SILVERCREST®

FOOD PROCESSOR SKM 500 B1

(GB)
FOOD PROCESSOR
Operating instructions

(SK)
KUCHYNSKÝ ROBOT
Návod na obsluhu

(CZ)
KUCHYŇSKÝ ROBOT
Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)
KÜCHENMASCHINE
Bedienungsanleitung

IAN 96056

(CZ) (SK)

GB

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
CZ	Návod k obsluze	Strana	31
SK	Návod na obsluhu	Strana	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	91

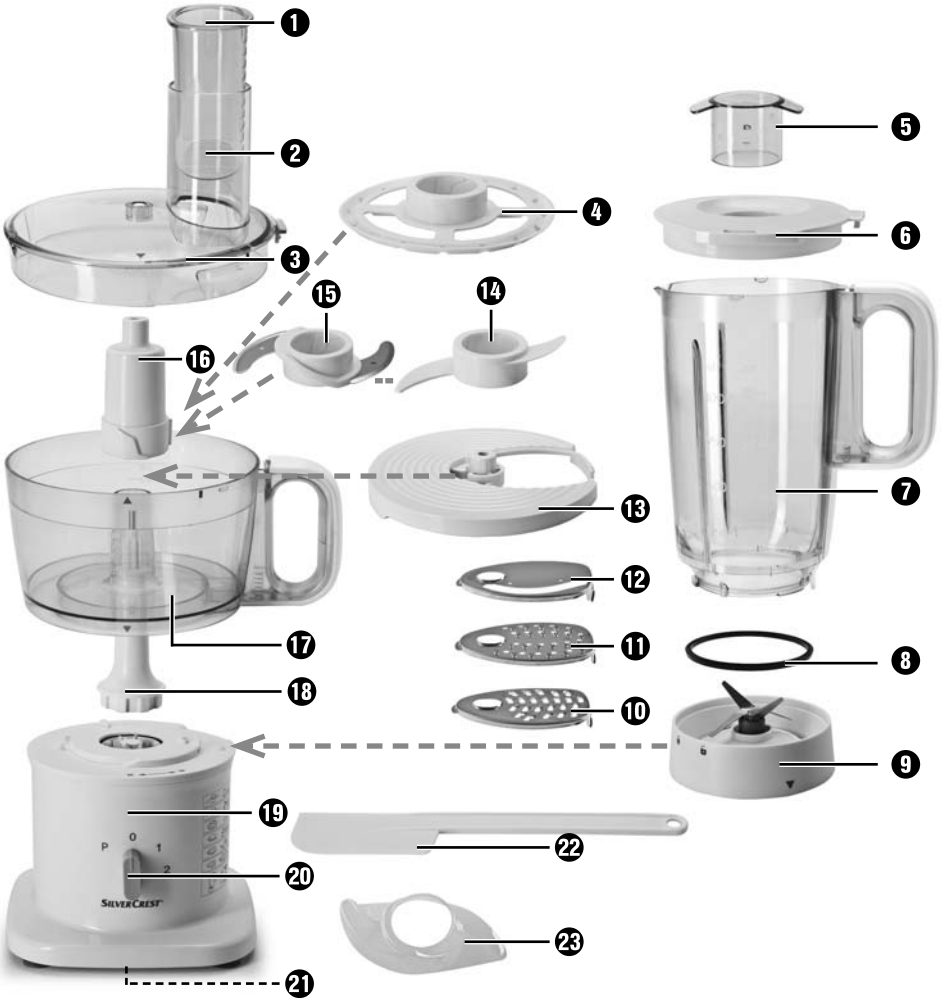

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
P
0
1
2
SilverCrest

Table of contents

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

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.

GB

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 ⧈

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 ㉑ 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 ⓲ to the shaft holder.
2) Place the mixing bowl ⓱ onto the motor block ⓳ in such a way that the arrow ▼ is pointing at the symbol 🔓 and rotate the mixing bowl ⓱ until the arrow ▼ is pointing at the symbol 🔒. The mixing bowl ⓱ is now fixed.
3) Put the drive shaft adapter ⓰ onto the drive shaft ⓲.
4) Now choose your insert:
   - the kneading knife ⓮ for stirring cake dough,
   - The cutting knife ⓯ for chopping onions, Parmesan cheese and the like, or
   - the emulsifying disc ❹ for whipping cream, beating egg white or making light desserts.

■ **Kneading ⓮ or cutting knife ⓯:** Slide the kneading knife ⓮ or the cutting knife ⓯ onto the drive shaft adapter ⓰ so that the locking mechanisms engage.

■ **Emulsifying disc ❹:** Fit the emulsifying disc ❹ to the drive shaft adapter ⓰ in such a way that the locking mechanisms engage.

5) Put the lid ❸ onto the mixing bowl ⓱ so that the arrow ▼ on the lid ❸ points to the symbol 🔓 ▮ (white square) on the mixing bowl ⓱. Then rotate it until an audible "click" is heard and the arrow is pointing to the symbol 🔒 ▲ (white arrow).
6) Slide the pusher ❶ into the filling shaft ❷.
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 ⓲ to the shaft holder.
2) Place the mixing bowl ⓱ onto the motor block ⓳ so that the arrow ▼ is pointing at the symbol 🔓 and rotate the mixing bowl ⓱ until the arrow ▼ is pointing at the symbol 🔒. The mixing bowl ⓱ is now fixed.
3) Select a suitable disk ⓪ ⓫ ⓬ (see chapter "Working with the food processor") and insert it into the disk adapter ⓭:
   – 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 ⓭. You can now remove the disk.
   – Insert the new disk with the narrower side first into the recess in the disk adapter ⓭ and push the disk firmly downwards so that it engages and is firmly seated.
4) Place the disk adapter ⓭ with the disk fitted onto the drive shaft ⓲.
5) Put the lid ❸ onto the mixing bowl ⓱ so that the arrow ▼ on the lid ❸ points to the symbol 🔓 ▮ on the mixing bowl ⓱. Then rotate it until an audible "click" is heard and the arrow is pointing to the symbol 🔒 ▲.
6) Slide the pusher ❶ into the filling shaft ❷.
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 ⓳ in a central position so that the arrow ▼ on the holder with mixing knife ❾ is pointing at the symbol 🔓.
2) Turn the blender until the arrow ▼ is pointing at the symbol 🔒.

3) Fit the lid ❻ to the blender ❼ so that the lip of the lid ❻ is exactly in line with the handle of the blender ❼. 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 ❻ clockwise so that the locking mechanism on the lid ❻ engages in the guide at the handle of the blender ❼. Press the lip down a little way to ensure that the locking mechanism has engaged in the slot.

4) Fit the blender closure ❺ to the lid ❻ of the blender so that the plastic tabs slide into the guides in the lid ❻. Then rotate the closure ❺ 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 ⓮ can be used to knead dough for cakes, bread rolls or pizzas.

NOTE

► Do not attempt to mix liquids with the kneading knife ⓮. They will over flow or spray out. Always use the blender for liquids!

1) Insert the kneading knife ⓮ 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 ❸.

4) Start kneading for 20 seconds by turning the speed regulator ⓴ 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 ❷!
The appliance stops if the lid ❸ is opened!

Using the cutting knife

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

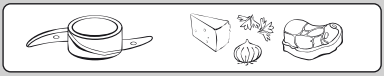
NOTE

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

1) Insert the cutting knife ⓯ 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 ❸.
5) Start chopping by turning the speed regulator ⓴. 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 ❸.
- Remove the ingredients from the cutting knife ⓯ and the inside using the dough scraper ㉒.
- Close the lid ❸.
- 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 ❷! 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 ❹ can be used to whip cream or egg whites or mix desserts.

NOTE

- ► Do not attempt to mix watery liquids with the emulsifying disc ❹. 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 ❹ 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 ❸.
4) Start by turning the speed regulator ⓴ of the appliance to setting 2.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- ► The mixing bowl ⓱ and the emulsifying disc ❹ 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 ❶ from the filling shaft ❷.
3) Cut the food into pieces that will easily fit into the filling shaft ❷.
4) Start the food processor at setting 1 by turning the speed regulator ⑳.
5) Then gradually add the food. Push the food in using the pusher ❶ 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 ⑰ 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.

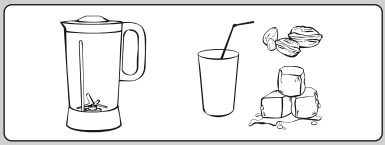
Working with the blender

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

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 ⓳ 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 ❻ and ensure that the closure ❺ has been fitted.
5) Start by turning the speed regulator ⓴ 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 ❻ and remove the ingredients from the inside using the dough scraper ㉒.
- Close the lid ❻ and re-connect the appliance to the power supply.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

► Never open the lid ❻ 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 ❺ and pour the fluid into the opening in the lid ❻.

► 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 ㉒ 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 ⓳ 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 ⓯, the cutting disk ⓬, the shredding disk ⓪, the grating disk ⓫ 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 ❾ from the blender ❼ for cleaning!
- ► Remove the small Philips screw from the underside of the holder with mixing knife ❾.
- ► Rotate the blender ❼ until the arrow ▼ on the blender ❼ is pointing at the symbol 🔓 on the holder ❾. The blender ❼ can then be released from the holder ❾.
- ► Remove the sealing ring ❽ from the holder: Slightly lift the sealing ring ❽ with a flat, blunt object (e.g. made from wood) and then carefully guide the sealing ring ❽ over the knife.
  Never use sharp or pointed objects for removing the sealing ring ❽! These can damage the sealing ring ❽ and therefore cause leaks!

To assemble, place the sealing ring ❽ back into the holder ❾ and place the blender ❼ onto the holder ❾ so that the arrow ▼ on the blender ❼ is pointing at the symbol 🔓 on the holder ❾. Rotate the blender ❼ until the arrow ▼ is pointing at the symbol 🔒. Then screw the small Philips screw back in again.

- Only clean the motor block ⓳, the power cord and the knife guard for the cutting knife ㉓ with a damp cloth. Dry everything properly before re-using it.
- Clean the holder with mixing knife ❾ and the sealing ring ❽ in warm dishwater. Afterwards, rinse all parts with clean water so that no detergent residue remain on the parts.
- Clean the cutting knife ⓯, the kneading knife ⓮, the disk adapter ⓭, the shredding disk ⓪, the grating disk ⓫ and the cutting disk ⓬, the emulsifying disc ❹, the lid ❸ with pusher ❶, the mixing bowl ⓱, the drive shaft ⓲, the drive shaft adapter ⓰, the blender ❼, the blender closure ❺, the blender lid ❻ and the dough scraper ㉒ 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

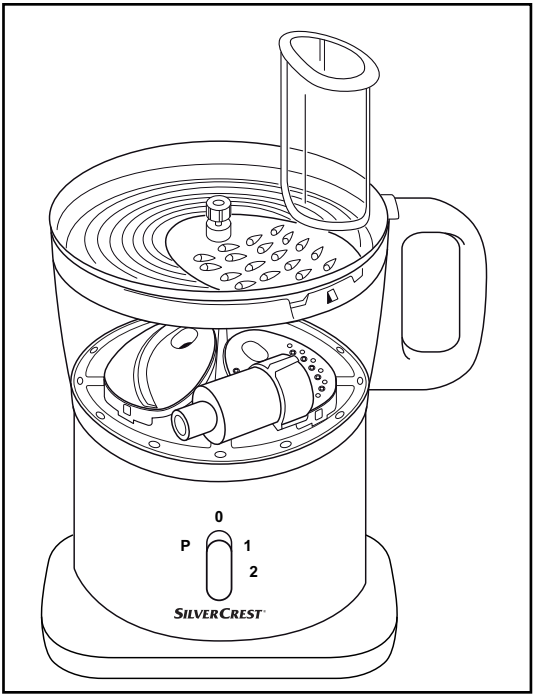
Store the cleaned and dried appliance in a dust-free and dry location.

Wind the cable around the cord storage ㉑ and attach the end to the cable leadthrough.

Proceed as follows in order to store accessory parts in the mixing bowl ⑰ in a space-saving way:

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

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



1) Fit the drive shaft ⑱ to the motor block ⑲.
2) Fit the mixing bowl ⑰ to the motor block ⑲.
3) Slide the emulsifying disc ❹ over the drive shaft ⑱ in the mixing bowl ⑰.

4) Slide the cutting knife ⓯ with the knife guard ㉓ fitted and the kneading knife ⓮ over the drive shaft ⓲ onto the emulsifying disc ❹.
5) Place the drive shaft adapter ⓰ and 2 disks (e.g. cutting ⓬ and shredding disk ❿) at the side next to the drive shaft ⓲ in the mixing bowl ⓱.
6) Place the disk adapter ⓭ with the disk fitted onto the drive shaft ⓲.
7) Close the lid ❸ and slide the pusher ❶ into the filling shaft ❷.

