

KÜCHENPROFI



MULTIZERKLEINERER **STYLE**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Viel Freude mit Ihrem neuen Multizerkleinerer von KÜCHENPROFI. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
3. Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder die Motoreinheit noch den Netzstecker oder das Kabel mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

6. Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Zerkleinern und Verrühren von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Das Gerät ist nicht für sehr harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen und Getreide sowie heiße Flüssigkeiten geeignet.
7. Überfüllen Sie das Gerät nicht, beachten Sie die MAX-Markierung im Behälter.
8. Schalten Sie das Gerät nicht mit leerem Behälter ein.
9. **Achtung!** Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf.
Verletzungsgefahr!
10. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
11. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
12. Betreiben Sie das Gerät nur auf ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
13. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
14. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
15. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - vor dem Auswechseln von Zubehörteilen, die im Betrieb bewegt werden
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebs
 - bei jeder Reinigung
 Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker selbst!
16. Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
17. Tauchen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
18. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser ins Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
19. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
20. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
21. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Motorgehäuse nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab.
- Reinigen Sie den Messereinsatz mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. **Vorsicht:** Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf.
- Den Behälter, den Deckel, den Dichtungs- sowie Anti-Rutsch-Ring können Sie in der Spülmaschine reinigen.
- Trocknen Sie anschließend alle Teile sorgfältig ab.
- Verwenden Sie keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen.

Inbetriebnahme

- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stellen Sie den Behälter auf eine glatte, ebene und ausreichend stabile Arbeitsfläche. Kontrollieren Sie den korrekten Sitz des Anti-Rutsch-Rings.
- Entfernen Sie den Klingenschutz und setzen Sie den Messereinsatz auf die Halterung im Behälter. Füllen Sie die grob zerkleinerten Lebensmittel in den Behälter. Beachten Sie die MAX-Markierung.
- **Tipp:** Für ein gleichmäßiges Ergebnis schneiden Sie feste Lebensmittel in ca. 2 x 2 cm große Würfel.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter, dass die Griffe des Deckels über denen des Behälters liegen. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper im Behälter befinden.
- Setzen Sie die Motoreinheit in die Vertiefung des Deckels. Drehen Sie sie nach links oder rechts, bis sie mit zwei der seitlichen Aussparungen auf den beiden Nasen des Deckels sitzt. Nur dann startet das Gerät den Betrieb.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
- Halten Sie die Taste I oder II gedrückt, um den Vorgang zu starten; zum Stoppen lassen Sie die Taste los. Mit den beiden Tasten können Sie zwischen zwei Geschwindigkeiten auswählen. Mit Taste I wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit, mit Taste II eine hohe Geschwindigkeit.
- Lassen Sie das Gerät in Intervallen (max. 30 Sekunden) arbeiten, indem Sie die Taste loslassen und erneut drücken. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis die Lebensmittel wie gewünscht zerkleinert sind.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb und nur zur Zubereitung von haushaltsüblichen Mengen geeignet. Lassen Sie das Gerät in Intervallen von max. 30 Sekunden arbeiten und nach einer Arbeitszeit von insgesamt 3 Minuten 1 Minute abkühlen.
- Wenn sich das Messer nicht oder nur schwer dreht, unterbrechen Sie sofort den Vorgang. Ziehen Sie den Netzstecker und vergewissern Sie sich, dass die Motoreinheit ordnungsgemäß auf dem Deckel aufgesetzt ist. Kontrollieren Sie, ob Lebensmittel das Messer blockieren oder diese zu hart sind.
- Warten Sie den Messerstillstand ab, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie erst dann die Motoreinheit und den Deckel ab.
- Nehmen Sie zunächst den Messereinsatz vorsichtig aus dem Behälter. **Achtung!** Die Klingen sind scharf! Reinigen Sie den Messereinsatz unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Jetzt können Sie die zerkleinerten Lebensmittel entnehmen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker.
 - Nehmen Sie die Dichtung des Deckels sowie den Anti-Rutsch-Ring des Behälters ab.
 - Den Behälter, den Deckel, den Dichtungsring sowie den Anti-Rutsch-Ring können Sie in der Spülmaschine reinigen. Wir empfehlen dennoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
 - Reinigen Sie den Klingeneinsatz mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. **Achtung!** Die Messer des Klingeneinsatzes sind scharf.
- Verletzungsgefahr!**
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.
 - Trocknen Sie anschließend alle Teile sorgfältig ab.
 - Tauchen Sie die Motoreinheit, das Netzkabel sowie den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine.
 - Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Komponenten vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

Rezepte

Bohnen-Tomaten-Dip

Zutaten:

- 250 g Kidneybohnen aus der Dose
- 50 g getrocknete Tomaten
- 40 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Chili, Zitronensaft (optional)

