



HANDMIXER-SET / HAND MIXER SET SOHMS 300 D2

(D)
HANDMIXER-SET
Bedienungsanleitung

(CZ)
MULTIFUNKCNÍ RUCNÍ MIXÉR
Návod k obsluze

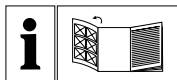
(BG)
КОМПЛЕКТ РЪЧЕН МИКСЕР
Ръководство за експлоатация

(PL)
MIKSER RECZNY - ZESTAW
Instrukcja obsługi

(RO) (MD)
SET MIXER MANUAL
Instrucțiuni de utilizare

IAN 425200-2301





(D)

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

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(CZ)

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

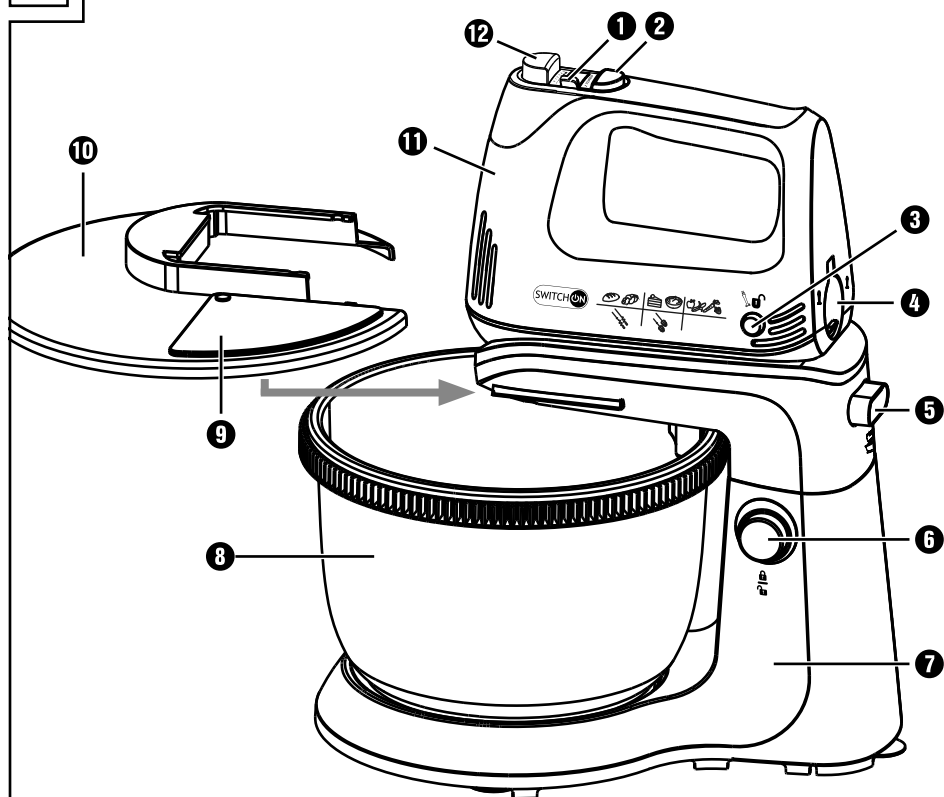
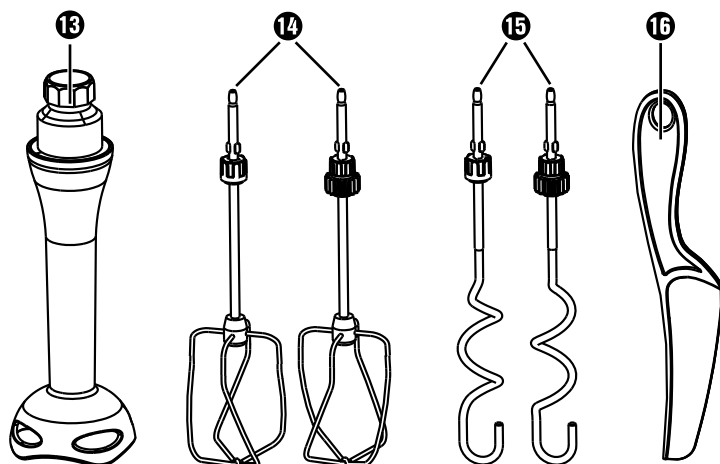
(RO) (MD)

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

(BG)

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

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	15
CZ	Návod k obsluze	Strana	29
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	41
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	55

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Auspacken	5
Aufstellen	5
Geschwindigkeits-Stufen	5
Bedienen	5
Kneten und Rühren	5
Pürrieren	8
Reinigen	9
Aufbewahrung	9
Entsorgung	9
Gerät entsorgen	9
Verpackung entsorgen	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	12
Importeur	12
Rezepte	12
Hefezopf	12
Schoko-Amaretto-Creme	13
Mayonnaise	13
Aioli	13
Kräuter-Vinaigrette	14

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und dem Pürieren von Früchten. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet. Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 1 Rührständer
- 1 Rührschüssel mit Deckel
- 2 Kneithaken
- 2 Rührbesen
- 1 Pürierstab
- 1 Teigschaber
- Bedienungsanleitung

i Hinweis: Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Geschwindigkeits-Schalter
- 2 Turbo-Taste / 
- 3 Entriegelung Pürierstab 
- 4 Pürierstab-Aufnahme (mit Sicherheitsverschluss) 
- 5 Entriegelung Handmixer 
- 6 Entriegelung Mixer-Halterung 
- 7 Rührständer (mit Mixer-Halterung)
- 8 Rührschüssel
- 9 Einfüllöffnung
- 10 Deckel
- 11 Handteil
- 12 Auswurf-Taste

Abbildung B:

- 13 Pürierstab
- 14 Rührbesen
- 15 Kneithaken
- 16 Teigschaber

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
Fassungsvermögen	3,4 l
Nutzvolumen	ca. 2,5 l
KB-Zeit:	Mixer: 10 Min. Pürierstab: 1 Min.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
- ▶  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das 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.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen, Knethaken oder den Pürierstab. Das Messer des Pürierstabs ist scharf! Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Umgang und bei der Reinigung des Pürierstabs. Das Messer ist sehr scharf!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.
- ▶ Verwenden Sie den Pürierstab nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln. Dies kann zu Verformungen des Pürierstabes führen!
- ▶ Pürieren Sie niemals in einem Topf, der sich noch auf der heißen Herdplatte befindet! Das Berühren des heißen Topfbodens mit dem Pürierstab kann zu Beschädigungen am Pürierstab führen!

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Aufstellen

- Stellen Sie den Rührständer **7** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers **7** sind 4 Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

Geschwindigkeits-Stufen

Stufe am Geschwindigkeits-Schalter 1	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet.
1	gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	für das Mixen flüssiger Zutaten
3	für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste / **1 2**:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
- Diese Taste startet den Pürierstab **13**, wenn dieser eingesetzt ist.

Bedienen

Kneten und Rühren

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Pausieren Sie nach 10 Minuten so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

i Hinweis: Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn Sie die Aufsätze in die zu schlagenden/mixenden/knetenden Lebensmittel geführt haben.

Kneethaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rührteig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/Gemüse, z. B. Äpfeln

- 1) Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (**13**, **14**, **15**).
- 2) Schieben Sie die Rührbesen **14** oder Kneethaken **15** so weit in die Steckplätze am Handteil **11**, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Kneethaken 15 oder den Rührbesen 14 mit dem Zahnrad am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm „Zahnrad“ gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
--	---



Stecken Sie den Kneithaken **15** oder den Rührbesen **14** **ohne Zahnrad** am Stab nur in den nicht extra gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel **8**. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!
Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

- 3) Entriegeln Sie die Mixer-Halterung **7** durch Drücken der Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben.
- 4) Entnehmen Sie die Rührschüssel **8** und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

Einfüllmengen Rührschüssel 8 für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca* (in Rührschüssel 8)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit / ca.* (in Rührschüssel 8)
Hefeteig	310 g	3 Minuten	820 g	4 -5 Minuten
Rührteig	200 g	1 Minute	600 g	3 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3 Minuten
Sahne	200 ml	4:30 Minuten	1300 ml	5:30 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 200 ml) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	6:30 - 7 Minuten	15 Stück	2:30 - 3 Minuten
	Wir empfehlen kleine Mengen (< 2 Stück) nicht in der Rührschüssel 8 zu schlagen, sondern ein hohes, schmales Gefäß zu nutzen. **			

* Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

** Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen **14** / Kneithaken **15** mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen.