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 ❸ of the appliance may have become loose when processing hard ingredients.	Replace the lid ❸.
	The appliance is defective.	In this case, contact the Customer Services.
The motor runs, but the accessory parts do not rotate.	The drive shaft ⓲ is not inserted properly.	Check the assembly of the drive shaft ⓲.

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.

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

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 96056

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

Recipes

Salad plate

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 ❷ 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 ⓬.
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 suffing:

- 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 ⓮, 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

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

Preparation:

1) Mix the eggs, milk and salt with the kneading knife ⓮.
2) Sift the flour through and then add it to the mixture. Mix everything together with the kneading knife ⓮ 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 ⓯.
2) Place all ingredients except the chocolate and the baking cocoa into the mixing bowl ⓱ and mix using the kneading knife ⓮.
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 ⓱.
2) Mix everything using the kneading knife ⓮.
3) Remove the dough from the mixing bowl ⓱ 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

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 ⓮ 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”.

CZ

Obsah

Úvod 32

Použití v souladu s určením 32

Rozsah dodávky 33

Likvidace obalového materiálu 33

Popis přístroje 34

Technické údaje 34

Bezpečnostní pokyny 35

První uvedení do provozu 37

Sestavení 38

Míchací mísa s hnětacím nožem, řezacím nožem nebo emulgačním kotoučem 38

Míchací mísa s krájecím, krouhacím nebo strouhacím kotoučem 39

Mixér 39

Provoz 40

Práce s hnětacím nožem 40

Práce s řezacím nožem 41

Práce s emulgačním kotoučem 43

Práce s krájecím, krouhacím a strouhacím kotoučem 44

Práce s mixérem 45

Čištění a údržba 47

Uložení 49

Odstranění závad 50

Likvidace přístroje 51

Upozornění k prohlášení o shodě ES 51

Dovozce 51

Záruka 52

Servis 52

Recepty 53

CZ

Úvod

Gratulujeme vám k zakoupení nového přístroje!

Svým nákupem jste si vybrali moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se prosím dobře seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování potravin v množství obvyklém v domácnosti. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Nepoužívejte jej pro komerční účely!

Tento přístroj je určen pouze pro soukromé použití v uzavřených prostorách chráněných před deštěm. Nepoužívejte ho venku!

Přístroj smí být používán výhradně s originálním příslušenstvím.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ► Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ► Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ► Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí. Přístroj používejte výlučně v souladu s určením. Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze. Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku nesprávného používání, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese sám uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- kuchyňský robot
- míchací mísa s víkem a pěchovadlem
- řezací nůž vč. krytu
- hnětací nůž
- kotoučový adaptér
- krájecí kotouč
- krouhací kotouč
- strouhací kotouč
- emulgační kotouč
- mixér s víkem a uzávěrem
- stěrka na těsto
- adaptér hnací hřídele
- hnací hřídel
- návod k obsluze

1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
2) Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

UPOZORNĚNÍ

► Zkontrolujte dodávku, zda je kompletní a zda není viditelně poškozená.

► V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní horkou linku (viz kapitola ***Servis***).

Likvidace obalového materiálu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

► Uschovejte pokud možno obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

CZ

Popis přístroje

1. pěchovadlo
2. plnicí trubice
3. víko
4. emulgační kotouč
5. uzávěr mixéru
6. víko mixéru
7. nádoba mixéru
8. těsnicí kroužek
9. držák s nožem mixéru
10. krouhací kotouč
11. strouhací kotouč
12. krájecí kotouč
13. kotoučový adaptér
14. hnětací nůž
15. řezací nůž
16. adaptér hnací hřídele
17. míchací mísa
18. hnací hřídel
19. blok motoru
20. regulátor rychlosti
21. úložný prostor pro navinutí šňůry
22. stěrka na těsto
23. ochranný kryt na řezací nůž

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	500 W
Třída ochrany	II ⧈

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Přístroj zapojte pouze do řádně instalované a uzemněné síťové zásuvky. Síťové napětí se musí shodovat s údaji na typovém štítku přístroje.
- Dbejte na to, aby za provozu nebyl síťový kabel mokrý nebo vlhký. Veďte jej tak, aby se nemohl nikde přiskřípnout nebo poškodit.
- Nepřibližujte síťový kabel k horkým povrchům.
- Na přístroji neprovádějte žádnou opravu. Jakékoliv opravy musí být provedeny zákaznickým servisem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- Pokud máte nohy ve vodě, neodpojujte nikdy přístroj od sítě ani ho do ní nezapojujte.
- Pokud přístroj čistíte nebo je vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť dokud je zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je v přístroji stále síťové napětí.
- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.

V žádném případě neponořujte přístroj do vody ani jiných kapalin.

CZ

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.
- Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- Přístroj nesmějí používat děti.
- Přístroj a jeho přívodní kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- Děti od 8 let mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti nesmí provádět uživatelské čištění ani údržbu, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Odpojte přístroj od sítě zásadně vždy, když nasazujete nebo sundáváte příslušenství. Tím je zaručeno, že nedojde k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- Používejte jen originální příslušenství určené pro tento přístroj. Příslušenství jiných výrobců nemusí být pro přístroj vhodné a může být nebezpečné!
- Pozor: Řezací nůž, řezací, krouhací a strouhací kotouč a také nůž mixéru jsou velmi ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pozor: Řezací nůž, krájecí, krouhací a strouhací kotouč a také nůž mixéru jsou velmi ostré! Buďte proto opatrní při čištění.
- Pozor: Řezací nůž, krájecí, krouhací a strouhací kotouč a také nůž mixéru jsou velmi ostré! Buďte proto opatrní při vyprazdňování míchací mísy a nádoby mixéru.
- Když je přístroj v chodu, dávejte přísady určené ke zpracování výhradně do míchací mísy nebo mixéru.
- Abyste zabránili poranění nebo poškození přístroje, nikdy do plnicí trubice nebo do mixéru nestrkejte ruce nebo cizí předměty.
- Vyměňujte příslušenství pouze tehdy, když je pohon úplně zastavený a síťová zástrčka vytažená! Přístroj má po vypnutí ještě krátký doběh!
- Přístroj nikdy neponechávejte bez dozoru.
- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Do mixéru nikdy nelijte vařící tekutiny jako např. polévku! Nechte je nejprve zchladnout na vlažnou teplotu.

První uvedení do provozu

- Přístroj vyčistěte tak, jak je uvedeno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Postavte přístroj na hladkou a čistou plochu.
- Upevněte přístroj pomocí čtyř přísavek na podklad tak, aby stál stabilně.
- Odviňte síťový kabel z úložného prostoru pro navinutí šňůry ㉑ a potom ho upevněte v místě prostupu pro kabel.
- Sestavte přístroj podle způsobu použití tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.

Sestavení

Míchací mísa s hnětacím nožem, řezacím nožem nebo emulgačním kotoučem

CZ

UPOZORNĚNÍ

► Při sestavování postupujte podle obrázků na výklopné stránce!

1) Nastrčte hnací hřídel ⓲ na uchycení hřídele.
2) Nasaďte míchací mísu ⓱ na blok motoru ⓳ tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol 🔓, a otočte míchací mísu ⓱ natolik, aby šipka ▼ ukazovala na symbol 🔒. Míchací mísa ⓱ je nyní připevněná napevno.
3) Nasaďte adaptér hnací hřídele ⓰ na hnací hřídel ⓲.
4) Zvolte nyní příslušenství podle způsobu použití:
   – hnětací nůž ⓮ k hnětení těsta na koláče,
   – řezací nůž ⓯ k rozmělnění cibule, parmezánu apod., nebo
   – emulgační kotouč ❹ ke šlehání šlehačky, sněhu z bílků nebo lehkých dezertů.

■ **Hnětací ⓮ nebo řezací nůž ⓯**: Nasuňte hnětací nůž ⓮, resp. řezací nůž ⓯ na adaptér hnací hřídele ⓰ tak, aby aretace do sebe navzájem zapadly.

■ **Emulgační kotouč ❹**: Nasaďte emulgační kotouč ❹ na adaptér hnací hřídele ⓰ tak, aby aretace do sebe navzájem zapadly.

5) Nasaďte víko ❸ na míchací mísu ⓱ tak, aby šipka ▼ na víku ❸ ukazovala na symbol 🔓 ▌ na míchací míse ⓱. Potom ho otočte natolik, aby zaznělo slyšitelné „cvaknutí“ a šipka ukazovala na symbol 🔒 ▲.
6) Vložte pěchovadlo ❶ do plnicí trubice ❷.
7) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.

Míchací mísa s krájecím, krouhacím nebo strouhacím kotoučem

UPOZORNĚNÍ

► Při sestavování postupujte podle obrázků na výklopné stránce!

1) Nastrčte hnací hřídel ⓲ na uchycení hřídele.
2) Nasaďte míchací mísu ⓱ na blok motoru ⓳ tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol 🔓, a otočte míchací mísu ⓱ natolik, aby šipka ▼ ukazovala na symbol 🔒. Míchací mísa ⓱ je nyní připevněná napevno.
3) Zvolte vhodný kotouč ❿ ⓫ ⓬ (viz kapitola „Práce s krájecím, krouhacím a strouhacím kotoučem“) a vsaďte ho do kotoučového adaptéru ⓭:
   – Pokud je ještě nainstalován jiný kotouč: Zatlačte na kovový jazýček kotouče směrem ven, takže vyklouzne z aretace na kotoučovém adaptéru ⓭. Nyní můžete kotouč odebrat.
   – Zastrčte nový kotouč užší stranou nejprve do vybrání na kotoučovém adaptéru ⓭ a potom ho zatlačte pevně dolů tak, aby zaaretoval a dobře držel.
4) Nasaďte kotoučový adaptér ⓭ s nasazeným kotoučem na hnací hřídel ⓲.
5) Nasaďte víko ❸ na míchací mísu ⓱ tak, aby šipka ▼ na víku ❸ ukazovala na symbol 🔓 ▮ na míchací míse ⓱. Potom ho otočte natolik, aby zaznělo slyšitelné „cvaknutí“ a šipka ukazovala na symbol 🔒 ▲.
6) Vložte pěchovadlo ❶ do plnicí trubice ❷.
7) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.

Mixér

UPOZORNĚNÍ

► Při sestavování postupujte podle obrázků na výklopné stránce!

1) Nasaďte mixér vystředěně na blok motoru ⓳ tak, aby šipka ▼ na držáku s nožem mixéru ❾ ukazovala na symbol 🔓.
2) Otáčejte mixérem, dokud šipka ▼ neukazuje na symbol 🔒.

3) Nasaďte víko ❻ mixéru na nádobu mixéru ❼ tak, aby se jazýček na víku ❻ nacházel přesně **vedle** držadla nádoby mixéru ❼. Dbejte na to, abyste jazýček umístili přesně na tu stranu vedle držadla, ke které je otevřena kolejnička na držadle.
Otočte víkem ❻ ve směru hodinových ručiček tak, aby aretace na víku ❻ zapadla do kolejničky na držadle nádoby mixéru ❼. Abyste zajistili, že aretace do drážky skutečně zapadla, zatlačte při tom jazýček mírně směrem dolů.

4) Nasaďte uzávěr ❺ mixéru na víko ❻ mixéru tak, aby plastové výstupky zajely do vodicích kolejniček ve víku ❻. Otočte potom uzávěrem ❺ o 90° tak, aby pevně držel.

5) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.

Provoz

Práce s hnětacím nožem

Hnětacím nožem ⓮ můžete hníst těsto jako například na koláče, housky nebo pizzu.

UPOZORNĚNÍ

► Nepokoušejte se hnětacím nožem ⓮ míchat tekutiny. Tyto přetečou nebo vyšplíchnou. Na tekutiny používejte vždy mixér!

1) Nasaďte hnětací nůž ⓮ tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.

2) Naplňte míchací mísu příslušnými potravinami. Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:

PŘÍSADY	MAX. MNOŽSTVÍ
mouka (na kynuté těsto)	max. 300 g
mouka (na těsto na pizzu)	max. 300 g
mouka (na těsto na koláče)	max. 300 g
vejce (na třené těsto)	max. 4 kusy

3) Zavřete víko ❸.

4) Spusťte hnětení otočením regulátoru rychlosti ⓴ na stupeň 1 na 20 sekund a potom rychlost zvyšte na stupeň 2 na dobu cca 1 minuty.
Normální doba zpracování při hnětení činí 30 - 180 sekund.

UPOZORNĚNÍ

► Chcete-li během hnětení ještě přidat další potraviny, použijte k tomu plnicí trubici ❷! Když otevřete víko ❸, přístroj se zastaví!

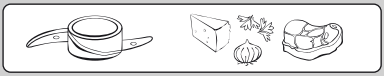
Práce s řezacím nožem

Řezacím nožem ⓯ můžete rozkrájet potraviny jako například cibuli nebo maso.