Zubereitung:

- Die Bohnen in ein Sieb geben, mit fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
- Nun alle Zutaten in den Behälter geben, den Deckel und den Motor aufsetzen und die Zutaten in Intervallen bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

Gorgonzola-Birnen-Walnuss-Füllung für Ravioli

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Walnusskerne

1 Birne, reif

50 g Parmesan

100 g Gorgonzola

150 g Ricotta

Saft einer halben Zitrone

2 Prisen Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Frischer Pasteteig

Zubereitung:

Die Walnusskerne in den Behälter geben und fein hacken. Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Den Parmesan ebenfalls in Stücke schneiden. Birne, Parmesan, Gorgonzola und Ricotta zu den Walnusskernen in den Behälter geben und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem Pasteteig zu Ravioli verarbeiten.

Technische Daten 17 0500 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W



Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Entsorgung / Recycling

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbonn/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



MULTI CHOPPER **STYLE**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI multi chopper.

This device is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law.

Important information

Read through these operating instructions carefully prior to operating the appliance for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety Instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is intended for household use only. Do not operate this appliance outside.**
3. Check first whether the type of current and supply voltage match the information on the data plate.
4. Do not touch either the motor unit, the power plug or the power cord with wet or damp hands.
5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Operate the device under supervision only and use it exclusively for the intended purpose of chopping and mixing food in normal household quantities. The device is not suitable for hard food such as coffee beans and cereal grains as well as hot liquids.

7. Do not overfill the appliance, pay attention to the MAX marking in the container.
8. Do not switch on the device with an empty container.
9. **Caution!** The blades of the knife insert are sharp.
Risk of injury!
10. This appliance may be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
11. Children shall not play with the device.
12. Only operate the appliance on flat, stable surfaces and not near water sources, hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.
13. Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
14. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
15. Pull out the power plug after each use and in case of:
 - changing accessories which are in move during operation
 - the appliance not being under your direct supervision
 - malfunctions during operation
 - every cleaning
 Do not pull on the power cord, but on the plug itself!
16. After use clean all parts which have come into contact with food as described under chapter "Cleaning and care".
17. Never submerge the motor unit, the cable or the plug in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.
18. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
19. Check the power cord for damage prior to each use. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
20. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
21. Use original accessories only.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
 - Remove all packaging materials.
 - Wipe the motor unit with a soft cloth only, slightly damp, if necessary.
 - Clean the blade insert with warm water and a mild detergent.
- Caution:** The blades of the knife insert are sharp.
- The container, the lid, the sealing ring and the non-stick blade ring can be cleaned in the dishwasher.
 - Thoroughly dry all parts off afterwards.
 - Do not use any caustic liquids or abrasive cleaning agents.

Use

- Unwind the cable completely and place the container on a flat, even and sufficiently stable working surface. Make sure that the non-slip base ring is placed correctly.
- Remove the blade protection and place the blade insert on the holder in the container. Put coarsely chopped food into the container. Observe the MAX marking.
- **Tip:** For an even result, cut solid food into cubes of approx. 2 x 2 cm.
- Place the lid on the container in such a way that the lid handles are located above the container handles. Make sure that there are no foreign objects in the container.
- Place the motor unit in the recess of the lid. Turn the motor unit to the left or right until two of the side cut-outs click into place on the two nibs on the lid. Only then the device will start the operation.
- Insert the plug into a suitable socket.
- Press one of the two speed buttons I or II to start the process. The chopping process ends automatically as soon as you release the button. With the two speed buttons you can choose between two speeds. With the button I you select the slower speed. With the button II you select the faster speed.
- Let the device work in intervals (max. 30 seconds) by pressing the button and releasing it again. Repeat this procedure until the food has the desired consistency.
- **Attention!** This device is not suitable for continuous operation and suitable for preparing household quantities only. Let the device work in intervals of max. 30 seconds and allow it to cool down for 1 minute after a total working time of 3 minutes.

- If the knife does not rotate or rotates with difficulty, interrupt the process immediately. Unplug the power cord and make sure the motor unit is properly seated on the lid. Check if food is blocking the knife or if it is too hard.
- Wait until the knife has completely stopped rotating, before you pull out the plug from the socket. Only then take off the motor unit and the lid.
- First carefully remove the knife insert from the container.
- **Attention!** The blades are sharp! Clean the knife insert immediately after use.
- Now you can remove the chopped food.