- 5) Setzen Sie die Rührschüssel **8** wieder auf den Rührständer **7**.
- 6) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6**  und klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach unten.
- 7) Setzen Sie das Handteil **11** auf die Mixer-Halterung **7**, so dass dieses einrastet.
- 8) Schieben Sie den Deckel **10** in die Schiene am Rührständer **7**, so dass er fest sitzt.

i Hinweis: Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung **9** am Deckel **10** und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung **9** unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer **7** verwenden. Besonders bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer **7** zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

⚠ WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.
- 9) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose ein.
 - 10) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste **1 2** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

i Hinweis: Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **8** haften und diese nicht von den Kneithaken **15**/Rührbesen **14** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **10** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **16** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **8**.

Setzen Sie den Deckel **10** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

- 11) Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **10** zur Seite ab.

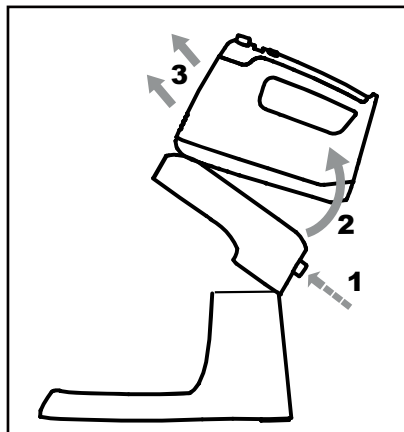
i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

- 12) Drücken Sie die Entriegelung Mixer-Halterung **6** , klappen Sie die Mixer-Halterung **7** nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **8** vom Rührständer **7**.
Sie können nun den Schüsselinhalt entnehmen.

- 13) Drücken Sie die Auswurf-Taste **12**, um die Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** zu lösen.

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter **1** auf der Position „0“ steht.

i Hinweis: Wenn Sie das Handteil **11** vom Rührständer **7** lösen wollen, gehen Sie folgendermaßen vor: Drücken Sie zum Abnehmen die Entriegelung Handmixer **5**  (1) und ziehen Sie gleichzeitig den hinteren Teil des Handteiles **11** mit einer Kippbewegung nach oben (2). Sie können dann das Handteil **11** schräg nach vorne/oben abziehen (3):



Pürieren

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Pürierstab **13** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiskwürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.
- Verwenden Sie den Pürierstab **13** nicht zum Pürieren von kochenden Lebensmitteln (z. B. Suppen). Nehmen Sie den Topf vor dem Pürieren von der Kochstelle.

- 1) Wählen Sie den Pürierstab **13**, um Lebensmittel zu pürieren.

Kneithaken 15 zum Kneten von schwerem Teig, z. B. Hefeteig	Rührbesen 14 zum Rühren von Rühr- teig oder Schlagen von Sahne	Pürierstab 13 zum Pürieren von Früchten/ Gemüse, z. B. Äpfeln

- 2) Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss der Pürierstab-Aufnahme **4**, indem Sie diesen zur Seite schieben und festhalten.

- i Hinweis:** Der Pürierstab **13** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Rührbesen **14** oder Kneithaken **15** installiert sind.

- 3) Schieben Sie den Pürierstab **13** in die Pürierstab-Aufnahme **4** und drücken Sie ihn kräftig herunter. Der Pürierstab **13** muss hörbar einrasten.

- 4) Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu ca. 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

- i Hinweis:** Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Flüssigkeit/Püriergut im Püriergefäß befindet.

Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **13** bedecken.

- Schalten Sie den Handmixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **13** in das Püriergut geführt haben.

- 5) Drücken Sie die Turbo-Taste / **!** **2**. Halten Sie die Turbo-Taste / **!** **2** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie den Pürierstab **13** nicht länger als eine Minute am Stück. Pausieren Sie nach einer Minute so lange, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- 6) Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **13** fertig sind, lösen Sie die Turbo-Taste / **!** **2** und ziehen Sie den Netzstecker.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- 7) Um den Pürierstab **13** aus der Pürierstab-Aufnahme **4** zu entfernen, drücken Sie die Entriegelung Pürierstab **3** **!** **1** auf beiden Seiten des Handteils **11** gleichzeitig. Der Pürierstab **13** löst sich aus der Pürierstab-Aufnahme **4**.

- 8) Nehmen Sie den Pürierstab **13** mit einer abknickenden Bewegung aus der Pürierstab-Aufnahme **4**.

- i Hinweis:** Wenn der Pürierstab **13** in der Pürierstab-Aufnahme **4** hängen bleibt, ziehen Sie den Sicherheitsverschluss etwas auf. Dann lässt sich der Pürierstab **13** herausnehmen.

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Tauchen Sie das Handteil **11** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Pürierstabs **13**. Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Tauchen Sie den Pürierstab **13** nicht komplett in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.
- Reinigen Sie das Handteil **11** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Rührständer **7** nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **14** oder Knethaken **15** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Hinweis:



Die Rührbesen **14** und die Knethaken **15** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- Reinigen Sie die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** in warmem Wasser mit Spülmittel.

Hinweis:



Sie können die Rührschüssel **8**, den Deckel **10** und den Teigschaber **16** auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie alles, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine.

- Reinigen Sie den unteren Teil des Pürierstabs **13** in warmem Wasser mit Spülmittel oder unter fließendem Wasser. Wischen Sie den oberen Teil mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab, so dass keine Spülmittelreste daran haften.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **13** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **13** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen, bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält.

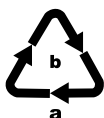


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 425200-2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.kaufland.com/manual können Sie diese und viele weitere Handbücher herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 425200-2301 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei)
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz
E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 425200-2301

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Hefezopf

- ◆ 420 g Mehl
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 5 g Salz
- ◆ 21 g Hefe (1/2 Päckchen frische Hefe)
- ◆ 160 ml Milch
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- ◆ eventuell etwas Hagelzucker

- 1) Setzen Sie die Hefe in etwas lauwarmen Milch mit Zucker an.
- 2) Geben Sie alle Zutaten, sobald die Hefe etwas gegangen ist, in die Rührschüssel **8**.
- 3) Kneten Sie die Zutaten mit den Knethaken **15** gut durch.
- 4) Lassen Sie den Teig ca. 20 Minuten ruhen.
- 5) Formen Sie dann den Hefezopf und lassen Sie das Gebäck weitere 30 Minuten gehen.
- 6) Bestreichen Sie den Hefezopf mit etwas Eigelb.

i Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie noch etwas Hagelzucker auf den Hefezopf streuen.

- 7) Heizen Sie den Ofen auf ca. 180 °C Umluft vor und backen Sie den Hefezopf ca. 20 - 25 Minuten, bis er goldbraun ist.

Schoko-Amaretto-Creme

- ◆ 500 ml Sahne
 - ◆ 500 ml Mascarpone
 - ◆ 100 g Nuss-Nougat-Creme
 - ◆ 5 EL Amaretto
 - ◆ 1 – 2 EL Honig
- 1) Geben Sie die Sahne und die Mascarpone in die Rührschüssel **8** und vermengen Sie es mit den Rührbesen **14**.
 - 2) Fügen Sie nach und nach den Amaretto, den Honig und die Nuss-Nougat-Creme hinzu und vermischen Sie alles gründlich.
 - 3) Füllen Sie die Creme in Dessertgläser und kühlen Sie sie bis zum Verzehr.