UPOZORNĚNÍ

► Nepokoušejte se řezacím nožem ⓯ míchat tekutiny. Tyto přetečou nebo vyšplíchnou. Na tekutiny používejte vždy mixér!

1) Nasaďte řezací nůž ⓯ tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.
2) Nakrájejte potraviny na kousky velké cca 2 - 3 cm.
3) Vložte potraviny do mísy. Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:



PŘÍSADY	MAX. MNOŽSTVÍ	RYCHLOST
chléb	max. 100 g	stupeň 1 - 2
sýr	max. 200 g	stupeň 1 - 2
maso	max. 500 g	stupeň 1 - 2
bylinky	max. 50 g	stupeň 1
česnek	150 - 300 g	pulzní poloha
cibule	max. 500 g	pulzní poloha

UPOZORNĚNÍ

► Rychlosti uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Mohou se lišit v závislosti na konzistenci a množství potravin!

4) Zavřete víko ❸.

5) Spusťte rozmělnění otočením regulátoru rychlosti ⓴.
Normální doba zpracování při rozmělnění činí 10 - 60 sekund.

Pokud se potraviny usadí na stěně míchací mísy nebo přilepí na nůž:

- Vypněte přístroj.
- Sejměte víko ❸.
- Odstraňte potraviny z řezacího nože ⓯ a z vnitřní stěny pomocí stěrky na těsto ㉒.
- Zavřete víko ❸.
- Spusťte přístroj znovu.

UPOZORNĚNÍ

► Zpracovávejte pouze vykostěné maso!

► Pokud krájíte (tvrdý) sýr, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Jinak je sýr příliš horký, začne se tavit, čímž se vytvoří hrudky sýra.

► Chcete-li během řezání ještě přidat další potraviny, použijte k tomu plnicí trubici ❷! Když otevřete víko, přístroj se zastaví!
Dbejte však na to, abyste při doplňování potravin nepřekročili maximální množství uvedená v tabulce!

Práce s emulgačním kotoučem

Emulgačním kotoučem ❹ můžete šlehat šlehačku, bílky nebo připravit dezert.

UPOZORNĚNÍ

- ► Nepokoušejte se emulgačním kotoučem ❹ míchat vodnaté tekutiny. Tyto přetečou nebo vyšplíchnou. Na vodnaté tekutiny používejte vždy mixér!
- ► Nezpracovávejte nikdy více než 400 ml tekutiny! Tato by mohla přetéct nebo vyšplíchnout.

1) Nasaďte emulgační kotouč ❹ tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.
2) Naplňte míchací mísu příslušnými potravinami. Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:

PŘÍSADY	MAX. MNOŽSTVÍ	DOBA ZPRACOVÁNÍ
tekutá smetana	125 - 350 ml	cca 20 - 30 sekund
bílky	2 - 4 kusy	cca 30 - 70 sekund

3) Zavřete víko ❸.
4) Spusťte přístroj otočením regulátoru rychlosti ⓴ na stupeň 2.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte emulgační kotouč ❹ nikdy k hnětení těsta nebo k přípravě těsta s obsahem másla/margarínu! Poškodil by se tím.

UPOZORNĚNÍ

- ► Když šleháte sníh z bílků, musí být míchací mísa ⓱ a emulgační kotouč ❹ úplně suché a odmaštěné. V opačném případě neušleháte tuhý sníh!
- ► Bílky zpracovávané na sníh by měly mít pokojovou teplotu.

CZ

Práce s krájecím, krouhacím a strouhacím kotoučem

Pomocí těchto tří kotoučů ⓫⓪ ⓫⓫ ⓫⓬ průběžného nože můžete potraviny krouhat, strouhat nebo krájet.

1) Zvolte vhodný kotouč a sestavte vše tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.
2) Vyjměte pěchovadlo ❶ z plnicí trubice ❷.
3) Nakrájejte potraviny na malé kousky, aby se bez problémů vešly do plnicí trubice ❷.
4) Spusťte přístroj otočením regulátoru rychlosti ⓴ na stupeň 1.
5) Potom potraviny postupně vkládejte do plnicí trubice. Posunujte je při tom pomocí pěchovadla ❶, aniž byste vyvíjeli tlak.

Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:

PŘÍSADY	**KROUHACÍ KOTOUČ**	**KRÁJECÍ KOTOUČ**	**STROUHACÍ KOTOUČ**
jablka/mrkev	max. 500 g	max. 500 g	-
parmezán	max. 200 g	-	max. 200 g
podlouhlá okurka	-	max. 2 kusy	-
brambory	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
cibule	-	max. 300 g	-
čokoláda	-	-	max. 200 g
tvrdý sýr (např. stará gouda)	max. 300 g	-	-

UPOZORNĚNÍ

- ► Větší množství nezpracovávejte najednou, nýbrž postupně v několika porcích. Mezi jednotlivými porcemi míchací mísu ⓱ vždy vyprázdněte.
- ► Pokud zpracováváte (tvrdý) sýr nebo čokoládu, nenechte přístroj běžet příliš dlouho. Jinak se tyto potraviny příliš zahřejí, začnou se tavit a vytvoří se hrudky.

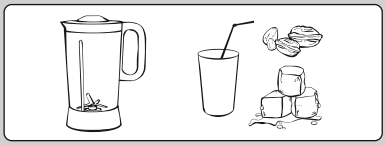
Práce s mixérem

V mixéru (v nádobě mixéru ❼ s nainstalovaným držákem s nožem mixéru ❾ a těsnicím kroužkem ❽) můžete například vyrábět mléčné koktejly nebo drtit kostky ledu.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

► Do mixéru nikdy nelijte vařící tekutiny jako např. polévku! Nechte je nejprve zchladnout na vlažnou teplotu.

1) Nasaďte mixér na blok motoru ⓳ tak, jak je popsáno v kapitole „Sestavení“.
2) Nakrájejte pevné potraviny na malé kousky.
3) Naplňte nádobu mixéru příslušnými potravinami. Dávejte pozor, abyste při tom nepřekročili množství uvedená v následující tabulce:



PŘÍSADY	MAX. MNOŽSTVÍ
banány/jahody + mléko na mléčný koktejl	max. 500 ml
brokolice/rajčata (zelenina)	max. 500 ml
banány/melouny na koktejly	max. 500 ml
vařené luštěniny (např. čočka)	max. 250 g
kostky ledu	max. 6 kusů nebo 140 g (spínač v poloze „P“)
mandle	max. 200 g
ořechy	max. 200 g

4) Zavřete víko ❻ a ujistěte se, že je nasazen také uzávěr ❺.
5) Spusťte přístroj otočením regulátoru rychlosti ⓴ na stupeň 2.

Pokud se potraviny během zpracování usadí na stěnách mixéru:

- Vypněte přístroj.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Otevřete víko ❻ a odstraňte potraviny z vnitřní stěny pomocí stěrky na těsto ㉒.
- Zavřete víko ❻ a zapojte přístroj zase do sítě.

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

► Neotvírejte nikdy víko ❻ mixéru, dokud se nůž ještě otáčí! Potraviny mohou vyšplíchnout!

► Když mixujete tekutiny, které snadno napění, například mléko, nalijte do mixéru maximálně 1 litr tekutiny, aby nepřetekla.

UPOZORNĚNÍ

► Chcete-li tekutiny dolít, když je mixér v provozu, sejměte uzávěr ❺ a nalijte tekutinu otvorem ve víku ❻.

► Při mixování tvrdých potravin jako například kostek ledu, uveďte několikrát za sebou spínač do polohy „P“ (pulzní polohy).

► Větší množství nemixujte najednou, nýbrž postupně ve více porcích.

► Pokud jste s výsledkem nespokojeni, vypněte přístroj a vytáhněte síťovou zástrčku. Zamíchejte potraviny pomocí stěrky na těsto ㉒ nebo část potravin odeberte. Přidejte případně trochu tekutiny a všechno ještě jednou smíchejte pomocí mixéru.

Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- V žádném případě se blok motoru ⓳ nesmí ponořit do tekutin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.
- Nikdy neotvírejte plášť přístroje. V opačném případě hrozí nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při čištění krouhacího kotouče ⓪, strouhacího kotouče ⓫, krájecího kotouče ⓬, řezacího nože ⓯ a nože mixéru. Tyto díly jsou velmi ostré!

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte žádná rozpouštědla ani abraziva. Poškozují povrch přístroje!
- Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Mohou nenávratně poškodit povrch!

UPOZORNĚNÍ

- Čistěte všechny díly vždy hned po použití. Tak lze zbytky potravin snadněji odstranit.

CZ

UPOZORNĚNÍ

- ► Před čištěním odmontujte držák s nožem mixéru ❾ od nádoby mixéru ❼!
- ► Vyšroubujte malý šroub s křížovou drážkou ze spodní strany držáku s nožem mixéru ❾.
- ► Otočte nádobu mixéru ❼ natolik, aby šipka ▼ na nádobě mixéru ❼ ukazovala na symbol 🔓 na držáku ❾. Nádobu mixéru ❼ lze potom uvolnit z držáku ❾.
- ► Vyjměte z držáku těsnicí kroužek ❽: Nadzvedněte lehce těsnicí kroužek ❽ pomocí ploché, tupé tyčky (např. ze dřeva) a potom těsnicí kroužek ❽ veďte opatrně nad nožem.
  K vyjmutí těsnicího kroužku ❽ nepoužívejte nikdy ostré nebo špičaté předměty! Mohou těsnicí kroužek ❽ poškodit, a tak způsobit netěsnost!

Při sestavování vložte opět těsnicí kroužek ❽ do držáku ❾ a nasaďte nádobu mixéru ❼ na držák ❾ tak, aby šipka ▼ na nádobě mixéru ❼ ukazovala na symbol 🔓 na držáku ❾. Otočte nádobu mixéru ❼ natolik, až šipka ▼ ukazuje na symbol 🔒. Potom opět zašroubujte malý šroub s křížovou drážkou.

- Čistěte blok motoru ⓳, síťový kabel a ochranný kryt na řezací nůž ㉓ pouze mírně navlhčeným hadříkem. Než přístroj začnete znovu používat, nechte jej důkladně vyschnout.
- Umyjte držák s nožem mixéru ❾ a těsnicí kroužek ❽ v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
- Umyjte řezací nůž ⓯, hnětací nůž ⓮, kotoučový adaptér ⓭, krouhací ⓪, strouhací ⓫ a krájecí kotouč ⓬, emulgační kotouč ❹, víko ❸ s pěchovadlem ❶, míchací mísu ⓱, hnací hřídel ⓲, adaptér hnací hřídele ⓰, nádobu mixéru ❼, uzávěr mixéru ❺, víko mixéru ❻ a stěrku na těsto ㉒ v teplé vodě s prostředkem na mytí nádobí. Poté všechny díly opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku.
  - Tyto díly můžete také mýt v myčce na nádobí! Při tom uložte díly pokud možno do horního koše myčky na nádobí. Dbejte na to, aby díly nebyly nadměrně stlačeny.
- Všechny díly dobře osušte, než přístroj znovu použijete.

Uložení

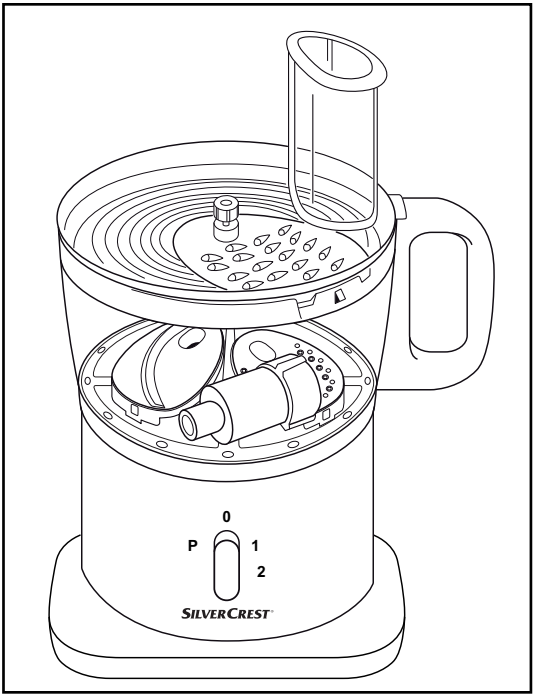
Vyčištěný a suchý přístroj uchovávejte na bezprašném a suchém místě.

Navíňte síťový kabel do úložného prostoru pro navinutí šňůry ㉑ a konec upevněte v místě prostupu pro kabel.

Chcete-li díly příslušenství uložit v míchací míse ⑰, aby zabíraly co nejméně místa, postupujte takto:

POZOR – VĚCNÉ ŠKODY!

► Nikdy přístroj nezapínejte, když jsou v míchací míse uloženy díly příslušenství!