Cleaning and care

- Always pull out the power cord before cleaning.
- Remove the sealing ring of the lid and the non-slip base ring of the container.
- The container, the lid, the sealing ring and the non-slip base ring can be cleaned in the dish washer. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and a mild detergent.
- Clean the knife insert with warm water and a mild detergent. **Caution!** The blades of the knife insert are sharp. **Risk of injury!**
- Wipe the motor unit with a soft cloth, slightly moistened if necessary.
- Afterwards, dry all parts thoroughly.
- Never immerse the motor unit, the cable or the plug in water or other liquids and do not clean these parts in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, benzene, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the device and all components are completely dry before using it again or storing it.

Recipes

Bean tomato dip

Ingredients:

250 g tinned kidney beans
50 g dried tomatoes
40 ml olive oil
1 clove garlic
1 tsp tomato paste
Salt, pepper
Chilli, lemon juice (optional)

Preparation:

Put the beans in a sieve, rinse with running water and drain well.
Now put all the ingredients in the container, put on the lid and the motor and blend the ingredients in intervals until the desired consistency is reached.

Gorgonzola-pear-walnut filling for ravioli

Ingredients for 4 servings:

150 g walnut kernels
1 pear, ripe
50 g Parmesan cheese
100 g Gorgonzola cheese
150 g Ricotta cheese
Juice of half a lemon
2 pinches nutmeg
Salt and pepper
Fresh pasta dough

Preparation:

Put the walnut kernels in the container and chop finely. Peel the pear, remove the core and cut into pieces. Cut the Parmesan cheese into pieces. Add the pear, Parmesan, Gorgonzola and Ricotta to the walnut kernels in the container and blend to the desired consistency. Season to taste with nutmeg, salt, pepper and lemon juice and make ravioli with the pasta dough.

Technical data 17 0500 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W



Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!

**Disposal/ Recycling**

According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Warranty

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of a warranty claim. The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

KÜCHENPROFI



MULTI HACHOIR **STYLE**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI !



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau multi hachoir de KÜCHENPROFI. Cet appareil est un produit de qualité conforme à l'état reconnu de la technique ainsi qu'à la loi sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil, lisez attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air.**
3. Vérifiez en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
4. Ne touchez jamais l'unité de moteur ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.

5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et la prise mâles doivent être secs.
6. Ne faites fonctionner l'appareil que sous surveillance et ne l'utilisez que dans le but prévu, à savoir pour hacher et mélanger des aliments dans les quantités habituelles d'une famille. L'appareil n'est pas approprié pour des aliments durs tel que des grains de café ou de céréales ainsi que des liquides chauds.
7. Ne dépassez pas la limite de remplissage, respectez le marquage MAX dans le récipient.
8. Ne mettez jamais l'appareil en marche quand son récipient est vide.
9. **Attention** : Les lames de l'insert de couteau sont tranchantes.
Risque de blessures !
10. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants moins de 8 ans.
11. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
12. Placez l'appareil sur des surfaces plates et stables et pas à proximité de sources d'eau, de plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que hors de portée des enfants.
13. Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces ou liquides chaudes ou brûlantes.
14. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
15. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - avant de remplacer les accessoires qui sont en mouvement
 - lorsque l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - des pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyagePour ce faire, tirez uniquement sur la prise même !
16. Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec les aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien“.
17. Ne plongez jamais l'unité de moteur, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.
18. N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
19. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble secteur ne présente aucun dommage. Dès que le câble soit endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.
20. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.
21. Utilisez uniquement des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Essuyez l'unité de moteur avec un chiffon doux, légèrement humidifié si nécessaire.
- Nettoyez l'insert de couteau avec de l'eau chaude et de liquide vaisselle doux. **Attention :** Les lames de l'insert de couteau sont tranchantes.
- Le récipient, le couvercle, l'anneau d'étanchéité ainsi que l'anneau de base peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.
- Ensuite séchez toutes les pièces soigneusement.
- Lors du nettoyage, n'utilisez pas de liquides agressifs ou des produits nettoyants abrasifs.

Utilisation

- Déroulez complètement le cordon et placez le récipient sur une surface lisse, plate et suffisamment stable. Assurez-vous que l'anneau de base antidérapant est placé correctement.
- Retirez le protège-lame et placez l'insert de couteau sur la goupille de support dans le récipient. Mettez les aliments grossièrement hachés dans le récipient en respectant le marquage MAX.
- **Conseil :** Pour obtenir un résultat régulier, coupez des aliments durs dés de 2 x 2 cm.
- Placez le couvercle sur le récipient de manière que les poignées du couvercle se trouvent au-dessus des poignées du récipient. Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans le récipient.

