack (Mett)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Chinagewürz
- 1 Msp. Ingwerpulver

Für die Sauce:

- 250 ml Weißwein
- 2-4 EL Sahne
- Salz, 1 TL Curry
- Evtl. etwas Saucenbinder

Zubereitung:

- 1) Salzen und Pfeffern Sie die Hähnchenbrüste und schneiden Sie sie anschließend mit einem scharfen Küchenmesser ein.
- 2) Verarbeiten Sie alle Zutaten für die Füllung in der Rührschüssel mit dem Knetmesser 14 zu einem Teig und schmecken Sie ab.
- 3) Füllen Sie nun die Hähnchenbrüste mit der Füllung und nähen Sie sie zu. (Alternativ können Sie auch Holzstäbchen benutzen.)
- 4) Erhitzen Sie nun das Fett und braten alle Hähnchenbrüste darin an.
- 5) Gießen Sie den Wein dazu und lassen Sie anschließen die Hähnchenbrüste 10 - 15 Minuten garschmoren.
- 6) Nehmen Sie die Hähnchenbrüste aus der Pfanne und stellen Sie sie warm.
- 7) Schmecken Sie die Sauce mit Sahne, Salz und Curry ab und binden Sie die Sauce nach Belieben mit Saucenbinder.

Richten Sie nun die Hähnchenbrüste mit Sauce zum Beispiel auf Reis an.

DE
AT
CH

Kartoffelröstis

Zutaten:

- 4 Kartoffeln, groß, mehlig kochend
- Salz
- Pfeffer
- Muskat, gemahlen
- 80 g Butter oder Margarine

DE
AT
CH

Zubereitung:

- 1) Waschen und schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie mit der Raspelscheibe 10 in Streifen.
- 2) Geben Sie die Kartoffel-Masse in ein Tuch und drücken Sie die Flüssigkeit heraus.
- 3) Streuen Sie die Gewürze auf die Kartoffel-Masse und vermischen Sie alles.
- 4) Geben Sie nun mit einer kleinen Kelle etwas von der Kartoffel-Masse in das heiße Fett und drücken Sie es mit dem Bratenwender flach.
- 5) Braten Sie die Röstis nun von beiden Seiten kross an.

Geeignet als Beilage zu Fleisch und Wildgerichten.

Thunfisch-Aufstrich

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch in Sauce mit Gemüseeinlage
- 3 EL Joghurt
- 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Pr. Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 hartgekochte Eier, gewürfelt

Zum Anrichten:

- Vollkornbrot in Scheiben
- Butter zum Bestreichen
- 1 hartgekochtes Ei, gewürfelt
- Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie alle Zutaten auf höchster Stufe im Mixeraufsatzt bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (ca. 15 Sekunden) und schmecken Sie danach ab.
- 2) Bestreichen Sie das Brot mit Butter und Thunfisch-Creme und bestreuen Sie das Ganze mit dem gehacktem Ei und dem Schnittlauch.

Tomatensauce

Zutaten:

- 5 EL Speiseöl
- 1 große Zwiebel
- 1 große Dose (800 g) geschälte Tomaten
- Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, 1 Pr. Thymian,
- 1 Pr. Chilipulver
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten
- 40 g kalte Butter oder 100 ml süße Sahne

Zubereitung:

- 1) Schälen Sie die Zwiebeln und zerkleinern Sie sie grob mit einem Messer.
- 2) Erhitzen Sie das Öl und braten Sie die Zwiebeln darin an oder benutzen Sie die Mikrowelle für 2 - 3 Minuten bei 600 Watt.
- 3) Geben Sie die Tomaten mit dem Saft dazu und rühren Sie alle Gewürze unter.
- 4) Lassen Sie die Sauce zugedeckt 20 Minuten sanft köcheln oder garen Sie das Ganze mit der Mikrowelle.
- 5) Lassen Sie die Tomatensauce abkühlen (lauwarm) und pürieren Sie sie im Mixeraufsatzt.
- 6) Gießen Sie die Sauce anschließend wieder in den Topf und kochen Sie sie evtl. etwas ein.
- 7) Rühren Sie nun die Butter oder Sahne ein.
- 8) Streuen Sie die Kräuter dazu und schmecken Sie sie ab.
Als Beilage zu Nudeln aller Art mit geriebenem Käse.