1) Nasaďte hnací hřídel ⑱ na blok motoru ⑲.
2) Nasaďte míchací mísu ⑰ na blok motoru ⑲.
3) Zasuňte emulgační kotouč ❹ přes hnací hřídel ⑱ do míchací mísy ⑰.

CZ

4) Zasuňte řezací nůž ⓯ s nasazeným ochranným krytem ㉓ a hnětací nůž ⓮ přes hnací hřídel ⓲ na emulgační kotouč ❹.
5) Vložte adaptér hnací hřídele ⓰ a 2 kotouče (např. krájecí ⓬ a krouhací kotouč ⓪) po stranách hnací hřídele ⓲ do míchací mísy ⓱.
6) Nasaďte kotoučový adaptér ⓭ s nasazeným kotoučem na hnací hřídel ⓲.
7) Zavřete víko ❸ a zasuňte pěchovadlo ❶ do plnicí trubice ❷.

Odstranění závad

ZÁVADA	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Přístroj neběží.	Síťová zástrčka není zastrčená do sítě.	Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
	Přístroj není správně sestavený a zaaretovaný.	Zkontrolujte sestavení přístroje a ujistěte se, že všechny značky se navzájem kryjí.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
Přístroj se náhle zastaví.	Víko ❸ přístroje se případně uvolnilo při zpracovávání pevných potravin.	Víko ❸ opět správně nasaďte.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
Motor běží, ale příslušenství se neotáčí.	Hnací hřídel ⓲ není správně nasazená.	Zkontrolujte nasazení hnací hřídele ⓲.

Likvidace přístroje

V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě oprávněné k nakládání s odpady nebo využijte možnost likvidace zajišťovanou obcí. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

Upozornění k prohlášení o shodě ES

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a dalšími relevantními ustanoveními směrnice Evropské unie o elektromagnetické kompatibilitě č. 2004/108/EC, směrnice o nízkém napětí č. 2006/95/EC, a směrnice ErP č. 2009/125/EC,, nařízení č. 1275/2008 dodatek 1, č. 1.

Kompletní originál Prohlášení o shodě lze obdržet u dovozce.

Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

CZ

Záruka

Na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. Přístroj byl vyroben pečlivě a před dodáním byl svědomitě odzkoušen.

Uschovejte si prosím pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se spojte telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak lze zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

► Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní vady, nikoliv však na škody způsobené při dopravě, na opotřebitelné díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů.

Výrobek je určen jen pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona nejsou touto zárukou omezena.
Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti.

Poškození nebo vady vyskytující se již při nákupu výrobku je nutno oznámit ihned po vybalení, avšak nejpozději do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy poplatkům.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 96056

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Recepty

Salátový talíř

Suroviny:

- 1 čerstvá okurka
- 1/4 hlávky bílého zelí
- 2 papriky
- 1 cibule

Pro marinádu:

- 3 - 4 PL vinného octu
- 2 PL stolního oleje
- sůl
- cukr
- pepř z mlýnku
- 1 PL nasekaných bylinek

Příprava:

1) Oloupejte okurku a nakrájejte hlávkové zelí na takové kusy, aby se vešly do plnicího trubice ❷ přístroje.
2) Nakrájejte nyní okurku, zelí, připravenou papriku a cibuli na stupni 1 krájecím kotoučem ⓬.
3) Přísady pro marinádu nechte promíchat v mixéru.
4) Marinádu promíchejte se zeleninou a ochuťte.

CZ

Plněná kuřecí prsa s kari omáčkou

Suroviny:

- 4 kuřecí prsa à 150 g
- sůl
- pepř z mlýnku

Pro nádivku:

- 150 g vepřového mletého masa
- 1 cibule, nakrájená na kostky
- čínské koření
- na špičku nože mletého zázvoru

Pro omáčku:

- 250 ml bílého vína
- 2 - 4 PL smetany
- sůl, 1 ČL kari koření
- popř. trochu pojiva na omáčky

Příprava:

1) Kuřecí prsa osolte a opepřete a poté je nařežte ostrým kuchyňským nožem.
2) Promíchejte všechny přísady na nádivku v míchací míse hnětacím nožem ⓮ úplně až na těsto a ochuťte.
3) Nyní naplňte kuřecí prsa nádivkou a zašijte je. (Alternativně můžete použít také dřevěná párátka.)
4) Nyní nechte rozpustit tuk a poté v něm smažte všechna kuřecí prsa.
5) Přidejte k tomu víno a nechte pak kuřecí prsa 10 - 15 minut dusit.
6) Vyjměte kuřecí prsa z pánve a udržujte je v teple.
7) Ochuťte omáčku smetanou, solí a kari kořením a dle libosti ji zahustěte pojivem na omáčky.

Nyní můžete podávat kuřecí prsa s omáčkou a například s rýží.

Bramborové smaženky

Suroviny:

- 4 brambory, velké, moučné
- sůl
- pepř
- muškát, mletý
- 80 g másla nebo margarínu

Příprava:

1) Umyjte a oloupejte brambory a nakrouhejte je na nudličky krouhacím kotoučem ⑩.
2) Bramborovou hmotu dejte do utěrky a vyždímejte z ní tekutinu.
3) Na bramborovou hmotu nasypte koření a vše dobře promíchejte.
4) Malou naběračkou dejte nyní z bramborové hmoty malou porci do horkého rozpuštěného tuku a lehce ji roztlačte na plocho obracečkou.
5) Bramborové smaženky pečte z obou stran do křupava.

Vhodné jako příloha k masu a zvěřině.

Pomazánka z tuňáku

Suroviny:

- 1 plechovka s tuňákem v omáčce se zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citronové šťávy, čerstvě vymačkané
- 1 špetka soli
- pepř z mlýnku
- 2 vejce natvrdo, nakrájená na kostky

Jako příloha:

- plátky celozrnného chleba
- máslo k namazání
- 1 vejce natvrdo, nakrájené na kostky
- nakrájená pažitka

Příprava:

1) Rozmixujte všechny přísady na nejvyšším stupni v mixéru, dokud se nedosáhne požadované konzistence (cca 15 sekund), a poté směs ochuťte.
2) Namažte chléb máslem a tuňákovým krémem a posypte nakrájeným vejcem a pažitkou.

Rajská omáčka

Suroviny:

- 5 PL stolního oleje
- 1 velká cibule
- 1 velká plechovka (800 g) loupaných rajčat
- sůl, pepř, 1 špetka cukru, 1 špetka tymiánu,
- 1 špetka prášku chili
- 1/2 svazku nasekané petržele
- 1/2 svazku jemně nasekané bazalky
- 40 g studeného másla nebo 100 ml sladké smetany

Příprava:

1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji nožem na hrubo.
2) Nechte rozehřát olej a osmažte v něm cibuli, nebo použijte mikrovlnnou troubu po dobu 2 - 3 minut při nastavení 600 wattů.
3) Přidejte k tomu rajčata se šťávou a přimíchejte všechno koření.
4) Omáčku nechte 20 minut pomalu vařit přikrytou nebo vše vařte v mikrovlnné troubě.
5) Nechte rajčatovou omáčku vychladnout (aby byla vlažná) a poté ji rozmixujte v mixéru.
6) Potom omáčku opět nalijte do hrnce a ještě ji příp. chvíli povařte.
7) Nyní přimíchejte máslo nebo smetanu.
8) Přisypte koření a omáčku ochuťte.

Podávejte s nudlemi všeho druhu a strouhaným sýrem.

Palačinky

Suroviny:

- 2 - 3 vejce
- 375 ml mléka
- 1 špetka soli
- 250 g mouky
- tuk na smažení

Příprava:

1) Promíchejte vejce, mléko a sůl hnětacím nožem ⓮.
2) Přidejte k tomu mouku prosátou přes síto. Promíchejte vše hnětacím nožem ⓮ až do hladkého těsta.
3) Těsto nechte odležet po dobu cca 20 minut.
4) Rozpusťte tuk a malou naběračkou do něj dejte malou porci těsta. (Vždy jen tolik, aby dno pánve bylo pokryto tenkou vrstvou.)
5) Pečte palačinky po obou stranách dozlatova a podávejte je teplé.

Mramorovaná bábovka / mramorovaný chlebíček

Suroviny:

- 125 g měkkého másla nebo margarínu
- 125 g cukru
- 3 vejce
- 1/2 balíčku vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 250 g pšeničné mouky
- 1/2 balíčku prášku do pečiva
- 75 ml mléka
- 20 g kakaa na pečení
- 50 g polohořké čokolády na polevu
- tuk na formu

Příprava:

1) Rozlámejte čokoládu na větší kusy a ty pak rozmělněte řezacím nožem ⓯.
2) Dejte všechny přísady kromě čokolády a kakaa do míchací mísy ⓱ a promíchejte všechno hnětacím nožem ⓮.
3) Vytřete tukem formu na bábovku (průměr: 20 - 22 cm) nebo formu na srnčí hřbet (dlouhou 30 cm).
4) Nalijte polovinu těsta do formy a do zbývajícího těsta poté přimíchejte kakao a nastrouhanou čokoládu.
5) Nyní dejte tmavé těsto na světlé těsto a obě těsta vidličkou spirálovitě promíchejte.

Tip: Pokud chcete, můžete koláč polít polevou ze 100 g polohořké čokolády a vzápětí jej ozdobit šlehačkou a kousky čokolády.

Kynuté těsto

Suroviny:

- 300 g pšeničné mouky
- 15 g čerstvého droždí nebo 5 g sušeného droždí
- cca 150 ml vlažného mléka
- 50 g másla nebo margarínu (s pokojovou teplotou)
- 50 g cukru
- 1 vejce

Příprava:

1) Mouku, sušené droždí nebo rozdrobené čerstvé droždí a všechny ostatní přísady dejte (ne přímo na droždí) do míchací mísy ⓱.
2) Promíchejte vše hnětacím nožem ⓮.
3) Dejte těsto z míchací mísy ⓱ do nějaké velké mísy.
4) Přikryjte těsto utěrkou, odstavte na teplém místě a nechte kynout, dokud dobře nenakyne.
5) Poté těsto ještě jednou dobře rukama prohněťte.
6) Poté je těsto hotové a můžete ho zpracovat dál.

Pomerančový nápoj

Suroviny:

- 250 ml pomerančové šťávy
- 1 - 2 PL citronové šťávy
- 150 g meruněk z konzervy
- 6 kostek ledu, drcených
- 2 ČL cukru nebo medu

Příprava:

1) Vložte kostky ledu do mixéru a rozdrťte je za uvedení spínače do polohy „P“.
2) Pomerančovou šťávu, citronovou šťávu a meruňky přidejte do mixéru ke kostkám ledu a mixujte vše cca 10 sekund na stupni 2.
3) Ochuťte nyní nápoj ještě cukrem nebo medem a podávejte ho vychlazený.

CZ

Sušenky s lískovými oříšky

Suroviny:

- 200 g lískových oříšků
- 60 g třtinového cukru
- 2 bílky
- 2 ČL medu
- cca 50 g švestkových povidel nebo šípkové marmelády
- po 35 g polohořké a mléčné čokolády na polevu

Příprava:

1) Oříšky rozdrťte v mixéru a odeberte z toho čtyři polévkové lžíce.
2) Zbývající oříšky, cukr, bílky a med zpracujte hnětacím nožem ⓮ na tuhé těsto.
3) Pracovní plochu posypte zbylými oříšky a vyválejte těsto na tloušťku půl centimetru.
4) Nyní vykrajujte kolečka a pokládejte je na plech, vyložený papírem na pečení.
5) Vždy dvě vychladlá kolečka slepte šípkovou marmeládou nebo švestkovými povidly a polijte je polevou částečně z mléčné a částečně z polohořké čokolády.
6) Oba druhy čokolády nechte rozpustit zvlášť. Ponořte sušenky do poloviny do polevy a ukládejte je na kuchyňskou mřížku pro ztuhnutí polevy.

Dobrou chuť!

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační. Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.

V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a ať vám chutná.

Obsah

Úvod 62

Používanie v súlade s určením 62

Rozsah dodávky 63

Zneškodnenie obalových materiálov 63

Popis prístroja 64

Technické údaje 64

Bezpečnostné upozornenia 65

Prvé uvedenie do prevádzky 67

Zostavenie 68

Miešacia misa s hákom na miesenie, sekacím nožom alebo emulgačným kotúčom 68

Miešacia misa s kontinuálnym krájačom 69

Mixovací nadstavec 69

Prevádzka 70

Práca s hákom na miesenie 70

Práca so sekacím nožom 71

Práca s emulgačným kotúčom 73

Práca s kontinuálnym krájačom 74

Práca s mixovacím nadstavcom 75

Čistenie a údržba 77

Uskladnenie 79

Odstraňovanie porúch 80

Likvidácia zariadenia 81

Pokyny k ES vyhláseniu o zhode 81

Dovozca 81

Záruka 82

Servis 82

Recepty 83

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými upozorneniami. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte s ním aj všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v množstvách bežných pre domácnosti. Prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne!