- Placez l'unité de moteur dans l'évidement du couvercle. Tournez l'unité de moteur vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que deux des découpes latérales s'enclenchent dans les deux supports du couvercle. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'appareil commence à fonctionner.
- Insérez la fiche secteur dans une prise appropriée.
- Vous démarrez le processus en appuyant sur l'un des deux boutons I ou II. Relâchez le bouton pour terminer le processus. Avec les deux boutons vous pouvez choisir entre deux vitesses. Avec le bouton I vous choisissez une vitesse basse, avec le bouton II une vitesse haute.
- Laissez l'appareil fonctionner en intervalles (max. 30 secondes) en relâchant le bouton et appuyant de nouveau. Répétez ce processus jusqu'à ce que les aliments soient émincés comme désiré.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas approprié pour un fonctionnement continu et uniquement pour la préparation de quantités domestiques. Laissez l'appareil mouliner à intervalles (max. 30 secondes) et laissez-le refroidir pour 1 minute après un temps d'utilisation de 3 minutes.
- Si le couteau ne tourne pas ou tourne difficilement, interrompez immédiatement le processus. Débranchez le cordon d'alimentation et assurez-vous que l'unité de moteur est correctement installée sur le couvercle. Vérifiez si les aliments bloquent le couteau ou s'ils sont trop durs.
- Attendez jusqu'à ce que le couteau ait arrêté de tourner avant de débrancher la fiche de la prise de courant. Ne retirez l'unité de moteur et le couvercle qu'ensuite.
- Retirez d'abord l'insert de couteau du récipient avec précaution. **Attention !** Les lames sont tranchantes ! Nettoyez l'insert de couteau immédiatement après l'utilisation.
- Vous pouvez maintenant retirer les aliments émincés.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez toujours la fiche de la prise.
- Retirez l'anneau d'étanchéité du couvercle et l'anneau de base du récipient.
- Le récipient, le couvercle, l'anneau d'étanchéité et l'anneau de base peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Toutefois, nous recommandons un nettoyage à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Nettoyez l'insert de couteau avec de l'eau chaude et un détergent doux. **Attention !** Les lames de l'insert de couteau sont tranchantes.

Risque de blessures !

- Essuyez l'unité de moteur avec un chiffon doux, si nécessaire légèrement humide.
- Ensuite, séchez soigneusement toutes les pièces.
- Ne plongez jamais l'unité de moteur, le câble ainsi que la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Ne lavez pas ces parties au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, de l'essence, solvants, brosses à récurer ou produits à récurer pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil et tous les composants sont complètement secs avant de l'utiliser de nouveau ou de le ranger.

Recettes

Dip de haricots rouges et de tomates

Ingrédients :

250 g de haricots rouges en boîte

50 g de tomates séchées

40 ml d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 cuillère à café de concentré de tomates

Sel, poivre

Piment, jus de citron (facultatif)

Préparation :

Mettre les haricots rouges dans une passoire, les rincer à l'eau courante et bien les égoutter.

Mettre maintenant tous les ingrédients dans le récipient, placez le couvercle et le moteur et mixer les ingrédients par intervalles jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Farce au gorgonzola, aux poires et aux noix pour raviolis

Ingrédients pour 4 portions :

150 g de cerneaux de noix

1 poire, bien mûre

50 g de parmesan

100 g de gorgonzola

150 g de ricotta

Jus d'un demi-citron

2 pincées de noix de muscade

Sel et poivre

Pâte à nouilles fraîche

Préparation :

Mettre les cerneaux de noix dans le récipient et les hacher finement.

Eplucher la poire, retirez le trognon et la couper en morceaux. Couper également le parmesan en morceaux. Ajouter la poire, le parmesan, le gorgonzola et la ricotta aux cerneaux de noix dans le récipient et mixer jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Assaisonner avec de la noix de muscade, du sel, du poivre et du jus de citron et en faire des raviolis avec la pâte fraîche.

Données techniques 17 0500 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W



Uniquement pour usage domestique !

Ne pas plonger dans un liquide !



Mise au rebut/recyclage

Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuit) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Garantie

Cet appareil est garanti pour la durée de 2 ans à partir de la date d'achat. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant de l'usure normale, d'une utilisation inadéquate, d'une manipulation inappropriée, d'une erreur de manipulation, d'un manque d'entretien et de nettoyage, d'une destruction intentionnelle, du transport, d'un accident ainsi que de l'intervention de personnes non habilitées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie n'est possible que si le ticket de caisse/la facture est annexe d'étanchéité(e) à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

KÜCHENPROFI



TRITATUTTO STYLE

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!



Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo tritatutto di KÜCHENPROFI. È un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare l'unità di motore, il cavo o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.

6. Utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e usarlo solo per lo scopo previsto di tritare e mescolare il cibo in quantità consuete in ambito domestico. L'apparecchio non è appropriato per cibo duro come chicchi di caffè e cereali, come anche per liquidi caldi.
7. Non riempire eccessivamente l'apparecchio, osservare la marcatura MAX nella ciotola.
8. Non utilizzare l'apparecchio con ciotola vuota.
9. **Attenzione!** Le lame dell'insero di coltello sono affilate.
Pericolo di ferite!
10. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non possono pulirlo o effettuare la manutenzione. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.
11. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
12. L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici piane e robuste, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
13. Evitare che il cavo vada schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
14. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
15. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
 - prima di sostituire gli accessori che ad apparecchio in esercizio si muovono
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascunaSi raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina.
16. Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto „Pulizia e cura“.
17. Non immergere mai l'unità di motore, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarli in lavastoviglie.
18. Non utilizzare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
19. Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere sostituito solo dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.
20. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
21. Utilizzare solo accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire l'unità di motore con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario.
- Lavare l'inserito di coltello con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato. **Attenzione:** Le lame dell'inserito di coltello sono affilate.
- La ciotola, il coperchio, l'anello di guarnizione e l'anello antiscivolo possono essere lavati in lavastoviglie.
- Quindi, asciugare accuratamente tutte le parti.
- Durante le operazioni di pulizia, si raccomanda di non utilizzare liquidi o detersivi abrasivi.

Uso

- Svolgere completamente il cavo e mettere la ciotola una superficie di lavoro liscia, piana e sufficientemente stabile. Assicurarsi che l'anello antiscivolo sia posizionato correttamente.
- Rimuovere la protezione delle lame e posizionare l'inserito di coltello sul supporto nella ciotola. Mettere nella ciotola gli alimenti tagliati a pezzi grossolanamente. Si raccomanda di osservare la tacca MAX.
- **Consiglio:** Per un risultato uniforme tagliare gli alimenti a dadini di circa 2 x 2 cm.
- Mettere il coperchio sulla ciotola. Assicurarsi che i manici del coperchio siano posizionati sopra i manici della ciotola. Assicurarsi che non ci siano oggetti estranei nella ciotola.
- Posizionare l'unità di motore nell'incavo del coperchio. Ruotare l'unità

di motore a sinistra o a destra finché non si trova con due delle aperture laterali nei due supporti del coperchio. Solo allora l'apparecchio inizierà a funzionare.

- Inserire la spina di rete in una presa adatta.
- Si avvia il processo premendo uno dei due pulsanti di velocità I o II. Il processo termina automaticamente non appena si rilascia il pulsante. Con i due pulsanti è possibile scegliere tra due velocità di rotazione dei coltelli. Utilizzare il pulsante I per selezionare la velocità più bassa. Utilizzare il pulsante II per selezionare la velocità maggiore.
- Lasciare funzionare l'apparecchio a intervalli (max. 30 secondi) rilasciando il pulsante e premendolo nuovamente. Ripetere l'operazione finché il cibo non è tritato come desiderato.
- **Attenzione!** Questo apparecchio non è appropriato per il funzionamento continuo e solo per preparare quantità domestiche. Lasciare funzionare l'apparecchio a intervalli (max. 30 secondi) e lasciarlo raffreddare per 1 minuto dopo un tempo di lavoro totale di 3 minuti.
- Se il coltello non gira o gira con difficoltà, interrompere immediatamente il processo. Controllare se ci sono degli alimenti che bloccano il coltello o se questi sono troppo duri.
- Attendere che il coltello si arresti prima di scollegare la spina dalla presa di corrente. Solo a questo punto rimuovere l'unità di motore e il coperchio.
- Dapprima rimuovere con cautela l'inserito di coltello dalla ciotola. **Attenzione!** Le lame sono affilate! Pulire l'inserito di coltello immediatamente dopo l'uso.
- Ora puoi rimuovere il cibo tritato.

Pulizia e cura

- Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- Togliere l'anello di guarnizione del coperchio e l'anello antiscivolo della ciotola.
- La ciotola, il coperchio, l'anello di guarnizione e l'anello antiscivolo possono essere lavati in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.
- Lavare l'inserto di coltello con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato. **Attenzione!** Le lame dell'inserto di coltello sono affilate.

Pericolo di ferite!

- Pulire l'unità di motore con un panno morbido, se necessario leggermente umido.
- Poi asciugare accuratamente tutte le parti.
- Non immergere mai l'unità di motore, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi e non lavare queste parti in lavastoviglie.
- Per la pulizia non usare oggetti taglienti o appuntiti, benzina, solventi, spazzolini per sfregare o detersivi abrasivi.
- Assicurarsi che l'apparecchio e tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riutilizzarlo o conservarlo.

Ricette

Dip di fagioli e pomodori

Ingredienti:

- 250 g di fagioli rossi in scatola
- 50 g di pomodori secchi
- 40 ml di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- Sale, pepe
- Peperoncino, succo di limone (facoltativo)

Preparazione:

Mettere i fagioli in un colino, sciacquarli con acqua corrente e scolarli bene.