Mayonnaise

Zutaten

- ◆ 300 - 400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
 - ◆ 2 Eigelb
 - ◆ 5 - 10 g milder Essig oder Zitronensaft
 - ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1) Geben Sie das Eigelb und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **14** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe (5).
 - 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
 - 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Aioli

- ◆ 500 g Mayonnaise
 - ◆ 1 Becher Schmand
 - ◆ 50 g Knoblauch
 - ◆ 2 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Pkt. gemischte Kräuter (tiefgekühlt)
 - ◆ 1 Prise Zucker
 - ◆ 1/2 TL Salz
 - ◆ 1/2 TL Pfeffer
- 1) Häuten Sie den Knoblauch und drücken Sie ihn durch eine Knoblauchpresse.
 - 2) Geben Sie die Mayonnaise, den Schmand und den Knoblauch in die Rührschüssel **8** und mischen Sie alles mit den Rührbesen **14** gut durch.
 - 3) Geben Sie nach und nach den Senf, die Kräuter, den Zucker, den Pfeffer und das Salz hinzu und vermengen Sie alles.
 - 4) Zum Schluss schmecken Sie die Aioli noch etwas ab.

Kräuter-Vinaigrette

- ◆ 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
 - ◆ 3 – 4 Stängel Basilikum
 - ◆ 1 Zitrone
 - ◆ 1 TL Senf (mittelscharf)
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ Salz, Pfeffer
 - ◆ 100 ml Olivenöl
 - ◆ evtl. 1 Prise Zucker
-
- 1) Geben Sie die Blätter der Kräuter, den Saft der Zitrone, den Senf, den Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein hohes Mixgefäß.
 - 2) Vermengen Sie alles mit dem Pürierstab **13** und lassen Sie nach und nach dabei das Öl hinzufließen, bis die Sauce cremig ist.
 - 3) Schmecken Sie die Vinaigrette ab, eventuell mit einer Prise Zucker.

Spis treści

Wstęp	16
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	16
Zakres dostawy	16
Opis urządzenia	16
Dane techniczne	16
Wskazówki bezpieczeństwa	17
Rozpakowanie	19
Ustawianie urządzenia	19
Stopnie prędkości	19
Obsługa	19
Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie	19
Przecieranie	21
Czyszczenie	23
Przechowywanie	23
Utylizacja	24
Utylizacja urządzenia	24
Utylizacja opakowania	24
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	24
Serwis	26
Importer	26
Przepisy	26
Chąłka	26
Krem czekoladowy amaretto	27
Majonez	27
Aioli	27
Ziołowy winegret	28

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Nie używaj końcówek do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 mikser ręczny
- 1 stojak miksera
- 1 misa do mieszania z pokrywką
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaki
- 1 końcówka do przecierania
- 1 skrobak do ciasta
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka: Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Przełącznik prędkości
- 2 Przycisk Turbo /
- 3 Odblokowanie końcówki do przecierania
- 4 Uchwyt końcówki do przecierania (z zamkiem bezpieczeństwa)
- 5 Odblokowanie miksera
- 6 Odblokowanie uchwytu miksera
- 7 Stojak miksera (z uchwytem miksera)
- 8 Misa do mieszania
- 9 Otwór do napełniania
- 10 Pokrywką
- 11 Rękojeść
- 12 Przycisk zwalniania końcówek

Rysunek B:

- 13 końcówka do przecierania
- 14 trzepaki
- 15 haki do wyrabiania ciasta
- 16 skrobak do ciasta

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50Hz
Moc znamionowa	300 W
Stopień ochrony	II / (podwójna izolacja)
Pojemność	3,4 litra
Maks. ilość napełnienia	ok. 2,5 litra
Czas pracy krótkotrwałej:	Mikser: 10 min. Końcówka do przecierania: 1 min.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Czas pracy krótkotrwałej

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można korzystać z urządzenia bez ryzyka przegrzania silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
- ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Odlączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!



W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać końcówek do miksovania, haków do ugniatania ani końcówki do przecierania. Nóż końcówki do przecierania jest ostry! Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.

- Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi oraz czyszczenia końcówki do przecierania. Nóż jest bardzo ostry!

UWAGA! szkody materialne!

- Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.
- Nie używaj końcówki do przecierania do przecierania gotujących się produktów spożywczych. Może to być przyczyną deformacji końcówki do przecierania!

- ▶ Nigdy nie przecieraj produktów w garnku, który znajduje się jeszcze na gorącej płycie kuchennej! Dotknięcie gorącego dna garnka końcówką do przecierania może spowodować jej uszkodzenie!

Rozpakowanie

- Wyjmij wszystkie elementy z opakowania.
- Usuń wszelkie materiały pakunkowe oraz zabezpieczenia transportowe.
- Sprawdź dostawę pod kątem kompletności oraz uszkodzeń.
- Oczyszcz wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Ustawianie urządzenia

- Ustaw stojak miksera **7** na płaskiej powierzchni. Od spodu stojaka miksera **7** znajdują się 4 przysawki, by zapobiec przemieszczaniu się urządzenia w czasie pracy.
- Upewnij się, że używane gniazdo zasilania jest łatwo dostępne w razie awarii.

Stopnie prędkości

Stopień na przełączniku prędkości 1	Zastosowanie
0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Przycisk Turbo / **12**:

- Przycisk ten pozwala na natychmiastowe uzyskanie całkowitej mocy urządzenia.
- Przycisk ten uruchamia końcówkę do przecierania **13**, gdy jest ona zamontowana.

Obsługa

Wyrabianie ciasta, mieszanie i ubijanie

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.

- i Wskazówka:** Włącz urządzenie dopiero wtedy, gdy końcówki zostaną włożone do ubijanego/miksowanego/ugniatanego produktu.

Haki do wyrabiania ciasta 15 są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki 14 służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Kończówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

- 1) Przed pierwszym użyciem umyj końcówki (**13**, **14**, **15**).
- 2) Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** wciśnij w gniazda w rękojeści **11** do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:

	Włóż hak do wyrabiania ciasta 15 lub trzepak 14 z zębatką na przecie zawsze w przewidziane do tego celu i oznaczone piktogramem „Zębatka” gniazdo wtykowe w urządzeniu.
--	--



Włóż hak do wyrabiania ciasta **15** lub trzepak **14** **bez zębaki** w przewidziane do tego celu i nieoznakowane specjalnie gniazdo wtykowe w urządzeniu.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie wkładaj do misy do mieszania **8** nigdy więcej składników niż do oznaczenia MAX (ok. 2,5 l). W przeciwnym razie składniki wydużą się poza krawędzie misy w trakcie przygotowywania.
- Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g! Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!
W razie potrzeby podziel ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiaj je jedna po drugiej. Nie przekraczaj jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

- 3) Odblokuj uchwyt miksera na stojaku miksera **7** naciskając przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** i złóż uchwyt miksera **7** do góry.
- 4) Wyjmij misę do mieszania **8** i włóż do niej odpowiednie składniki w wymaganej ilości.

Ilości napełnienia dla misy do mieszania 8 dla ...	min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania / ok.* (w misie do mieszania 8)	Maks. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania / ok.* (w misie do mieszania 8)
Ciasto drożdżowe	310 g	3 min	820 g	4 -5 min
Rzadkie ciasto	200 g	1 minuta	600 g	3 min
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 min	1000 g	3 min
Śmietana	200 ml	4:30 min	1300 ml	5:30 min
	Nie zalecamy ubijania małych ilości (< 200 ml) w misie od mieszania 8, lecz użycie do tego celu wysokiego, wąskiego naczynia. **			
Białko (jaja w rozmiarze M)	2 szt.	6:30 - 7 min	15 szt.	2:30 - 3 min
	Nie zalecamy ubijania małych ilości produktu (< 2 szt.) w misie od mieszania 8, lecz użycie do tego celu wysokiego, wąskiego naczynia. **			

* Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie należy jednak przekraczać czasu pracy wynoszącego 10 minut.

** Do małych ilości używaj wąskiego pojemnika do miksowania, aby trzepaki **14** / haki do wyrabiania ciasta **15** mogły zanurzyć się w miksowanym produkcie na co najmniej 1 cm.