Tento prístroj je určený len na súkromné používanie v uzavretých priestoroch, chránených pred dažďom. Nepoužívajte ho vonku!

Prístroj sa smie používať len s originálnym príslušenstvom.

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určením!

Pri nesprávnom používaní alebo používaní prístroja v rozpore s určením, môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev.

- ► Toto zariadenie používajte výlučne v súlade s určením.
- ► Dodržiavajte postupy obsluhy uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- ► Pri nesprávnom používaní alebo používaní prístroja v rozpore s určením, môže dôjsť ku vzniku nebezpečenstiev. Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia. Dodržiavajte postupy obsluhy uvedené v tomto návode na obsluhu. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie výlučne používateľ.

Rozsah dodávky

Zariadenie sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Kuchynský robot
- Miešacia misa s vekom a vtláčadlom
- Sekací nôž vrát. krytu
- Hák miesenie
- Adaptér na kotúče
- Plátkovací kotúč
- Strúhací kotúč na hrubé strúhanie
- Strúhací kotúč na jemné strúhanie
- Emulgačný kotúč
- Mixér s vekom a uzáverom
- Stierka na cesto
- Adaptér hnacieho hriadeľa
- Hnací hriadeľ
- Návod na obsluhu

1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
2) Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky.

UPOZORNENIE

► Prekontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených zlým balením alebo prepravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu ***Servis***).

Zneškodnenie obalových materiálov

Obal chráni zariadenie pred poškodením počas prepravy. Voľba obalových materiálov zohľadňuje aspekty ekologického a technického zneškodnenia, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.

Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí suroviny a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály likvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si obal počas záručnej doby prístroja odložte, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

SK

Popis prístroja

1. Vtláčadlo
2. Plniace hrdlo
3. Veko
4. Emulgačný kotúč
5. Uzáver mixovacieho nadstavca
6. Veko mixovacieho nadstavca
7. Mixovacia nádoba
8. Tesniaci krúžok
9. Držiak s mixovacím nožom
10. Strúhací kotúč na hrubé strúhanie
11. Strúhací kotúč na jemné strúhanie
12. Plátkovací kotúč
13. Adaptér na kotúče
14. Hák na miesenie
15. Sekací nôž
16. Adaptér hnacieho hriadeľa
17. Miešacia misa
18. Hnací hriadeľ
19. Blok motora
20. Regulátor rýchlosti
21. Priestor na navinutie kábla
22. Stierka na cesto
23. Ochrana čepele sekacieho noža

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	500 W
Trieda ochrany	II ⧈

Bezpečnostné upozornenia

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Elektrický spotrebič pripojte iba do takej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa predpisov. Sieťové napätie musí súhlasiť s údajmi uvedenými na typovom štítku elektrického spotrebiča.
- Dbajte na to, aby sieťový kábel počas prevádzky nikdy nenamokol a ani nezvlhol. Veďte ho tak, aby ste ho nikde neprivreli alebo aby sa nepoškodil.
- Sieťový kábel nevystavujte vysokým teplotám.
- Na elektrickom spotrebiči nevykonávajte žiadne opravy. Akékoľvek opravy musí vykonať zákaznícky servis alebo kvalifikovaný odborný personál.
- Nikdy nepripájajte ani neodpájajte elektrický spotrebič od elektrickej siete, keď stojíte nohami vo vode.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, ak je potrebné elektrický spotrebič vyčistiť alebo v prípade poškodenia. Samotné vypnutie nepostačuje, pretože kým je sieťová zástrčka zasunutá v zásuvke, nachádza sa elektrický spotrebič ešte stále pod napätím.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.

Nikdy neponárajte elektrický spotrebič do vody ani do iných kvapalín.

SK

SK

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nepoužívajte elektrický spotrebič na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- Pokiaľ nie je elektrický spotrebič pod dohľadom a pred zložením, rozoberaním alebo čistením ho vždy odpojte od siete.
- Tento elektrický spotrebič nesmú používať deti.
- Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod dozorom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dohľadom.
- Elektrický spotrebič a jeho pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Deti sa nesmú hrať s elektrickým spotrebičom.
- Pri nasadzovaní alebo vyberaní dielov príslušenstva je potrebné elektrický spotrebič zásadne odpojiť od elektrickej siete. Zabráni sa tým jeho neúmyselnému zapnutiu.
- K tomuto elektrickému spotrebiču používajte len originálne diely príslušenstva. Príslušenstvo od iných výrobcov by mohlo byť nevyhovujúce a spôsobiť ohrozenie!
- Pozor: rezací nôž, strúhacie a krájacie kotúče, ako aj nôž mixéra sú veľmi ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pozor: sekací nôž, plátkovací kotúč a strúhacie kotúče na hrubé a jemné strúhanie, ako aj mixovací nôž sú veľmi ostré! Pri čistení preto postupujte opatrne.
- Pozor: sekací nôž, plátkovací kotúč a strúhacie kotúče na hrubé a jemné strúhanie, ako aj mixovací nôž sú veľmi ostré! Pri vyprázdňovaní miešacej misy a mixovacej nádoby preto postupujte opatrne.
- Počas prevádzky elektrického spotrebiča vkladajte do miešacej misy alebo do mixovacieho nadstavca len spracovávané prísady.
- Nikdy nevkladajte ruky, alebo cudzie predmety do plniaceho hrdla alebo do mixéra, aby ste predišli úrazom a poškodeniu robota.
- Príslušenstvo vymieňajte, len keď je spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete! Elektrický spotrebič je aj po vypnutí ešte krátku dobu v prevádzke!
- Nikdy nenechávajte elektrický spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nikdy nenalievajte vriace tekutiny, napr. polievku, do mixovacieho nadstavca! Najskôr ich nechajte vychladnúať na vlažnú teplotu.

Prvé uvedenie do prevádzky

- Spotrebič zbavte nečistôt podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Spotrebič postavte na hladkú a čistú plochu.
- Spotrebič uprevnite pomocou štyroch prísaviek na podklad, aby sa nepohyboval.
- Vytiahnite kábel z priestoru na navinutie kábla ㉑ a zafixujte ho na káblovom vývode.
- Spotrebič poskladajte, v závislosti od toho, na aký účel ho budete používať, podľa popisu v kapitole „Zostavenie“.

Zostavenie

Miešacia misa s hákom na miesenie, sekacím nožom alebo emulgačným kotúčom

SK

UPOZORNENIE

► Pri skladaní spotrebiča si pomôžte zobrazeniami na vyklápacej strane návodu!

1) Hnací hriadeľ ⓲ nasuňte na uchytenie hriadeľa.
2) Miešaciu misu ⓱ nasaďte na blok motora ⓳ tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol 🔓 a potom miešaciu misu ⓱ otočte tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol 🔒. Miešacia misa ⓱ je teraz pevne nasadená.
3) Adaptér hnacieho hriadeľa ⓰ nasaďte na hnací hriadeľ ⓲.
4) Zvoľte si, čo potrebujete:
   – hák na miesenie ⓮ na miesenie cesta na koláče,
   – sekací nôž ⓯ na sekanie cibule, parmezánu a pod. alebo
   – emulgačný kotúč ❹ na šľahanie šľahačky, vaječných bielkov alebo ľahkých dezertov.

■ **Hák na miesenie ⓮ alebo sekací nôž ⓯:** Nasuňte hák na miesenie ⓮, resp. sekací nôž ⓯ na adaptér hnacieho hriadeľa ⓰ tak, aby aretácie navzájom zapadli.

■ **Emulgačný kotúč ❹:** Nasaďte emulgačný kotúč ❹ na adaptér hnacieho hriadeľa ⓰ tak, aby aretácie navzájom zapadli.

5) Nasaďte veko ❸ na miešaciu misu ⓱ tak, aby šípka ▼ na veku ❸ smerovala k symbolu 🔓 ▌ na miešacej mise ⓱. Potom ho otočte, aby sa ozvalo počuteľné „zakliknutie“ a šípka ukazovala na symbol 🔒 ▲.
6) Vložte vtláčadlo ❶ do plniaceho hrdla ❷.
7) Pripojte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

Miešacia misa s kontinuálnym krájačom

UPOZORNENIE

► Pri skladaní spotrebiča si pomôžte zobrazeniami na vyklápacej strane návodu!

1) Hnací hriadeľ ⓲ nasuňte na uchytenie hriadeľa.
2) Miešaciu misu ⓱ nasaďte na blok motora ⓳ tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol 🔓 a potom miešaciu misu ⓱ otočte, aby šípka ▼ ukazovala na symbol 🔒. Miešacia misa ⓱ je teraz pevne nasadená.
3) Zvoľte si vhodný kotúč ❿ ⓫ ⓬ (pozri kapitola„Práca s kontinuálnym krájačom“) a vložte ho do adaptéra na kotúče ⓭:
   – Ak je ešte inštalovaný aj iný kotúč: Tlačte kovovú sponu kotúča smerom von, aby sa posunula nad aretáciu adaptéra na kotúče ⓭. Teraz môžete kotúč nadvihnúť.
   – Zasuňte nový kotúč s užšou stranou najprv do výrezu v adaptéri na kotúče ⓭ a kotúč potom zatlačte pevne smerom dole, tak, aby zapadol a pevne sedel.
4) Adaptér na kotúče ⓭ s vloženým kotúčom nasaďte na hnací hriadeľ ⓲.
5) Nasaďte veko ❸ na miešaciu misu ⓱, tak, aby šípka ▼ na veku ❸ smerovala k symbolu 🔓 ▮ na miešacej mise ⓱. Potom ho otočte tak, aby sa ozvalo počuteľné „zakliknutie“ a šípka ukazovala na symbol 🔒 ▲.
6) Vložte vtláčadlo ❶ do plniaceho hrdla ❷.
7) Pripojte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

Mixovací nadstavec

UPOZORNENIE

► Pri skladaní spotrebiča si pomôžte zobrazeniami na vyklápacej strane návodu!

1) Mixovací nadstavec nasaďte centricky na blok motora ⓳, aby šípka ▼ na držiaku s mixovacím nožom ❾ smerovala k symbolu 🔓.
2) Mixovací nadstavec otočte tak, aby šípka ▼ smerovala k symbolu 🔒.

SK

3) Nasaďte veko ❻ mixovacieho nadstavca na nádobu mixéra ❼ tak, aby manžeta na veku ❻ bola presne **vedľa** držadla mixovacej nádoby ❼. Dbajte na to, aby manžeta bola umiestnená presne na tej strane vedľa držadla, ku ktorej sa otvára koľajnička na držadle.
Otočte veko ❻ v smere hodinových ručičiek tak, aby aretácia vo veku ❻ zapadala do koľajničky na držadle nádoby mixéra ❼. Stlačte pritom manžetu mierne nadol, aby ste zaistili, že aretácia zapadá do drážky.

4) Nasaďte uzáver ❺ mixovacieho nadstavca na veko ❻ mixovacieho nadstavca tak, aby sa plastové výstupky vsunuli do vodiacich koľajničiek vo veku ❻. Uzáver ❺ potom otočte o 90 °, aby pevne držal.

5) Pripojte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

Prevádzka

Práca s hákom na miesenie

Hákom na miesenie ⓮ môžete miesiť cesto, napríklad na koláče, žemle alebo pizzu.

UPOZORNENIE

► Nepokúšajte sa hákom na miesenie ⓮ miešať tekutiny. Tieto pretečú, alebo vystreknú. Na tekutiny používajte vždy mixovací nadstavec!

1) Hák na miesenie ⓮ nasaďte podľa popisu v kapitole „Zostavenie“.

2) Naplňte potrebné prísady. Neprekročte pritom množstvá uvedené v nasledujúcej tabuľke:

PRÍSADA	MAX. MNOŽSTVO
Múka (na kysnuté cesto)	max. 300 g
Múka (na cesto na pizzu)	max. 300 g
Múka (na cesto na koláč)	max. 300 g
Vajcia (na piškótový múčnik)	max. 4 kusy

3) Zatvorte veko ❸.

4) Otočením regulátora rýchlosti ⓴ spustite miesenie cesta po dobu 20 sekúnd na stupni 1 a potom zvýšte rýchlosť na cca 1 minútu na stupeň 2.

5) Štandardný čas potrebný na miesenie je 30 - 180 sekúnd.

UPOZORNENIE

► Ak chcete ešte počas miesenia doplniť prísady, pridávajte ich cez plniace hrdlo ❷! Keď otvoríte veko ❸, elektrický spotrebič sa zastaví!

Práca so sekacím nožom

So sekacím nožom ⓯ môžete posekať potraviny, napr. cibuľu alebo mäso.