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, mettere il coperchio e il motore e mescolare gli ingredienti a intervalli fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Ripieno di gorgonzola, pere e noci per i ravioli

Ingredienti per 4 porzioni:

- 150 g di gherigli di noce
- 1 pera matura
- 50 g di parmigiano
- 100 g di gorgonzola
- 150 g di ricotta
- Succo di mezzo limone
- 2 pizzichi di noce moscata
- Sale e pepe
- Impasto per pasta fresco

Preparazione:

Mettere i gherigli di noce nel contenitore e tritarli finemente. Sbucciare la pera, togliere il torsolo e tagliarla a pezzi. Tagliare a pezzi anche il parmigiano. Aggiungere ai gherigli di noce nel contenitore la pera, il parmigiano, il gorgonzola e la ricotta e frullare fino alla consistenza desiderata. Condire con noce moscata, sale, pepe e succo di limone e fare i ravioli con l'impasto per pasta.

Dati tecnici 17 0500 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W



Solo per uso domestico!
Non immergere in liquidi!



Smaltimento / riciclaggio

Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto, conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il suo Comune.

Garanzia

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura. Questo certificato di garanzia deve essere inviato unitamente all'apparecchio chiuso.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



TRITURADORA **STYLE**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Le deseamos mucho placer con su nueva tritadora de KÜCHENPROFI. Este aparato es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha este aparato, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No use el dispositivo al aire libre.**
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni la unidad de motor, el cable ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.

6. Utilice el aparato sólo bajo supervisión y sólo para el fin previsto de picar y mezclar alimentos en cantidades normales para un hogar. El aparato no es apropiado para alimentos duros como granos de café y cereales, como también líquidos calientes.
7. No sobrellene el aparato, observe la marca MAX en el recipiente.
8. No utilice el aparato con un recipiente vacío.
9. **¡Precaución!** Las hojas del inserto de cuchillo están afiladas.
¡Peligro de lesiones!
10. Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
11. Los niños no pueden jugar con el aparato.
12. Utilice el aparato solamente sobre superficies planas y estables, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
13. Evite que el cable se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
14. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
15. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - antes de sustituir los accesorios que se mueven durante el funcionamiento
 - si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - con cada limpieza¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
16. Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado".
17. Jamás sumerja la unidad de motor, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
18. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
19. Verifique antes de cada uso que no haya daños en el cable de alimentación. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
20. No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
21. Utilice únicamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la unidad de motor con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario.
- Limpie el inserto de cuchillo con agua caliente y un detergente suave.
- **Precaución:** Las hojas del inserto de cuchillo están afiladas.
- A continuación, seque todas las piezas con cuidado.
- Para la limpieza, no utilice líquidos o detergentes abrasivos.

Puesta en marcha

- Desenrolle el cable completamente y coloque el recipiente sobre una superficie de trabajo lisa, plana y suficientemente estable. Asegúrese de que el anillo antideslizante esté posicionado correctamente.
- Retire el protector de hoja y coloque el inserto de cuchillas en el soporte del recipiente. Coloque los alimentos cortados en trozos grandes en el recipiente. Tenga en cuenta la marca MAX.
- **Consejo:** Para obtener un resultado uniforme corte los alimentos sólidos en dados de aprox. 2 x 2 cm.
- Coloque la tapa sobre el recipiente. Asegúrese de que los asideros de la tapa estén por encima de los asideros del recipiente. Asegúrese de que no haya objetos extraños en el recipiente.
- Coloque la unidad de motor en el hueco de la tapa. Gire la unidad de motor hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que se asiente con dos de los cortes laterales en los dos soportes de la tapa. Solo entonces el aparato comenzará a funcionar.

- Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- Inicia el proceso presionando uno de los dos botones de velocidad I o II. El proceso finaliza automáticamente tan pronto como suelta el botón. Con los dos botones se puede elegir entre 2 velocidades. Utilice el botón I para seleccionar la velocidad más baja. Use el botón II para seleccionar la velocidad más alta.
- Deje que el aparato funcione en intervalos (máx. 30 segundos) soltando el botón y volviéndolo a presionar. Repita este proceso hasta que los alimentos estén triturados como deseado.
- **¡Atención!** Este aparato no es apropiado para un funcionamiento continuo y sólo para preparar cantidades domésticas. Deje que funcione en intervalos (máx. 30 segundos) y deje que se enfríe 1 minuto después de un tiempo de trabajo total de 3 minutos.
- Si la cuchilla no gira o lo hace con dificultad, interrumpa inmediatamente el proceso. Desenchufe el cable de alimentación y asegúrese de que la unidad de motor esté correctamente asentada en la tapa. Compruebe si la comida está bloqueando el cuchillo o si es demasiado duro.
- Espere que el cuchillo se detenga antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente. Sólo entonces retire la unidad de motor y la tapa.
- Primeramente, saque con cuidado el inserto de cuchillo del recipiente.
- **¡Precaución!** ¡Las hojas son afiladas! Limpie el inserto de cuchillo inmediatamente después del uso.
- Ahora puede retirar los alimentos triturados.