Pfannkuchen

Zutaten:

- 2 - 3 Eier
- 375 ml Milch
- 1 Pr. Salz
- 250 g Mehl
- Fett zum Backen

DE
AT
CH

Zubereitung:

- 1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Knetmesser ⑭.
- 2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Knetmesser ⑭, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Lassen Sie den Teig für ca. 20 Minuten quellen.
- 4) Erhitzen Sie das Fett und geben Sie mit einer kleinen Kelle Teig hinein. (Immer nur so viel, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.)
- 5) Backen Sie die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun und servieren Sie sie heiß.

Mamorkuchen

Zutaten:

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 1/2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 75 ml Milch
- 20 g Back-Kakao
- 50 g Halbbitter-Kuvertüre
- Fett für die Form

Zubereitung:

- 1) Brechen Sie die Kuvertüre in große Stücke zerkleinern Sie diese mit dem Schneidmesser ⑯.
- 2) Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel ⑰ und vermengen Sie alles mit dem Knetmesser ⑯.
- 3) Fetten Sie eine Gugelhupf-Form (Durchmesser: 20 - 22 cm) oder eine Kastenform (30 cm lang).
- 4) Füllen Sie die Hälfte des Teiges in die Form und rühren Sie dann den Kakao und die geriebene Kuvertüre in den restlichen Teig.
- 5) Geben Sie nun den dunklen auf den hellen Teig und ziehen Sie den Teig mit einer Gabel spiralförmig unter.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen noch mit 100 g Halbbitter-Kuvertüre überziehen und ihn anschließend mit Sahnetupfern und Schokoladenplätzchen dekorieren.

Hefeteig

Zutaten:

- 300 g Weizenmehl
- 15 g frische Hefe oder 5 g Trockenhefe
- ca. 150 ml lauwarme Milch
- 50 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 50 g Zucker
- 1 Ei

Zubereitung:

- 1) Geben Sie Mehl, Trockenhefe oder zerbröselte Hefe und alle anderen Zutaten (nicht direkt auf die Hefe) in die Rührschüssel ⑰.
- 2) Vermengen Sie alles mit dem Knetmesser ⑯.
- 3) Nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel ⑰ und legen Sie diesen in eine große Schüssel.
- 4) Decken Sie den Teig mit einem Geschirrtuch ab, stellen Sie sie an einen warmen Ort und lassen Sie den Teig gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5) Kneten Sie den Teig dann noch einmal mit den Händen kräftig durch.
- 6) Danach ist der Teig fertig und Sie können ihn weiterverarbeiten.

Orangengetränk

Zutaten:

- 250 ml Orangensaft
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 150 g Aprikosen aus der Dose
- 6 Eiswürfel, zerstoßen
- 2 TL Zucker oder Honig

Zubereitung:

- 1) Geben Sie die Eiswürfel in den Mixaufsatz und zerkleinern Sie diese mit der Schalterstellung „P“.
- 2) Geben Sie den Orangensaft, den Zitronensaft und die Aprikosen zu den Eiswürfeln in den Mixeraufsatz und mischen Sie alles für ca. 10 Sekunden auf Stufe 2.
- 3) Schmecken Sie jetzt noch mit Zucker oder Honig ab und servieren Sie den Saft eiskalt.

DE
AT
CH

Haselnuss-Kekse

Zutaten:

- 200 g Haselnusskerne
- 60 g Rohrzucker
- 2 Eiweiß
- 2 TL Honig
- ca. 50 g Pflaumen- oder Hagebuttenmus
- Je 35 g Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre

DE
AT
CH

Zubereitung:

- 1) Zerhacken Sie die Nüsse im Mixer und stellen Sie davon vier Esslöffel beiseite.
- 2) Verarbeiten Sie die restlichen Nüsse, den Zucker, das Eiweiß und den Honig mit dem Knetmesser 10 zu einem festen Teig.
- 3) Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit den übrig gebliebenen Nüssen und rollen Sie den Teig halbzentimeterdick aus.
- 4) Stechen Sie nun die Plätzchen aus und setzen Sie sie auf das mit Backpapier belegte Blech.
- 5) Setzen Sie die abgekühlten Plätzchen jeweils paarweise mit dem Hagebutten- oder Pflaumenmus zusammen und überziehen Sie sie teils mit Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre.
- 6) Schmelzen Sie dafür beide Sorten getrennt. Tauchen Sie die Plätzchen bis zur Hälfte ein und lassen Sie sie auf Kuchengittern trocknen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

01 / 2014 · Ident.-No.: SKM500B1-092013-2

IAN 96056

7 +