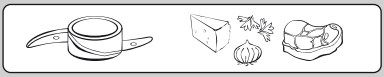
UPOZORNENIE

► Nepokúšajte sa sekacím nožom ⓯ miešať tekutiny. Tieto pretečú, alebo vystreknú. Na tekutiny vždy používajte mixovací nadstavec!

1) Sekací nôž ⓯ nasaďte podľa popisu v kapitole „Zostavenie“.

2) Prísady pokrájajte na približne 2 - 3 cm veľké kusy.

3) Naplňte prísady. Neprekročte pritom množstvá uvedené v nasledujúcej tabuľke:



PRÍSADA	MAX. MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ
Chlieb	max. 100 g	stupeň 1 - 2
Syr	max. 200 g	stupeň 1 - 2
Mäso	max. 500 g	stupeň 1 - 2
Bylinky	max. 50 g	stupeň 1
Cesnak	150 - 300 g	pulzný stupeň
Cibuľa	max. 500 g	pulzný stupeň

UPOZORNENIE

► Rýchlosti uvedené v tabuľke sú orientačné. Tieto sa môžu podľa charakteru a množstva prísad odlišovať.

4) Zatvorte veko ❸.

5) Otočením regulátora rýchlosti ⓴ spustite sekanie.
Štandardný čas potrebný na sekanie je 10 - 60 sekúnd.

Ak sa prísady usadia na stenách miešacej misy alebo ak sa nalepia na nôž:

- Elektrický spotrebič vypnite.
- Odoberte veko ❸.
- Stierkou na cesto ㉒ odstráňte prísady zo sekacieho noža ⓯ ako aj z vnútornej strany nádoby.
- Zatvorte veko ❸.
- Opakovane spusťte elektrický spotrebič.

UPOZORNENIE

► Spracovávajte len mäso bez kostí!

► Elektrický spotrebič nenechávajte dlho v prevádzke, keď krájate (tvrdý) syr. Tento sa inak veľmi zohreje, začne sa taviť a následne sa začnú vytvárať zhluky.

► Ak chcete ešte počas krájania doplniť prísady, pridávajte ich cez plniace hrdlo ❷! Keď otvoríte veko, elektrický spotrebič sa zastaví!
Dbajte však na to, aby ste pri doplňovaní prísad neprekročili v tabuľke uvedené maximálne množstvá.

Práca s emulgačným kotúčom

Pomocou emulgačného kotúča ❹ môžete šľahať smotanu alebo vaječné bielky alebo mixovať dezerty.

UPOZORNENIE

- ► Nepokúšajte sa emulgačným kotúčom ❹ miešať tekutiny. Tieto pretečú, alebo vystreknú. Na tekutiny s obsahom vody používajte vždy mixovací nadstavec!
- ► Nemixujte nikdy viac ako 400 ml tekutín! Tieto by pretiekli, alebo vystrekovali.

1) Emulgačný kotúč ❹nasaďte podľa popisu v kapitole „Zostavenie“.
2) Naplňte potrebné prísady. Neprekročte pritom množstvá uvedené v nasledujúcej tabuľke:

PRÍSADA	MAX. MNOŽSTVO	DOBA SPRACOVANIA
tekutá šľahačka	125 - 350 ml	cca 20 - 30 sekúnd
vaječný bielok	2 - 4 kusy	cca 30 - 70 sekúnd

3) Zatvorte veko ❸.
4) Otočením regulátora rýchlosti ⓴ spustite prístroj na stupni 2.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ► Emulgačný kotúč ❹ nikdy nepoužívajte na miesenie cesta alebo prípravu cesta na koláč s maslom alebo margarínom! Emulgačný kotúč by sa tým poškodil.

UPOZORNENIE

- ► Ak šľaháte vaječné bielky, musia byť miešacia misa ⓱ aj emulgačný kotúč ❹ úplne suché a zbavené mastnôt. V opačnom prípade vyšľahaný sneh nebude pevný!
- ► Vaječný bielok, ktorý chcete vyšľahať na sneh, by mal mať izbovú teplotu.

SK

Práca s kontinuálnym krájačom.

Pomocou troch kotúčov ⓫ ⓬ ⓭ kontinuálneho krájača môžete strúhať nahrubo a najemno alebo krájať.

1) Zvoľte si požadovaný kotúč a všetko poskladajte dohromady tak, ako to je popísané v kapitole „Zostavenie“
2) Vtláčadlo ❶ vyberte z plniaceho hrdla ❷.
3) Potraviny nakrájajte na také veľké kusy, aby tieto bez problémov vošli do plniaceho hrdla ❷.
4) Otočením regulátora rýchlosti ⓴ spustite kontinuálny krájač na stupni 1.
5) Potraviny postupne dopĺňajte. Potraviny pritom posúvajte pomocou vtláčadla ❶ bez toho, aby ste vyvíjali tlak.

Neprekročte pritom množstvá uvedené v nasledujúcej tabuľke:

PRÍSADA	**STRÚHACÍ KOTÚČ NA HRUBÉ STRÚHANIE**	**PLÁTKOVACÍ KOTÚČ**	**STRÚHACÍ KOTÚČ NA JEMNÉ STRÚHANIE**
Jablká/mrkva	max. 500 g	max. 500 g	-
Parmezán	max. 200 g	-	max. 200 g
Uhorka	-	max. 2 kusy	-
Zemiaky	max. 500 g	max. 500 g	max. 500 g
Cibuľa	-	max. 300 g	-
Čokoláda	-	-	max. 200 g
Tvrdý syr (napr. stará gouda)	max. 300 g	-	-

UPOZORNENIE

- ► Väčšie množstvá nespracovávajte naraz, ale vo viacerých dávkach za sebou. Medzitým vždy vyprázdnite miešaciu misu ⓱.
- ► Elektrický spotrebič nenechávajte dlho v prevádzke, keď krájate (tvrdý) syr alebo čokoládu. Prísady sa inak veľmi zohrejú, začnú sa taviť a následne sa začnú vytvárať zhluky.

Práca s mixovacím nadstavcom

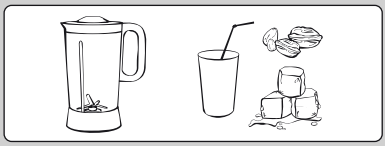
S mixovacím nadstavcom (mixovacia nádoba ❼ s napojeným držiakom s mixovacím nožom ❾ a tesniacim krúžkom ❽) môžete pripraviť napríklad mliečne kokteily alebo drobiť ľadové kocky.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Nikdy nenalievajte vriace tekutiny, napr. polievku, do mixovacieho nadstavca! Najskôr ich nechajte vychladnúť na vlažnú teplotu.

SK

1) Nasaďte mixovací nadstavec na blok motora ⓳, ako je uvedené v kapitole „Zostavenie“ .
2) Pevné prísady nakrájajte nadrobno.
3) Naplňte potrebné prísady. Neprekročte pritom množstvá uvedené v nasledujúcej tabuľke:



PRÍSADA	MAX. MNOŽSTVO
Banány/jahody + mlieko na shake	max. 500 ml
Brokolica/rajčiny (zelenina)	max. 500 ml
Banány/melóny na kokteily	max. 500 ml
Varené strukoviny (napr. šošovica)	max. 250 g
Ľadové kocky	max. 6 kusov alebo 140 g (poloha spínača „P“)
Mandle	max. 200 g
Orechy	max. 200 g

4) Uzatvorte veko ❻ a presvedčte sa, či je vložený aj uzáver ❺.
5) Otočením regulátora rýchlosti ⓴ spustite elektrický spotrebič na stupni 2.

Ak počas spracovania zostanú prísady na stenách mixovacieho nadstavca:

- Elektrický spotrebič vypnite.
- Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Otvorte veko ❻ a prísady odstráňte zo stien pomocou stierky na cesto ㉒.
- Veko ❻ uzatvorte a elektrický spotrebič opäť napojte na elektrickú sieť.

SK

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Nikdy neotvárajte veko ❻ mixovacieho nadstavca, pokým nôž rotuje! Potraviny by mohli vystreknúť!

► Ak mixujete tekutiny, ktoré sa ľahko spenia, napríklad mlieko, naplňte do mixovacieho nadstavca maximálne 1 liter, aby obsah nepretiekol.

UPOZORNENIE

► Ak chcete tekutiny doplniť počas chodu mixéra, odstráňte uzáver ❺ a tekutinu vlejte cez otvor vo veku ❻.

► Pri mixovaní tvrdých prísad, ako sú napríklad kocky ľadu, viackrát za sebou aktivujte polohu spínača „P“ (pulzný stupeň).

► Väčšie porcie nemixujte naraz, ale vo viacerých dávkach za sebou.

► Ak by ste s výsledkom neboli spokojní, elektrický spotrebič vypnite a vytiahnite z elektrickej zástrčky. Prísady premiešajte pomocou stierky na cesto ㉒, alebo časť z nich odoberte. Prípadne pridajte trochu tekutiny a všetko ešte raz premixujte.

Čistenie a údržba

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr, než začnete elektrický spotrebič čistiť, vytiahnite vždy zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Za žiadnych okolností nesmiete blok motora ⓳ ponárať do kvapalín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu elektrického spotrebiča.
- Nikdy neotvárajte teleso elektrického spotrebiča. V opačnom prípade hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

⚠ VAROVANIE - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri čistení kotúča na hrubé strúhanie ⓪, kotúča na jemné strúhanie ⓫, plátkovacieho kotúča ⓬, sekacieho noža ⓯ a mixovacieho noža buďte opatrní. Tieto diely sú veľmi ostré!

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne rozpúšťadla alebo prostriedky na drhnutie. Tieto poškodia povrch elektrického spotrebiča!
- Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky. Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch elektrického spotrebiča!

UPOZORNENIE

- Všetky diely čistite vždy ihneď po použití. Takto môžete zvyšky potravín ľahšie odstrániť.

SK

SK

UPOZORNENIE

- ► Pri čistení držiak s mixovacím nožom ❾ oddeľte od mixovacej nádoby ❼!
- ► Malú krížovú skrutku vyberte z dolnej strany držiaka mixovacieho noža ❾.
- ► Mixovaciu nádobu ❼ otočte tak, aby šípka ▼ na mixovacej nádobe ❼ smerovala k symbolu 🔓 na držiaku ❾. Mixovaciu nádobu ❼ potom bude možné uvoľniť z držiaka ❾.
- ► Odstráňte tesniaci krúžok ❽ z držiaka. Tesniaci krúžok ❽ pomocou plochej, tupej paličky (napr. z dreva) mierne nadvihnite a potom opatrne preveďte tesniaci krúžok ❽ nad nožom.
  Nikdy nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety na vyberanie tesniaceho krúžku ❽! Takéto predmety môžu tesniaci krúžok ❽ poškodiť a viesť k netesnosti!

Pri skladaní vložte znova tesniaci krúžok ❽ do držiaka ❾ a nasaďte mixovaciu nádobu ❼ na držiak ❾ tak, aby šípka ▼ na mixovacej nádobe ❼ smerovala k symbolu 🔓 na držiaku ❾. Otočte mixovaciu nádobu ❼ tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol 🔒. Malú krížovú skrutku potom znovu zaskrutkujte.

- Blok motora ❶❾, sieťový kábel a ochranu čepele sekacieho noža ❷❸ čistite len mierne navlčenou utierkou. Pred opätovným použitím spotrebiča všetky diely dôkladne utrite.
- Očistite držiak mixovacieho noža ❾ a tesniaci krúžok ❽ v teplej vode s umývacím prostriedkom. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou tak, aby na nich nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.
- Očistite sekací nôž ❶❺, hák na miesenie ❶❹, adaptér na kotúče ❶❸, kotúč na hrubé strúhanie ❶❿, kotúč na jemné strúhanie ❶❶ a plátkovací kotúč ❶❷, emulgačný kotúč ❹, veko ❸ s vtláčadlom ❶, miešaciu misu ❶❼, hnací hriadeľ ❶❽, adaptér hnacieho hriadeľa ❶❻, mixovaciu nádobu ❶❼, uzáver mixovacieho nadstavca ❺, veko mixovacieho nadstavca ❻ a stierku na cesto ❷❷ v teplej vode s umývacím prostriedkom. Potom opláchnite všetky diely čistou vodou tak, aby na dieloch nezostali žiadne zvyšky umývacieho prostriedku.
  - Tieto diely môžete umývať aj v umývačke riadu! Pokiaľ je to možné, diely vložte do horného koša umývačky riadu. Dajte pozor, aby diely neboli stlačené.
- Všetky diely dobre osušte skôr, než spotrebič začnete opäť používať.