Limpeza y cuidado

- Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe.
 - Retire el anillo de junta de la tapa y el anillo antideslizante del recipiente.
 - El recipiente, la tapa, el anillo de junta y el anillo antideslizante se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza a mano con agua caliente y un detergente suave.
 - Limpie el inserto de cuchillo con agua caliente y un detergente suave.
- ¡Precaución!** Las hojas del inserto de cuchillo están afiladas.

¡Peligro de lesiones!

- Limpie la unidad de motor con un paño suave, si es necesario ligeramente húmedo.
- A continuación, seque todas las piezas con cuidado.
- Jamás sumerja la unidad de motor, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No lave las partes en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el aparato y todos los componentes estén completamente secos antes de utilizarlo otra vez o guardarlo.

Recetas

Dip de judías y tomates

Ingredientes:

- 250 g de judías rojas en lata
- 50 g de tomates secos
- 40 ml de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- Sal, pimienta
- Guindilla, zumo de limón (opcional)

Preparación:

- Poner las judías en un colador, enjuagarlas con agua corriente y escurrirlas bien.
- Ahora poner todos los ingredientes en el recipiente, poner la tapa y el motor y mezclar los ingredientes a intervalos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Relleno de gorgonzola, pera y nueces para raviolis

Ingredientes para 4 raciones:

150 g de nueces en grano

1 pera, madura

50 g de queso parmesano

100 g de gorgonzola

150 g de ricota

Zumo de medio limón

2 pizcas de nuez moscada

Sal y pimienta

Masa de pasta fresca

Preparación:

Colocar los granos de nuez en el recipiente y picarlos finamente. Pelar la pera, quitar el corazón y cortarla en trozos. Cortar también el queso parmesano en trozos. Añadir a las nueces en el recipiente la pera, el parmesano, el gorgonzola y la ricota y mezclar hasta obtener la consistencia deseada. Sazonar con nuez moscada, sal, pimienta y zumo de limón y hacer los raviolis con la masa de pasta.

Datos técnicos 17 0500 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W



¡Solo para uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!



Eliminación / reciclaje

Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el aparato en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHEN**PROFI**



MULTISNIJDER **STYLE**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe KÜCHENPROFI multisnijder. Dit apparaat is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidsnormen.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van dit apparaat deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed.

Neem in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig worden beïnvloed en kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan. Voor schade ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe als dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.**
3. Controleer eerst of de stroomsoort en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
4. Raak de motorbehuizing en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
5. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Gebruik geen stekkerdoos waar al andere apparaten op zijn aangesloten. De kabel en stekker moeten droog zijn.

6. Houd het apparaat tijdens gebruik steeds onder toezicht en gebruik het uitsluitend voor het daarvoor bedoelde doel, voor het snijden en doorroeren van levensmiddelen in huishoudelijke hoeveelheden. Het apparaat is niet geschikt voor harde levensmiddelen zoals koffiebonen en granen, en niet voor hete vloeistoffen.
7. Vul het apparaat niet te vol, let op de MAX-markering in de mengbak.
8. Gebruik het apparaat niet leeg.
9. **Let op!** De lemmeten van het inzetmes zijn scherp. **Kans op letsel!**
10. Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen gereinigd of onderhouden worden. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
11. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
12. Gebruik het apparaat uitsluitend op een egaal en stabiel oppervlak en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
13. Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken heeft of langs scherpe randen schuurt.
14. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
15. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:
 - Vóór het vervangen van accessoires die bij het gebruik worden bewogen
 - Als het apparaat zich niet onder uw direct toezicht bevindt
 - Storingen tijdens het gebruik
 - Elke vorm van reinigingTrek hiervoor alleen aan de stekker en niet aan de kabel!
16. Reinig na gebruik alle onderdelen die met voedsel in aanraking zijn gekomen grondig zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".
17. Dompel het motorhuis, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.
18. Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of als deze gevallen is.
19. Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel beschadigd is moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.
20. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.
21. Gebruik alleen originele accessoires.