- 5) Załóż misę do mieszania **8** ponownie na stojak miksera **7**.
- 6) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6**  i złóż uchwyt miksera **7** do dołu.
- 7) Załóż rękojeść **11** na uchwyt miksera **7**, aby się zatrzasnęła.
- 8) Wsuń pokrywę **10** w prowadnicę na stojaku miksera **7**, aby się zablokowała.

i Wskazówka: Jeśli w czasie mieszania chcesz dodawać składniki, otwórz otwór do napełniania **9** znajdujący się na pokrywie **10** i dodaj składniki. Następnie zamknij otwór do napełniania **9** ponownie, aby uniknąć rozpryskiwania składników!

Można używać miksera również bez stojaka miksera **7**. Zwłaszcza w przypadku używania małych ilości płynów zaleca się używanie miksera bez stojaka miksera **7**. W przeciwnym przypadku mikser nie będzie dostatecznie sięgał płynu i nie będzie możliwe dokładne mieszanie.

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.
- 9) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
 - 10) W celu uruchomienia miksera przesunąć przełącznik prędkości **1** na żądany stopień prędkości. Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i dodatkowo wcisnąć przycisk Turbo / **2** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

i Wskazówka: Jeśli do krawędzi misy do mieszania **8** przywierają składniki i nie są zbierane przez haki do wyrabiania ciasta **15**/trzepaki **14**, wyłącz mikser. Zdejmij pokrywę **10**. Przesuń skrobakiem do ciasta **16** przylegające składniki ponownie do środka misy do mieszania **8**. Załóż ponownie pokrywę **10**. Włącz ponownie mikser.

- 11) Aby wyjąć zawartość misy, wyłącz mikser. Odsuń na bok pokrywę **10**.

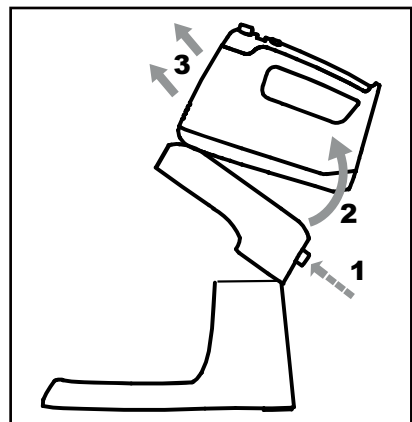
i Wskazówka: Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

- 12) Naciśnij przycisk odblokowania uchwytu miksera **6** , złóż uchwyt miksera **7** do góry i zdejmij misę do mieszania **8** ze stojaka miksera **7**. Teraz można wyjąć zawartość misy.

- 13) Naciśnij przycisk zwalniania końcówek **12**, aby zwolnić trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15**.

Ze względów bezpieczeństwa trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** można wyjąć tylko wtedy, gdy przełącznik prędkości **1** znajduje się w położeniu „0”.

i Wskazówka: Jeśli chcesz odłączyć rękojeść **11** od stojaka miksera **7**, postępuj w poniżej opisany sposób: W celu demontażu naciśnij przycisk odblokowania miksera **5**  (1) i zdejmij jednocześnie tylną część rękojeści **11** wykonując ruch przechyłowy do góry (2). Wówczas możesz zdjąć rękojeść **11** ukosem do przodu/do góry (3):



Przecieranie

⚠ OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- W żadnym wypadku nie wolno używać naczyń ze szkła lub z innych kruchych materiałów. Naczynia te mogą ulec uszkodzeniu i spowodować urazy.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy używaj końcówki do przecierania **13** do miksowania twardych artykułów spożywczych, takich jak: ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboże, czekolada, bardzo twarde warzywa itp. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
 - ▶ Nie używaj końcówki do przecierania **13** do przecierania gotujących się produktów spożywczych (np. zup). Przed rozpoczęciem przecierania zdejmij garnek z palnika kuchenki.
- 1) Wybierz końcówkę do przecierania **13**, aby przecierać produkty spożywcze.

Haki do wyrabiania ciasta 15 są przeznaczone do zagniatania gęstego ciasta, np. ciasta drożdżowego.	Trzepaki 14 służą do mieszania rzadkiego ciasta lub ubijania śmietany.	Kończówka do przecierania 13 jest przeznaczona do przecierania owoców/warzyw, np. jabłek.

- 2) Otwórz zamek bezpieczeństwa uchwytu końcówki do przecierania **4** , przesuwając go w bok i przytrzymując.

i Wskazówka:

- ▶ Kończówkę do przecierania **13** można zakładać tylko wtedy, gdy nie są założone trzepaki **14** ani haki do wyrabiania ciasta **15**.
- 3) Wsuń końcówkę do przecierania **13** w uchwyt końcówki do przecierania **4** i wciśnij ją mocno w dół. Kończówka do przecierania **13** musi się słyszalnie zatrzasnąć.
- 4) Aby zapobiec przelewaniu, naczynie, w którym będzie odbywało się przecieranie, należy napełniać tylko do ok. 2/3. W tym celu wybierz dostatecznie duże naczynie.

- i **Wskazówka:** Zadbaj o to, aby w naczyniu do przecierania znajdowała się dostateczna ilość płynu/produktów do przecierania. Aby zapewnić skuteczne mieszanie składników, przygotowywana potrawa powinna zakrywać przynajmniej dolną część końcówki do przecierania **13**.
- ▶ Mikser włącz dopiero wtedy, gdy końcówka do przecierania **13** będzie włożona do przecieranych składników.

- 5) Naciśnij przycisk Turbo / **2**. Podczas pracy cały czas trzymaj wciśnięty przycisk Turbo / **2**. Po zwolnieniu przycisku urządzenie zostanie zatrzymane.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj miksera z założoną końcówką do przecierania **13** dłużej niż jedną minutę jednorazowo. Po upływie jednej minuty przerwij pracę, dopóki urządzenie nie ostygnie.
- 6) Po zakończeniu pracy z końcówką do przecierania **13** puść przycisk Turbo / **2** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.
- 7) Aby wyjąć końcówkę do przecierania **13** z uchwytu końcówki do przecierania **4** , naciśnij przyciski odblokowania końcówki do przecierania **3** i po obu stronach rękojści **11** jednocześnie. Kończówka do przecierania **13** zostanie zwolniona z uchwytu do końcówki do przecierania **4** .
- 8) Wyjmij końcówkę do przecierania **13** ruchem zaginającym z uchwytu końcówki do przecierania **4** .

- i **Wskazówka:** Gdy końcówka do przecierania **13** zablokuje się w uchwycie końcówki do przecierania **4** , otwórz nieco zamek bezpieczeństwa. Wtedy będzie można wyjąć końcówkę do przecierania **13**.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- ▶  W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **11** w wodzie ani w innej cieczy!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas czyszczenia końcówki do przecierania **13** zachowaj ostrożność. Nóż jest bardzo ostrzy!
- ▶  Nie zanurzaj końcówki do przecierania **13** całkowicie w wodzie. Pod bieżącą wodą należy myć tylko dolną część wraz z nożem.
W przeciwnym wypadku urządzenie może ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.
- Rękojeść **11** z silnikiem czyścić samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Stojak miksera **7** czyścić samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.
- Trzepaki **14** lub haki do wyrabiania ciasta **15** myć pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wysuszyć je starannie.
Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

i Wskazówka:



Trzepaki **14** i haki do wyrabiania ciasta **15** są również przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

- Misę do mieszania **8**, pokrywę **10** i skrobak do ciasta **16** myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

i Wskazówka:



Misę do mieszania **8**, pokrywę **10** i skrobak do ciasta **16** można zmywać również w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, części te należy układać w górnym koszu zmywarki.

- Myj dolną część końcówki do przecierania **13** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub pod bieżącą wodą. Górną część wytrzyj wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie zmyj powierzchnię szmatką zmoczoną tylko czystą wodą, aby nie pozostały żadne resztki płynu do mycia naczyń.

! UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Tylko dolną część końcówki do przecierania **13** można myć pod bieżącą wodą. Do wnętrza końcówki do przecierania **13** nie może przedostać się woda. Spowodowałoby to uszkodzenie urządzenia.

Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, chłodnym i suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy

2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

Jeśli jest to możliwe bez niszczenia starego urządzenia, przed oddaniem go do utylizacji należy wyjąć z niego zużyte baterie lub akumulatory i przekazać je do oddzielnego punktu zbiórki. W przypadku zainstalowanych na stałe akumulatorów, przekazując do utylizacji należy zwrócić uwagę, że urządzenie zawiera wbudowany akumulator.

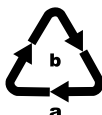


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je

zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przystępuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 425200-2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.kaufland.com/manual możesz pobrać tę i wiele innych instrukcji.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej międzynarodowej strony internetowej (www.kaufland.com/manual). Kliknij na odpowiedni kraj, aby uzyskać dostęp do krajowego przeglądu naszych instrukcji. I wpisując numer artykułu (IAN) 425200-2301 możesz otworzyć daną instrukcję obsługi.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN 425200-2301

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Chąłka

- ◆ 420 g mąki
- ◆ 50 g masła
- ◆ 50 g cukru
- ◆ 5 g soli
- ◆ 21 g drożdży (1/2 paczki świeżych drożdży)
- ◆ 160 ml mleka
- ◆ 1 jajko
- ◆ 1 żółtko (do posmarowania)
- ◆ ewentualnie trochę cukru gruboziarnistego

- 1) Włóż drożdże do niewielkiej ilości lekko ciepłego mleka z cukrem.
- 2) Gdy drożdże nieco wyrosną, dodaj wszystkie składniki do misy do mieszania **8**.
- 3) Wyrób dokładnie ciasto za pomocą haków do wyrabiania ciasta **15**.
- 4) Odstaw ciasto na ok. 20 minut.
- 5) Następnie uformuj warkocz z ciasta i poznacz ciasto na dalsze 30 minut do urośnięcia.
- 6) Posmaruj chątkę niewielką ilością żółtka.
- i Wskazówka:** Jeśli chcesz, możesz posypać chątkę cukrem gruboziarnistym.
- 7) Rozgrzej piekarnik do ok. 180°C z termoobiegiem i piecz drożdżowy warkocz przez ok. 20-25 min do uzyskania złotego koloru.

Krem czekoladowy amaretto

- ◆ 500 ml śmietany
 - ◆ 500 ml serka mascarpone
 - ◆ 100 g kremu orzechowo-nugatowego
 - ◆ 5 łyżek stołowych amaretto
 - ◆ 1 - 2 łyżki stołowe miodu
- 1) Dodaj śmietanę i serek mascarpone do miski do mieszania **8** i wymieszaj wszystko trzepakami **14**.
 - 2) Dodaj stopniowo amaretto, miód i krem orzechowo-nugatowy i wszystko dokładnie wymieszaj.
 - 3) Nalej krem do szklanek deserowych i schłódź je, aż do chwili podania.

Majonez

Składniki

- ◆ 300 - 400 ml neutralnego oleju roślinnego, np. oleju rzepakowego
 - ◆ 2 żółtka
 - ◆ 5 - 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
 - ◆ Sól i pieprz do smaku
- 1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do mikszowania dodaj żółtka jajka i ocet lub sok z cytryny. Trzymaj trzepak **14** pionowo w pojemniku do mikszowania i ustaw urządzenie na najwyższą prędkość (5).
 - 2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
 - 3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

Aioli

- ◆ 500 g majonezu
 - ◆ 1 kubek śmietany
 - ◆ 50 g czosnku
 - ◆ 2 łyżeczki musztardy (średnio ostrej)
 - ◆ 1 paczka mieszanych ziół (mrożone)
 - ◆ 1 szczypta cukru
 - ◆ 1/2 łyżeczki soli
 - ◆ 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1) Obierz czosnek i wyciśnij go praską do czosnku.
 - 2) Dodaj majonez, śmietanę i czosnek do miski do mieszania **8** i wymieszaj dokładnie wszystko trzepakami **14**.
 - 3) Stopniowo dodawaj musztardę, zioła, cukier pieprz i sól oraz wymieszaj wszystko.
 - 4) Na końcu dopraw sos aioli wedle smaku.

Ziołowy winegret

- ◆ 3 - 4 łądugi pietruszki
 - ◆ 3 - 4 bazylię
 - ◆ 1 cytryna
 - ◆ 1 łyżeczka musztardy (średnio ostrej)
 - ◆ 1 ząbek czosnku
 - ◆ Sól, pieprz
 - ◆ 100 ml oliwy
 - ◆ ewent. 1 szczypta cukru
-
- 1) Dodaj liście ziół, sok z cytryny, musztardę, czosnek, sól i pieprz do wysokiego naczynia do miksowania.
 - 2) Wymieszaj wszystko końcówką do przecierania **13** dodając stopniowo oliwę, aż do uzyskania kremowej konsystencji sosu.
 - 3) Dopraw sos winegret, ewentualnie szczyptą cukru.

Obsah

Úvod	30
Použití v souladu s určením	30
Rozsah dodávky	30
Popis přístroje	30
Technické údaje	30
Bezpečnostní pokyny	31
Vybalení	33
Umístění	33
Stupně rychlosti	33
Obsluha	33
Hnětení a šlehání	33
Mixování	35
Čištění	36
Uložení	37
Likvidace	37
Likvidace přístroje	37
Likvidace obalu	37
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	37
Servis	39
Dovozce	39
Recepty	39
Kynutý pletenec	39
Čokoládovo-amaretový krém	40
Majonéza	40
Aioli	40
Bylinkový vinaigrette	40

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. 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 je určen výhradně pro hnětení těsta, míchání tekutin (např. ovocných šťáv), šlehání šlehačky a rozmixování ovoce. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

- 1 ruční mixér
- 1 míchací stojan
- 1 míchací mísa s víkem
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- 1 mixovací nástavec
- 1 stěrka na těsto

i Upozornění: Ihned po vybalení zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 přepínač rychlostí
- 2 tlačítko Turbo /
- 3 odjištění mixovacího nástavce
- 4 upnutí mixovacího nástavce (s bezpečnostním uzávěrem)
- 5 odjištění ručního mixéru
- 6 odjištění držáku mixéru
- 7 míchací stojan (s držákem mixéru)
- 8 míchací mísa
- 9 plnicí otvor
- 10 víko
- 11 ruční část
- 12 tlačítko vyhazovače metel

Obrázek B:

- 13 mixovací nástavec
- 14 metly
- 15 hnětací háky
- 16 stěrka na těsto

Technické údaje

Jmenovité napětí	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	300 W
Třída ochrany	II / (dvojitá izolace)
Kapacita nádoby	3,4 litru
Max. množství naplnění	cca. 2,5 litru
Doba nepřetržitého provozu:	mixér: 10 min. mixovací nástavec: 1 min.
	Všechny části tohoto přístroje, které přicházejí do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

Doba nepřetržitého provozu

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout, dokud se motor neochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Sítový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Sítový kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte sítový kabel.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený sítový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození sítového kabelu!
-  ▶ Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel, hnětacích háků ani mixovacího nástavce. Nůž mixovacího nástavce je ostrý! Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.

- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Buďte opatrní při manipulaci s mixovacím nástavcem a při jeho čištění. Nůž je velmi ostrý!

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte venku. Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.
- ▶ Nepoužívejte mixovací nástavec pro mixování vroucích potravin. To může vést k deformacím mixovacího nástavce!
- ▶ Nikdy nemixujte v hrnci, který ještě stojí na horké varné plotýnce! Dotyk horkého dne hrnce s mixovacím nástavcem může vést k poškození mixovacího nástavce!

Vybalení

- Vyjměte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechen obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Umístění

- Postavte míchací stojan **7** na rovnou plochu. Na spodní straně míchacího stojanu **7** jsou upevněny 4 přísavky, aby se zabránilo klouzáni během provozu.
- Dbejte na to, aby používaná síťová zásuvka byla v případě poruchy snadno dosažitelná.

Stupně rychlosti

Stupeň na přepínači rychlosti 1	Použití
0	Přístroj je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Tlačítko Turbo / **12**:

- Toto tlačítko Vám umožňuje dosáhnout ihned maximálního výkonu Vašeho přístroje.
- Tímto tlačítkem se spouští vsazený mixovací nástavec **13**.