Uskladnenie

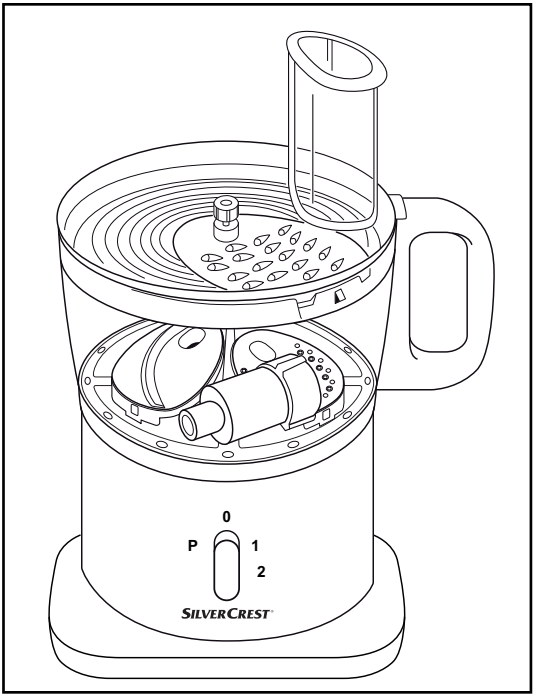
Vyčistený a suchý spotrebič skladujte na bezprašnom a suchom mieste.

Kábel stočte do priestoru na navinutie kábla ㉑ a koniec kábla zafixujte na káblovom vývode.

Pri priestorovo úspornom uložení častí príslušenstva do miešacej misy ⑰ postupujte takto:

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

► Spotrebič nikdy nezapínajte, keď sú v ňom uložené časti príslušenstva!



1) Hnací hriadeľ ⑱ nasaďte na blok motora ⑲.
2) Položte miešaciu misu ⑰ na blok motora ⑲.
3) Presuňte emulgačný kotúč ❹ cez hnací hriadeľ ⑱ v miešacej mise ⑰.

4) Presuňte sekací nôž ⓯ s nasadenou ochranou čepele ㉓ a hák na miesenie ⓮ cez hnací hriadeľ ⓲ na emulgačný kotúč ❹.

5) Vložte adaptér hnacieho hriadeľa ⓰ a 2 kotúče (napr. plátkovací kotúč ⓬ a kotúč na hrubé strúhanie ⓪) bočne vedľa hnacieho hriadeľa ⓲ do miešacej misy ⓱.

6) Položte adaptér na kotúče ⓭ s nasadeným kotúčom na hnací hriadeľ ⓲.

7) Uzatvorte veko ❸ a vtláčadlo ❶ vsuňte do plniaceho hrdla ❷.

SK

Odstraňovanie porúch

CHYBA	PRÍČINA	RIEŠENIE
Elektrický spotrebič nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zasunutá v zásuvke.	Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.
	Spotrebič nie je správne poskladaný a jednotlivé časti správne nezapadajú.	Skontrolujte zloženie spotrebiča a presvedčte sa, či sú všetky označenia umiestnené správne nad sebou.
	Spotrebič je pokazený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Spotrebič sa náhle zastaví.	Veko ❸ spotrebiča sa prípadne uvoľnilo pri spracovávaní pevných prísad.	Veko ❸ znovu správne nasaďte.
	Spotrebič je pokazený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Motor beží, príslušenstvo sa však netočí.	Hnací hriadeľ ⓲ nie je správne vložený.	Skontrolujte poskladanie hnacieho hriadeľa ⓲.

Likvidácia zariadenia

Zariadenie v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EC.

Zariadenie likvidujte odovzdaním v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadu alebo v komunálnej zberni odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte zberňu odpadov.

Pokyny k ES vyhláseniu o zhode

Tento prístroj spĺňa základné požiadavky a iné relevantné predpisy európskych smerníc 2004/108/EC, w2006/95/EC, 2009/125/EC, Nariadenia 1275/2008 príloha 1, č.1.

Kompletné originálne Vyhlásenie o zhode je k dispozícii u dovozcu.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Záruka

Na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne preskúšaný.

Pokladničný blok si uschovajte ako dôkaz o zakúpení. V prípade uplatnenia záruky telefonicky kontaktujte servis. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie vášho tovaru.

UPOZORNENIE

► Záruka sa vzťahuje len na chyby materiálu alebo výroby, nie na škody spôsobené prepravou, spotrebné súčiastky ani na poškodenia krehkých dielov, napr. spínača.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na komerčné použitie. Záruka stráca platnosť pri nesprávnom zaobchádzaní a pri neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vaše práva, vyplývajúce zo zákona, nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje záručnou opravou. To platí tiež pre náhradné a opravené diely.

Prípadné chyby a nedostatky, zistené už pri zakúpení, musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní od dátumu zakúpenia.

Opravy, vykonané po uplynutí záručnej doby, sa musia zaplatiť.

Servis

(SK) **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk
IAN 96056

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Recepty

Šalátová misa

Prísady:

- 1 čerstvá uhorka
- 1/4 hlávky bielej kapusty
- 2 papriky
- 1 cibuľa

Na marinádu:

- 3 - 4 PL vínneho octu
- 2 PL stolového oleja
- soľ
- cukor
- korenie z mlynčeka
- 1 PL posekaných byliniek

Príprava:

1) Olúpeme uhorku a kapustu rozdelíme tak, aby sa dali jednotlivé kúsky zasunúť do plniaceho hrdla ❷ krájača.
2) Nakrájame uhorku, kapustu, pripravenú papriku a cibuľu na stupni 1 pomocou plátkovacieho kotúča ⓬.
3) V mixéri zmiešame suroviny na marinádu.
4) Marinádu zmiešame so zeleninou a dochutíme.

SK

Plnené kuracie prsia s karí omáčkou

Prísady:

- 4 kuracie prsia po 150 g
- soľ
- korenie z mlynčeka

Na plnku:

- 150 g mletého bravčového mäsa (tatársky biftek)
- 1 cibuľa nakrájaná na kocky
- zmes korenia na čínu
- na špičku noža sušeného zázvoru

Na omáčku:

- 250 ml bieleho vína
- 2 -4 PL smotany
- soľ, 1 ČL karí
- príp. trochu zahusťovača omáčky

Príprava:

1) Kuracie prsia osolíme a okoreníme a pokrájame ostrým kuchynským nožom.
2) V miešacej mise spracujeme všetky suroviny na plnku nožom na miesenie ⓮ na cesto a dochutíme.
3) Zmesou naplníme kuracie prsia a zošijeme. (Alebo použijeme drevené špáradlá.)
4) Zohrejeme tuk a kuracie prsia na ňom opečieme.
5) Prilejeme víno a kuracie prsia necháme 10 - 15 minút dusiť.
6) Kuracie prsia vyberieme z panvice a uložíme na teplé miesto.
7) Omáčku ochutíme smotanou, soľou a karí a zahustíme podľa chuti.

Kuracie prsia v omáčke servírujeme napríklad s ryžou.

Zemiakové rösti

Prísady:

- 4 zemiaky, veľké, uvarené
- soľ
- korenie
- muškátový orech, mletý
- 80 g masla alebo margarínu

Príprava:

1) Umyjeme a ošúpeme zemiaky a postrúhame ich kotúčom na hrubé strúhanie ⑩ na pásiky.
2) Zemiakovú hmotu dáme do utierky a vytlačíme z nej vodu.
3) Posypeme ju korením a všetko dobre premiešame.
4) Malou naberačkou dáme trochu zemiakovej hmoty na horúci tuk a stlačíme obracačkou na plocho.
5) Rösti teraz opečieme z oboch strán na chrumkavo.

Vhodné ako príloha k mäsu a divine.

Tuniaková nátierka

Prísady:

- 1 konzerva tuniaka v šťave so zeleninou
- 3 PL jogurtu
- 1 ČL citrónovej šťavy, čerstvo vytlačenej
- štipka soli
- čerstvo namleté čierne korenie
- 2 na tvrdo uvarené vajcia, nakrájané na kocky

Na servírovanie:

- celozrnný chlieb nakrájaný na plátky
- maslo na natieranie
- 1 na tvrdo uvarené vajce, nakrájané na kocky
- pažítka, nakrájaná

Príprava:

1) Všetky suroviny mixujeme na najvyššom stupni v mixovacom nadstavci, pokým nedosiahneme požadovanú konzistenciu (cca 15 sekúnd) a potom ochutíme.
2) Chlieb natrieme maslom a krémom z tuniaka a posypeme posekaným vajcom a pažítkou.

SK

Rajčinová omáčka

Prísady:

- 5 PL stolového oleja
- 1 veľká cibuľa
- 1 veľká plechovka (800 g) olúpaných rajčín
- soľ, čierne korenie, štipka cukru, štipka tymianu
- štipka práškového čili korenia
- 1/2 viazaničky petržlenu, posekaného
- 1/2 viazanička bazalky, jemne nakrájanej
- 40 g studeného masla alebo 100 ml sladkej smotany

Príprava:

1) Olúpeme cibuľu a pokrájame nožom nahrubo.
2) Zohrejeme olej a cibuľu v ňom opečieme, alebo ju dáme do mikrovlnnej rúry na 2 - 3 minúty pri 600 W.
3) Pridáme rajčiny so šťavou a vmiešame všetko korenie.
4) Omáčku necháme prikrytú 20 minút variť na miernom ohni alebo uvaríme v mikrovlnnej rúre.
5) Rajčinovú omáčku necháme vychladnúť (aby bola vlažná) a v mixéri rozmiešame na kašu.
6) Potom dáme omáčku znova do hrnca a príp. trochu povaríme.
7) Primiešame maslo alebo smotanu.
8) Posypeme bylinkami a dochutíme.

Ako príloha k akýmkoľvek cestovinám s nastrúhaným syrom.

Palacinky

Prísady:

- 2 - 3 vajcia
- 375 ml mlieka
- štipka soľ
- 250 g múky
- tuk na pečenie

Príprava:

1) Hákom na miesenie ⓮ rozmiešame vajcia, mlieko a soľ.
2) Pridáme preosiatu múku. Miešame hákom na miesenie ⓮, pokým nevznikne hladké cesto.
3) Cesto necháme cca 20 minút odstáť.
4) Rozohrejeme tuk a malou naberačkou naň nalievame cesto. (Vždy len toľko, aby bolo dno panvice tenko pokryté.)
5) Palacinky pečieme z obidvoch strán do zlatohneda a servírujeme ich horúce.

Bábovka

Prísady:

- 125 g mäkkého masla alebo margarínu
- 125 g cukru
- 3 vajcia
- 1/2 balíček vanilkového cukru
- 1 štipka soli
- 250 g pšeničnej múky
- 1/2 balíčka prášku do pečiva
- 75 ml mlieka
- 20 g kakaa na pečenie
- 50 g jemne horkej čokolády na varenie
- tuk na vymazanie formy

SK

Príprava:

1) Rozlámeme čokoládu na varenie na väčšie kusy a tieto potom nastrúhame so sekacím nožom ⓯.
2) Všetky prísady okrem čokolády na varenie a kakaa na pečenie vložíme do miešacej misy ⓱ a zmiešame hákom na miesenie ⓮.
3) Vymastíme bábovkovú formu (priemer: 20 - 22 cm) alebo hranatú formu (dĺžka 30 cm).
4) Polovicu cesta dáme do formy a do zvyšku cesta primiešame kakao a nastrúhanú polevu.
5) Tmavé cesto nalejeme na svetlé a vidličkou ich premiešame do špirály.

Rada: Ak chceme, môžeme koláč poliať ešte 100 g jemne horkej polevy a ozdobíme kopčekmi šľahačky a čokoládovými lupienkami.

Kysnuté cesto

Prísady:

- 300 g pšeničnej múky
- 15 g čerstvého droždia alebo 5 g sušeného droždia
- cca 150 ml vlažného mlieka
- 50 g masla alebo margarínu (teplota miestnosti)
- 50 g cukru
- 1 vajce

Príprava:

1) Do miešacej misy ⓱ dáme múku, sušené droždie alebo rozdrobené droždie a všetky ostatné suroviny (nie priamo na droždie).
2) Všetko premiešame hákom na miesenie ⓮.
3) Cesto vyberieme z miešacej misy ⓱ a preložíme do väčšej misky.
4) Cesto prikryjeme utierkou, dáme na teplé miesto a necháme ho kysnúť, kým sa viditeľne zväčší jeho objem.
5) Cesto potom ešte raz rukou dôkladne premiesime.
6) Potom je už cesto hotové a môžeme ho ďalej spracovať.

Pomarančový nápoj

Prísady:

- 250 ml pomarančovej šťavy
- 1 - 2 PL citrónovej šťavy
- 150 g marhuľového kompótu
- 6 rozdrvených kociek ľadu
- 2 ČL cukru alebo medu

Príprava:

1) Kocky ľadu vložíme do mixovacej násady a rozdrobíme ich pri nastavení spínača do polohy „P“.
2) Do mixéra pridáme k ľadovým kockám pomarančovú šťavu, marhule a všetko spolu miešame cca 10 sekúnd na stupni 2.
3) Ešte dochutíme cukrom alebo medom a šťavu servírujeme ľadovo studenú.