Voor de eerste ingebruikname

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg het motorhuis schoon met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigd.
- Reinig het inzetmes met warm water en een mild afwasmiddel. **Let op:** De lemmeten van het inzetmes zijn scherp.
- De mengbak, de deksel, de afdichtring en de anti-slip ring kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine.
- Droog vervolgens alle onderdelen zorgvuldig af.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

Ingebruikname

- Wikkel de kabel volledig af en plaats de mengbak op een glad, egaal en stabiel werkoppervlak. Controleer of de anti-slip ring correct op zijn plaats zit.
- Verwijder de mesbescherming en plaats het inzetmes op de houder in de mengbak. Doe grof gesneden voedsel in de mengbak. Let op het MAX-teken.
- **Tip:** Voor een gelijkmatig resultaat vaste ingrediënten in blokjes van ca. 2 x 2 cm voorsnijden.
- Plaats het deksel op de mengbak. Zorg ervoor dat de handvatten op het deksel zich boven de handvatten op de mengbak bevinden. Zorg ervoor dat er zich geen vreemde voorwerpen in de mengbak bevinden.
- Plaats het motorhuis in de uitsparing in het deksel. Draai het motorhuis naar links of rechts totdat het met twee van de zijuitsparingen in de 2 houders van het deksel zit. Pas dan zal apparaat in werking treden.

- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- U start het proces door op een van de twee snelheidsknoppen I of II te drukken. Het proces wordt automatisch beëindigd zodra u de knop loslaat. Met de twee knoppen kan men kiezen tussen 2 snelheden. Gebruik de I-knop om de lagere snelheid te selecteren. Gebruik de II-knop om de hogere snelheid te selecteren.
- Laat het apparaat in intervallen (max. 30 seconden) werken door de knop los te laten en opnieuw in te drukken. Herhaal dit proces totdat het voedsel naar wens is gehakt.
- **Attentie!** Dit apparaat is niet geschikt voor continu gebruik en alleen voor het bereiden van huishoudelijke hoeveelheden. Laat het apparaat in intervallen (max. 30 seconden) werken en laat het na een totale werktijd van 3 minuten 1 minuut afkoelen.
- Als het mes niet of moeilijk draait, onderbreek dan onmiddellijk het proces. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het motorhuis goed op het deksel zit. Controleer of voedsel het mes blokkeert of dat het te hard is.
- Wacht tot het mes stopt voordat u de stekker uit het stopcontact haalt. Verwijder dan pas het motorhuis en het deksel.
- Haal eerst het inzetmes voorzichtig uit de mengbak. **Let op!** De lemmeten zijn scherp! Reinig het inzetmes onmiddellijk na gebruik.
- U kunt nu het gesneden voedsel verwijderen.

Reiniging en onderhoud

- Trek vóór iedere reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.
- Verwijder de afdichtring van het deksel en de anti-slip ring van de mengbak.
- De mengbak, de deksel, de afdichtring en de anti-slip ring kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine. Wij raden echter aan, deze onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Reinig het inzetmes met warm water en een mild afwasmiddel. **Let op!** De lemmeten van het inzetmes zijn scherp. **Kans op letsel!**
- Veeg het motorhuis schoon met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigd.
- Droog vervolgens alle onderdelen zorgvuldig af.
- **Let op:** Dompel het motorhuis, de stroomkabel of de stekker niet in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Let erop dat het apparaat en alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of opbergt.

Recepten

Dip van bonen en tomaten

Ingrediënten:

250 g kidneybonen uit blik

50 g gedroogde tomaten

40 ml olijfolie

1 teentje knoflook

1 theelepel tomatenpuree

Zout, peper

Chili, citroensap (optioneel)

Vorbereiding:

Doe de bonen in een zeef, spoel ze af met stromend water en laat ze goed uitlekken.

Doe nu alle ingrediënten in de mengbak, doe het deksel en de motor erop en meng de ingrediënten in intervallen tot de gewenste consistentie is bereikt.

Gorgonzola-peer-walnoot vulling voor ravioli

Ingrediënten voor 4 porties:

150 g walnoot zonder dop

1 peer, rijp

50 g Parmezaanse kaas

100 g gorgonzola

150 g ricotta

Sap van een halve citroen

2 snufjes nootmuskaat

Zout en peper

Vers pastadeeg

Vorbereiding:

Doe de walnoten in het bakje en hak ze fijn. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd het in stukjes. Snijd ook de Parmezaanse kaas in stukjes. Voeg de peer, Parmezaan, gorgonzola en ricotta toe de walnoten in de mengbak en meng tot de gewenste consistentie. Breng op smaak met nootmuskaat, zout, peper en citroensap en maak ravioli met het pastadeeg.

Technische gegevens 17 0500 28 00

220-240 V | 50/60 Hz | 350 W



Artikel uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!



Afvalverwerking/Recycling

Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieustraat) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het apparaat bijgesloten is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.