Obsluha

Hnětení a šlehání

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Přístroj nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouhou, dokud přístroj nevychladne.

- i Upozornění:** Přístroj zapněte teprve po ponoření nástavců do hmoty, kterou chcete šlehat/mixovat/prohnětat.

Hnětací háky 15 pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly 14 pro míchání třené- ho těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec 13 pro mixování ovoce/zeleni- ny, jako jsou např. jablka.

- 1) Před prvním použitím vyčistěte nástavce (**13**, **14**, **15**).
- 2) Zasuňte metly **14** nebo hnětací háky **15** do příslušných otvorů na ruční části **11** tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:

	Hnětací hák 15 nebo míchací metlu 14 s ozubeným kolem na tyči zastrčte vždy do k tomu určeného a pikto-gramem „ozubené kolo“ označeného zásuvného místa na přístroji.
--	--



Hnětací hák **15** nebo míchací metlu **14** **bez ozubeného kola** na tyči zastrčte jen do zásuvného místa na přístroji, které není zvlášť označeno.

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládejte více přísad než po značku MAX (cca 2,5 l). V opačném případě dojde během provozu k přetoku přísad přes okraj.
- Do míchací mísy **8** nikdy nevkládejte více přísad než celkem 1,5 kg. Jinak se motor může poškodit.
- Tímto přístrojem nikdy nenechávejte hnětat těsto s množstvím mouky nad 900 g! Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

- Odjistěte držák mixéru na míchacím stojanu **7** stisknutím odjištění držáku mixéru **6** a vyklepte držák mixéru **7** nahoru.
- Vyjměte míchací mísu **8** a naplňte přísady podle množství, které chcete připravit.

Množství naplnění míchací mísy 8 pro...	Min. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování / cca* (v míchací míse 8)	Max. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování / cca* (v míchací míse 8)
Kynuté těsto	310 g	3 minuty	820 g	4 - 5 minuty
Třené těsto	200 g	1 minuta	600 g	3 minuty
Těžké těsto (např. křehké těsto)	330 g	1,5 minuty	1000 g	3 minuty
Šlehačka	200 ml	4,5 minuty	1 300 ml	5,5 minuty
	Doporučujeme nešlehat malá množství (< 200 ml) v míchací míse 8, nýbrž použít vysokou, úzkou nádobu. **			
Bílky (vejce velikosti M)	2 ks	6,5–7 minut	15 kusů	2,5 až 3 minuty
	Doporučujeme nešlehat malá množství (< 2 kusy) v míchací míse 8, nýbrž použít vysokou, úzkou nádobu. **			

* Uvedené doby zpracování jsou orientační. Sledujte postup zpracování a prodlužte/zkraťte dobu podle svých potřeb. nepřekračujte však dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

** Pro malá množství použijte úzkou mixovací nádobu, aby se míchací metla **14** / hnětací hák **15** ponořily do mixované potraviny alespoň na 1 cm.

- 5) Míchací mísu **8** znovu nasadíte na míchací stojan **7**.
- 6) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** a sklopte držák mixéru **7** dolů.
- 7) Ruční část **11** nasadíte na držák mixéru **7** tak, aby bylo slyšet zaklapnutí.
- 8) Zasuňte víko **10** do lišty na míchacím stojanu **7** tak, aby pevně dosedalo.
- i Upozornění:** Chcete-li přidávat přísady během míchání, otevřete plnicí otvor **9** na víku **10** a přidejte přísady. Poté plnicí otvor **9** bezpodmínečně znovu zavřete, aby nedošlo k vystříknutí přísad!

Ruční mixér můžete používat i bez míchacího stojanu **7**. Zvláště při použití malého množství kapaliny se doporučuje používat ruční mixér bez míchacího stojanu **7**. V opačném případě nebude kapalina zcela zachycena a řádně promíchána.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.
- 9) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
 - 10) Pro uvedení mixéru do provozu posuňte přepínač rychlostí **1** na požadovaný stupeň rychlosti. Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a navíc ještě tlačítkem Turbo / **1** **2** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).
 - i Upozornění:** Pokud jsou na okraji míchací mísy **8** ulpěné přísady, které nejsou zachyceny hnětacími háky **15**/metly **14**, vypněte ruční mixér. Sejměte víko **10**. Pomocí stěrky na těsto **16** přesuňte přilepené přísady opět do středu míchací mísy **8**. Víko **10** opět nasadíte. Ruční mixér opět zapněte.
 - 11) Pro vyjmutí obsahu z mísy vypněte ruční mixér. Odsuňte víko **10** na stranu.

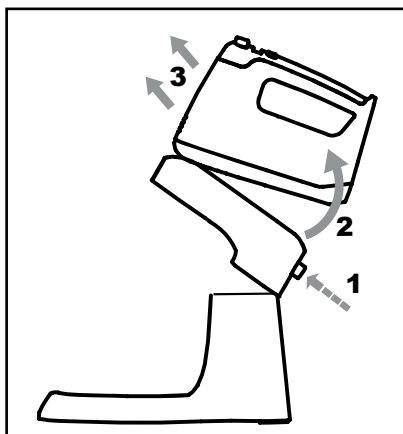
- i Upozornění:** Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

- 12) Stiskněte odjištění držáku mixéru **6** , držák mixéru **7** vyklopte nahoru a odeberte míchací mísu **8** z míchacího stojanu **7**. Nyní můžete vyjmout obsah z mísy.

- 13) Stiskněte tlačítko vyhazovače metel **12**, aby se metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnily.

Z bezpečnostních důvodů lze metly **14** nebo hnětací háky **15** uvolnit pouze tehdy, když se přepínač rychlostí **1** nachází v poloze „0“.

- i Upozornění:** Chcete-li uvolnit ruční část **11** z míchacího stojanu **7**, postupujte takto: K vyjmutí stiskněte odjištění ručního mixéru **5** (1) a vytáhněte současně zadní část ruční části **11** klopným pohybem směrem nahoru (2). Ruční část **11** potom můžete stáhnout šikmo dopředu/nahoru (3):



Mixování

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- V žádném případě nepoužívejte nádoby ze skla nebo jiných snadno rozbitných materiálů. Takové nádoby se mohou poškodit a způsobit zranění.

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Mixovací nástavec **13** nikdy nepoužívejte na tvrdé potraviny, jako např.: kávová zrna, kostky ledu, cukr, obilí, čokoládu, velmi tvrdou zeleninu atd. Vede to k poškození přístroje.

- Nepoužívejte mixovací nástavec **13** pro mixování vroucích potravin (např. polévek). Před mixováním odeberte hrnec z varné plotýnky.

1) Mixovací nástavec **13** zvolte k mixování potravin.

Hnětací háky 15 pro hnětení těžkého těsta, jako je např. kynuté těsto.	Metly 14 pro míchání třeňho těsta nebo ke šlehání šlehačky.	Mixovací nástavec 13 pro mixování ovoce/zeleniny, jako jsou např. jablka.

2) Otevřete bezpečnostní uzávěr upnutím mixovacího nástavce **4** jeho posunutím na stranu a pevným přidržením.

i Upozornění: Mixovací nástavec **13** lze nasazovat pouze tehdy, nejsou-li nainstalovány metly **14** nebo hnětací háky **15**.

3) Mixovací nástavec **13** nasuňte do upnutí mixovacího nástavce **4** a silně jej zatlačte dolů. Mixovací nástavec **13** musí slyšitelně zaskočit.

4) Chcete-li zabránit přetečení, měli byste mixovací nádobu naplňovat pouze zhruba do 2/3. Zvolte si k tomu dostatečně velkou nádobu.

i Upozornění: Ujistěte se, že se v mixovací nádobě nachází dostatečné množství kapaliny/hmoty určené k mixování. Aby bylo možno zaručit důkladné promíchání přísad, mělo by množství zpracovávaných potravin zakrývat minimálně dolní díl mixovacího nástavce **13**.

- Ruční mixér zapněte až poté, co jste mixovací nástavec **13** vložili do hmoty, která má být mixována.