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

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Verarbeiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen 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) Entfernen 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.

Gerätebeschreibung

❶ Stopfer
❷ Einfüllschacht
❸ Deckel
❹ Emulgierscheibe
❺ Verschluss Mixaufsatz
❻ Deckel Mixaufsatz
❼ Mixergefäß
❽ Dichtungsring
❾ Halterung mit Mixermesser
❿ Raspelscheibe
⓫ Reibscheibe
⓬ Schneidscheibe
⓭ Scheibenadapter
⓮ Knetmesser
⓯ Schneidmesser
⓰ Antriebswellenadapter
⓱ Rührschüssel
⓲ Antriebswelle
⓳ Motorblock
⓴ Geschwindigkeitsregler
㉑ Kabelaufwicklung
㉒ Teigschaber
㉓ Klingenschutz für Schneidmesser

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II ⧈

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.

⚠ 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.

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 Kabelaufwicklung ㉑ und fixieren Sie es dann am Kabeldurchlass.
- Bauen Sie das Gerät, je nach Verwendungsart, wie im Kapitel „Zusammenbau“ beschrieben, zusammen.

Zusammenbau

Rührschüssel mit Knetmesser, Schneidmesser oder Emulgierscheibe

HINWEIS

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

1) Stecken Sie die Antriebswelle ⓲ auf die Wellenaufnahme.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ⓱ so auf den Motorblock ⓳, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol 🔓 zeigt und drehen Sie die Rührschüssel ⓱ soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol 🔒 zeigt. Die Rührschüssel ⓱ ist nun fest.
3) Setzen Sie den Antriebswellenadapter ⓰ auf die Antriebswelle ⓲.
4) Wählen Sie nun ihren Einsatz:
   - das Knetmesser ⓮ zum Kneten von Kuchenteig,
   - das Schneidmesser ⓯ zum Zerkleinern von Zwiebeln, Parmesankäse o.Ä., oder
   - die Emulgierscheibe ❹ zum Schlagen von Sahne, Eischnee oder leichten Desserts.

■ **Knet- ⓮ oder Schneidmesser ⓯:** Schieben Sie das Knetmesser ⓮ bzw. das Schneidmesser ⓯ auf den Antriebswellenadapter ⓰, so dass die Arretierungen ineinander greifen.

■ **Emulgierscheibe ❹:** Setzen Sie die Emulgierscheibe ❹ auf den Antriebswellenadapter ⓰, so dass die Arretierungen ineinander greifen.

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

Mixaufsatz

HINWEIS

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

1) Setzen Sie den Mixaufsatz mittig auf den Motorblock ⓳, so dass der Pfeil ▼ an der Halterung mit Mixermesser ❾ auf das Symbol 🔓 weist.
2) Drehen sie den Mixaufsatz soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol 🔒 weist.

3) Setzen Sie den Deckel ❻ des Mixaufsatzes so auf das Mixergefäß ❼, dass die Lippe am Deckel ❻ genau **neben** dem Griff des Mixergefäßes ❼ 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 ❻ im Uhrzeigersinn, so dass die Arretierung am Deckel ❻ in die Schiene am Griff des Mixergefäßes ❼ greift. Drücken Sie die Lippe dabei ein wenig nach unten,um sicherzustellen, dass die Arretierung in den Schlitz greift.

4) Setzen Sie den Verschluss ❺ des Mixaufsatzes auf den Deckel ❻ des Mixaufsatzes, so dass die Plastiknasen in die Führungsschienen im Deckel ❻ gleiten. Drehen Sie dann den Verschluss ❺ um 90°, so dass er fest sitzt.

5) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

Betrieb

Arbeiten mit dem Knetmesser

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

HINWEIS

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

1) Setzen Sie das Knetmesser ⓮, 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 ❸.

4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⓴, 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 ❷ hinzu!
Wenn Sie den Deckel ❸ öffnen, stoppt das Gerät!

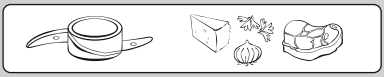
Arbeiten mit dem Schneidmesser

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

HINWEIS

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

1) Setzen Sie das Schneidmesser ⓯, 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 ❸.

5) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⓴, 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 ❸ ab.
- Entfernen Sie die Zutaten vom Schneidmesser ⓯ sowie von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers ㉒.
- Schließen Sie den Deckel ❸.
- 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 ❷ hinzu! 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 ❹ können Sie Sahne und Eischnee schlagen oder Desserts vermischen.

HINWEIS

- ► Versuchen Sie nicht, wässrige Flüssigkeiten mit der Emulgierscheibe ❹ 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 ❹, 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	BEARBEITUNGSZEIT
flüssige Sahne	125 - 350 ml	ca. 20 - 30 Sekunden
Eiweiß	2 - 4 Stück	ca. 30 - 70 Sekunden

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ► Die Rührschüssel ⓱ und die Emulgierscheibe ❹ 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 ❶ aus dem Einfüllschacht ❷.
3) Schneiden Sie die Lebensmittel in so große Stücke, dass diese ohne Probleme in den Einfüllschacht ❷ passen.
4) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⑳, den Durchlaufschnitzler auf Stufe 1.
5) Füllen Sie dann nach und nach die Lebensmittel ein. Schieben Sie dabei die Lebensmittel mit Hilfe des Stopfers ❶ 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
Schlangen-gurke	-	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 zwichendurch immer die Rührschüssel ⑰.
- ► 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.

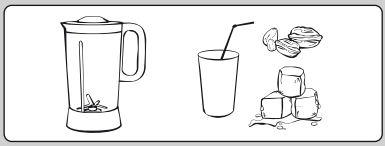
Arbeiten mit dem Mixaufsatz

Mit dem Mixaufsatz (Mixergefäß ❼ mit installierter Halterung mit Mixermesser ❾ und Dichtungsring ❽) 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 ⓳, 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:



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 ❻ und stellen Sie sicher, dass auch der Verschluss ❺ eingesetzt ist.
5) Starten Sie, durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers ⓴, 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 ❻ und entfernen Sie die Zutaten von der Innenwand mit Hilfe des Teigschabers ㉒.
- Schließen Sie den Deckel ❻ und verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Öffnen Sie niemals den Deckel ❻ 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 ❺ und gießen Sie die Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel ❻ hinein.

► Beim Mixen von harten Zutaten, wie zum Beipiel 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 ㉒ 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 ⓳ 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.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Raspelscheibe ⓪, der Reibscheibe ⓫, der Schneidscheibe ⓬, des Schneidmessers ⓯ 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 ❾ vom Mixgefäß ❼!
- ► Entfernen Sie die kleine Kreuzschlitz-Schraube aus der Unterseite der Halterung mit Mixermesser ❾.
- ► Drehen Sie das Mixgefäß ❼ soweit, dass der Pfeil ▼ am Mixgefäß ❼ auf das Symbol 🔓 an der Halterung ❾ weist. Das Mixgefäß ❼ lässt sich dann von der Halterung ❾ lösen.
- ► Entfernen Sie den Dichtungsring ❽ aus der Halterung: Heben Sie den Dichtungsring ❽ mit einem flachen, stumpfen Stäbchen (z.B. aus Holz) leicht an und führen Sie den Dichtungsring ❽ dann vorsichtig über die Messer.
  Benutzen Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, um den Dichtungsring ❽ zu entfernen! Diese können den Dichtungsring ❽ beschädigen und somit zu Undichtigkeit führen!

Zum Zusammenbau legen Sie den Dichtungsring ❽ wieder in die Halterung ❾ und setzen das Mixgefäß ❼ so auf die Halterung ❾, dass der Pfeil ▼ am Mixgefäß ❼ auf das Symbol 🔓 an der Halterung ❾ weist. Drehen Sie das Mixgefäß ❼ soweit, dass der Pfeil ▼ auf das Symbol 🔒 zeigt. Drehen Sie dann wieder die kleine Kreuzschlitz-Schraube ein.

- Reinigen Sie den Motorblock ❶❾, das Netzkabel und den Klingenschutz für das Schneidmesser ❷❸ nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie die Halterung mit Mixermesser ❾ und den Dichtungsring ❽ in warmem Spülwasser. Spülen Sie danach alle Teile mit klarem Wasser ab, so dass keine Spülmittelreste an den Teilen haften.
- Reinigen Sie das Schneidmesser ❶❺, das Knetmesser ❶❹, den Scheibenadapter ❶❸, die Raspel- ❶❿, Reib- ❶❶, und Schneidscheibe ❶❷, die Emulgierscheibe ❹, den Deckel ❸ mit Stopfer ❶, die Rührschüssel ❶❼, die Antriebswelle ❶❽, den Antriebswellenadapter ❶❻, das Mixgefäß ❼, den Verschluss Mixaufsatz ❺, den Deckel Mixaufsatz ❻ sowie den Teigschaber ❷❷ 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

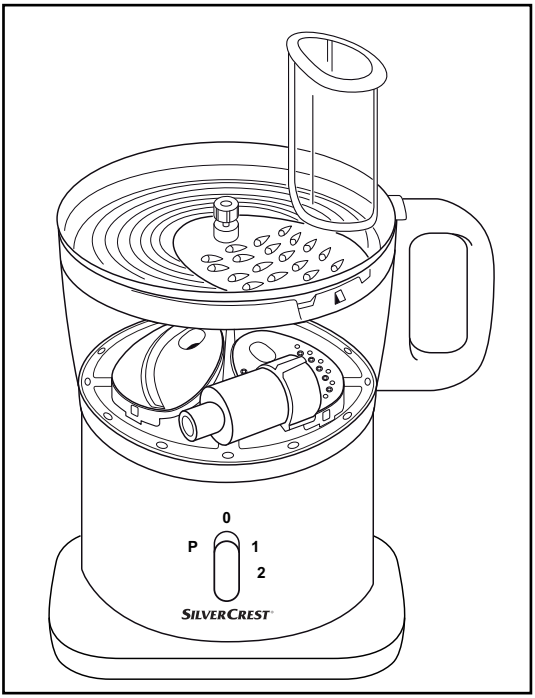
Bewahren Sie das gereinigte und trockene Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung ㉑ und fixieren Sie das Ende am Kabeldurchlass.

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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



1) Setzen Sie die Antriebswelle ⓲ auf den Motorblock ⓳.
2) Setzen Sie die Rührschüssel ⓱ auf den Motorblock ⓳.
3) Schieben Sie die Emulgierscheibe ❹ über die Antriebswelle ⓲ in der Rührschüssel ⓱.

4) Schieben Sie das Schneidmesser ⓯ mit aufgesetztem Klingenschutz ㉓ und das Knetmesser ⓮ über die Antriebswelle ⓲ auf die Emulgierscheibe ❹.

5) Legen Sie den Antriebswellenadapter ⓰ und 2 Scheiben (z.B. Schneid- ⓬ und Raspelscheibe ⓪) seitlich neben die Antriebswelle ⓲ in die Rührschüssel ⓱.

6) Setzen Sie den Scheibenadapter ⓭ mit eingesetzter Scheibe auf die Antriebswelle ⓲.

7) Schließen Sie den Deckel ❸ und schieben Sie den Stopfer ❶ in den Einfüllschacht ❷.

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 ❸ des Gerätes hat sich eventuell beim Verarbeiten fester Zutaten gelockert.	Setzen Sie den Deckel ❸ wieder richtig auf.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Motor läuft, jedoch dreht sich das Zubehör nicht.	Die Antriebswelle ⓲ ist nicht richtig eingesetzt.	Kontrollieren Sie den Zusammenbau der Antriebswelle ⓲.

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.

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.

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 Weinessig
- 2 EL Speiseöl
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Kräuter

Zubereitung:

1) Schälen Sie die Gurke und teilen Sie den Kohl so, dass die Stücke in den Einfüllschacht ❷ des Durchlaufschnitzlers passen.
2) Hobeln Sie nun Gurke, Kohl, vorbereitete Paprika und Zwiebel auf Stufe 1 mit der Schneidscheibe ⓬.
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 ⓮ 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.

Kartoffelröstis

Zutaten:

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

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 Mixeaufsatz 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 Mixeraufsatz.
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

Zubereitung:

1) Mischen Sie die Eier, die Milch und das Salz mit dem Knetmesser ⓮.
2) Sieben Sie das Mehl durch und geben Sie es dazu. Mischen Sie alles mit dem Knetmesser ⓮, 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 ⓯.
2) Geben Sie alle Zutaten außer der Kuvertüre und des Back-Kakaos in die Rührschüssel ⓱ und vermengen Sie alles mit dem Knetmesser ⓮.
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 ⓱.
2) Vermengen Sie alles mit dem Knetmesser ⓮.
3) Nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel ⓱ 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.

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

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 ⓮ 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 · Stav informací · Stav informácií
Stand der Informationen:
01 / 2014 · Ident.-No.: SKM500B1-092013-2