5) Stiskněte tlačítko Turbo / **2**. Během provozu držte tlačítko Turbo / **2** stisknuté. Jakmile ho pustíte, přístroj se zastaví.

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Mixovací nástavec **13** neprovozujte bez přerušení déle než jednu minutu. Udělejte po jedné minutě přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.

6) Jste-li hotovi s prací pomocí mixovacího nástavce **13**, pusťte tlačítko Turbo / **2** a vytáhněte zástrčku ze sítě.

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Čistěte pouze spodní část mixovacího nástavce **13** pod tekoucí vodou. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

7) K sejmutí mixovacího nástavce **13** z upnutí mixovacího nástavce **4** stiskněte odjištění mixovacího nástavce **3** na obou stranách ruční části **11** současně. Mixovací nástavec **13** se uvolní z upnutí mixovacího nástavce **4**.

8) Mixovací nástavec **13** vyjměte z upnutí mixovacího nástavce **4** zalomením.

i Upozornění: Pokud mixovací nástavec **13** zůstane zaseknutý v upnutí mixovacího nástavce **4**, mírně utáhněte bezpečnostní uzávěr. Poté lze mixovací nástavec **13** vyjmout.

Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Ruční část **11** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při čištění mixovacího nástavce **13**. Nůž je velmi ostrý!
- Mixovací nástavec **13** nikdy úplně neponořujte do vody. Pod tekoucí vodou myjte pouze spodní část s nožem. V opačném případě se přístroj může nenávratně poškodit.
- Ruční část **11** s motorem otřete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.

- Míchací stojan **7** otřete pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čistícím prostředkem.
- Metly **14** nebo hnětací háky **15** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čistícím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme, očistit nástavce bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

i Upozornění:



Metly **14** a hnětací háky **15** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Míchací mísu **8**, víko **10** a stěrku na těsto **16** omyjte v teplé vodě s mycím prostředkem.

i Upozornění:



Míchací mísu **8**, víko **10** a stěrku na těsto **16** můžete mýt také v myčce nádobí. Dle možnosti uložte všechny díly do horního koše myčky nádobí.

- Spodní část mixovacího nástavce **13** umyjte v teplé vodě s čistícím prostředkem nebo pod tekoucí vodou. Horní část otřete vlhkým hadříkem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čistícího prostředku. Poté otřete spodní část hadříkem navlhčeným pouze vodou, aby na přístroji neulpěly zbytky čistícího prostředku.

! POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Pod tekoucí vodou umyjte pouze spodní část mixovacího nástavce **13**. Do vnitřku mixovacího nástavce **13** nesmí proniknout žádná voda. To vede k poškození přístroje.

Uložení

- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č.

2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že

tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma.

Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

Je-li to možné bez zničení vysloužilého přístroje, vyjměte staré baterie nebo akumulátory před odevzdáním přístroje k likvidaci a dopravte je do odděleného sběru. Při likvidaci přístroje s pevně zabudovanými akumulátory je třeba upozornit na to, že přístroj obsahuje akumulátory.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen. Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze 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 provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 425200-2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách
www.kaufland.com/manual si
můžete stáhnout tuto příručku i
mnoho dalších příruček.

Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši mezinárodní stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na název odpovídající země se dostanete na národní přehled našich příruček. Pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 425200-2301 můžete otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

Servis Česko

Tel.: 800 165894 (bezplatně z české
pevné a mobilní sítě)
E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 425200-2301

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Kynutý pletenec

- ◆ 420 g mouky
- ◆ 50 g másla
- ◆ 50 g cukru
- ◆ 5 g soli
- ◆ 21 g droždí (1/2 balíčku čerstvého droždí)
- ◆ 160 ml mléka
- ◆ 1 vejce
- ◆ 1 žloutek (k potření)
- ◆ případně trochu granulovaného cukru

- 1) Droždí dejte do mírně vlažného mléka s cukrem.
- 2) Jakmile droždí vzejde, dejte do míchací misky  všechny ostatní přísady.
- 3) Písady důkladně prohněťte hnětacími háky .
- 4) Těsto nechte odležet cca 20 minut.
- 5) Poté vytvarujte kynutý pletenec a nechte pečivo kynout dalších 30 minut.
- 6) Kynutý pletenec potřete trochou vaječného žloutku.
-  **Upozornění:** Podle potřeby můžete kynutý pletenec posypat ještě trochou granulovaného cukru.
- 7) Vyhřejte troubu na cca 180 °C s horním ohřevem a pečte kynutý pletenec cca 20–25 minut dozlatova.

Čokoládovo-amaretový krém

- ♦ 500 ml šlehačky
 - ♦ 500 ml mascarpone
 - ♦ 100 g oříškovno-nugátového krému
 - ♦ 5 PL Amaretto
 - ♦ 1–2 PL medu
- 1) Šlehačku a mascarpone dejte do míchací mísy **8** a promíchejte vše metlami **14**.
 - 2) Přidávejte postupně amaretto, med a oříškovno-nugátový krém a vše důkladně promíchejte.
 - 3) Krém plňte do dezertních sklenic a nechte vychladnout, dokud není připraven ke konzumaci.

Majonéza

Suroviny

- ♦ 300–400 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
 - ♦ 2 žloutky
 - ♦ 5–10 g jemného octa nebo citronové šťávy
 - ♦ sůl a pepř dle chuti
- 1) Žloutek a ocet, resp. citronovou šťávu dejte do vysoké a úzké mixovací nádoby. Metly **14** přidržte v šejkru svisle a přístroj nastavte na nejvyšší stupeň **(5)**.
 - 2) Pomalu, rovnoměrným slabým proudem přilévajte olej (po dobu cca 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s ostatními přísadami.
 - 3) Majonézu poté dochuťte solí a pepřem podle chuti.

Aioli

- ♦ 500 g majonézy
 - ♦ 1 šálek zakysané smetany
 - ♦ 50 g česneku
 - ♦ 2 ČL hořčice (středně ostré)
 - ♦ 1 balíček směsi bylinek (zmrazené)
 - ♦ 1 špetka cukru
 - ♦ 1/2 ČL soli
 - ♦ 1/2 ČL pepře
- 1) Oloupejte česnek a prolisujte ho v lisu na česnek.
 - 2) Majonézu, zakysanou smetanu a česnek dejte do míchací mísy **8** a vše důkladně promíchejte metlami **14**.
 - 3) Postupně přidejte hořčici, bylinky, cukr, pepř a sůl a vše promíchejte.
 - 4) Nakonec Aioli ještě dochuťte.

Bylinkový vinaigrette

- ♦ 3–4 snítky hladké petržele
 - ♦ 3–4 snítky bazalky
 - ♦ 1 citron
 - ♦ 1 ČL hořčice (středně ostré)
 - ♦ 1 stroužek česneku
 - ♦ sůl, pepř
 - ♦ 100 ml olivového oleje
 - ♦ příp. 1 špetka cukru
- 1) Do vysoké míchací nádoby dejte lístky bylinek, šťávu z citronu, hořčici, česnek, sůl a pepř.
 - 2) Vše promíchejte mixovacím nástavcem **13** a přitom postupně přilévajte olej, dokud omáčka nebude krémová.
 - 3) Vinaigrettu případně dochuťte špetkou cukru.

Cuprins

Introducere	42
Utilizarea conform destinației	42
Furnitura	42
Descrierea aparatului	42
Date tehnice	42
Indicații de siguranță	43
Dezambalarea	45
Amplasarea	45
Treptele de viteză	45
Operarea	45
Frământarea și baterea cu telul	45
Pasarea	48
Curățarea	49
Depozitarea	49
Eliminarea	50
Eliminarea aparatului	50
Eliminarea ambalajelor	50
Garanția Kompernass Handels GmbH	50
Service-ul	52
Importator	52
Rețete	52
Împletitură dospită	52
Cremă cu ciocolată și amaretto	53
Maioneză	53
Aioli	53
Vinegretă cu verdețuri	54

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv frământării aluatului, mixării lichidelor (de exemplu sucuri de fructe), pentru a bate frișcă și a pasa fructe. Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

- 1 mixer manual
- 1 soclu de fixare
- 1 vas de amestecare cu capac
- 2 cârlige de frământat
- 2 teluri
- 1 picior pasator
- 1 spatulă pentru aluat

Instrucțiuni de utilizare

- ❗ **Indicație:** Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Comutator de viteză
 - ❷ Tasta Turbo /
 - ❸ Buton de deblocare a piciorului pasator
 - ❹ Sistem de prindere a piciorului pasator (cu capac de siguranță)
 - ❺ Buton de deblocare a mixerului de mână
 - ❻ Buton de deblocare a suportului mixerului
 - ❼ Soclu de fixare (cu suport al mixerului)
 - ❽ Vas de amestecare
 - ❾ Orificiu de umplere
 - ❿ Capac
 - ⓫ Unitate manuală
 - ⓫ Tastă de eliberare accesorii
- Figura B:
- ⓫ Picior pasator
 - ⓫ Teluri
 - ⓫ Cârlige de frământat
 - ⓫ Spatulă pentru aluat

Date tehnice

Tensiune nominală	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală	300 W
Clasă de protecție	II / (izolare dublă)
Capacitate	3,4 l
Capacitate max.	cca 2,5 l
Timp de operare continuă:	Mixer: 10 min. Picior pasator: 1 min.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Timp de operare continuă

Timpul de operare continuă indică timpul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timpul de operare continuă specificat, aparatul trebuie oprit până când s-a răcit motorul.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie niciodată sau să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
 - Nu îndoiți sau nu striviți cablul de alimentare.
 - Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
 - Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!
-  Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la rețea.
- În timpul funcționării nu atingeți telurile, cârligele de frământat sau piciorul pasator. Cuțitul piciorului pasator este ascuțit! Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.

- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețea.
- ▶ Nu atingeți componentele aparatului aflate în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorările vizibile. Conceptul de siguranță al aparatului poate funcționa numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. În caz contrar există pericol de rănire!
- ▶ Acționați cu atenție în timpul folosirii și curățării piciorului pasator. Cuțitul este foarte ascuțit!

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- ▶ Dispuneți efectuarea tuturor reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dumneavoastră.
- ▶ Nu utilizați piciorul pasator pentru pasarea alimentelor care fierb. Acest lucru poate determina deformarea piciorului pasator!
- ▶ Nu pasați niciodată într-un vas de gătit care se află încă pe plita fierbinte! Atingerea fundului fierbinte al vasului de gătit cu piciorul pasator poate provoca deteriorarea acestuia!

Dezambalarea

- Scoateți toate componentele din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și siguranțele de transport.
- Verificați dacă furnitura este completă și dacă nu prezintă deteriorări.
- Curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Amplasarea

- Așezați soclul de fixare **7** pe o suprafață plană. În partea de jos a soclului de fixare **7** sunt montate 4 ventuze pentru a împiedica alunecarea în timpul utilizării.
- Aveți în vedere ca priza utilizată să fie întotdeauna ușor accesibilă în caz de defecțiune.

Treptele de viteză

Treapta de pe comutatorul de viteză 1	Utilizarea
0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru baterea spumă a untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

Tasta Turbo / **2**:

- Această tastă vă permite să beneficiați imediat de întreaga putere a aparatului.
- Această tastă pornește piciorul pasator **13** dacă acesta este montat.

Operarea

Frământarea și baterea cu telul

⚠ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.

- i Indicație:** Porniți aparatul numai după ce ați introdus accesoriile atașabile în alimentele care urmează a fi bătute/mixate/frământate.

Cârlige de frământat 15 pentru frământarea aluaturilor grele, de exemplu a aluatului dospit.	Teluri 14 pentru amestecat cocă de chec sau pentru bătut frișcă.	Picior pasator 13 pentru pasarea fructelor/legumelor, de exemplu a merelor.

- 1) Înainte de prima utilizare curățați accesoriile atașabile (**13**, **14**, **15**).
- 2) Introduceți telurile **14** sau cârligele de frământat **15** în locașurile dedicate din unitatea manuală **11** până când acestea se fixează sigur și audibil:

	Introduceți cârligul de frământat 15 sau telul 14 cu roata dințată de pe tijă întotdeauna în orificiul corespunzător și marcat cu pictograma „Roată dințată” pe aparat.
--	---



Introduceți cârligul de frământat **15** sau telul **14** **fără roata dințată** de pe tijă numai în orificiul nemarcat în mod special pe aparat.

- 3) Deblocați suportul mixerului de pe soclul de fixare **7** prin apăsarea butonului de deblocare a suportului mixerului **6** și rabatați în sus suportul mixerului **7**.
- 4) Scoateți vasul de amestecare **8** și adăugați ingredientele în funcție de cantitatea de preparat.

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu adăugați niciodată o cantitate de ingrediente care să depășească marcajul MAX (cca 2,5 l) în vasul de amestecare **8**. Altfel, ingredientele vor depăși marginea vasului în timpul utilizării.
- Nu frământați niciodată cu acest aparat aluaturi cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot provoca suprasolicitarea aparatului! Dacă este necesar, divizați în mai multe porții alaturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.

Cantități de umplere vas de amestecare 8 pentru ...	Cantitate min. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare/ cca* (în vasul de amestecare 8)	Cantitate max. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare/ cca* (în vasul de amestecare 8)
aluat dospit	310 g	3 minute	820 g	4 - 5 minute
aluat de pandișpan	200 g	1 minut	600 g	3 minute
aluat greu (de exemplu, aluat fraged)	330 g	1:30 minute	1000 g	3 minute
frișcă	200 ml	4:30 minute	1300 ml	5:30 minute
	Vă recomandăm să nu bateți cantități mici (< 200 ml) în vasul de amestecare 8, ci utilizați un vas înalt, îngust. **			
aluș (ouă de mărimea M)	2 bucăți	6:30-7 minute	15 bucăți	2:30-3 minute
	Vă recomandăm să nu bateți cantități mici (< 2 bucăți) în vasul de amestecare 8, ci utilizați un vas înalt, îngust. **			

* Timpii de prelucrare indicați reprezintă valori orientative. Urmăriți procesul de prelucrare și creșteți/diminuați timpul în funcție de necesitățile dvs. Cu toate acestea nu depășiți timpul de operare continuă de 10 minute.

** Pentru cantitățile mici alegeți un recipient de amestecare îngust, astfel încât telurile **14**/cârligele de frământat **15** să pătrundă cel puțin 1 cm în amestec.

- 5) Așezați vasul de amestecare **8** înapoi pe soclul de fixare **7**.
- 6) Apăsăți butonul de deblocare a suportului mixerului **6** și rabatați în jos suportul mixerului **7**.
- 7) Așezați unitatea manuală **11** pe suportul mixerului **7**, astfel încât aceasta să se fixeze.
- 8) Împingeți capacul **10** în șina soclului de fixare **7** până când se fixează.

i Indicație: Dacă doriți să adăugați ingrediente pe parcursul procesului de amestecare, deschideți orificiul de umplere **9** de pe capac **10** și adăugați ingredientele. Închideți apoi orificiul de umplere **9** neapărat la loc pentru a evita împrăștierea cu ingredientele!

Puteți folosi mixerul de mână și fără soclul de fixare **7**. În special în cazul unor cantități reduse de lichide este indicat să folosiți mixerul de mână fără soclul de fixare **7**. Altfel, lichidul nu va fi cuprins în totalitate și nu va fi amestecat corespunzător.

! AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau din alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.
- 9) Introduceți ștecărul într-o priză.

- 10) Pentru a pune aparatul în funcțiune glesați comutatorul de viteză **1** pe treapta de viteză dorită. Puteți selecta între 5 trepte de viteză și, suplimentar, tasta Turbo / **2** (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).

i Indicație: Dacă ingredientele se lipesc de marginea vasului de amestecare **8** și nu sunt cuprinse de cârligele de frământat **15**/teluri **14**, opriți mixerul de mână. Scoateți capacul **10**. Împingeți cu ajutorul spatulei pentru aluat **16** ingredientele care au rămas lipite pentru a le readuce în mijlocul vasului de amestecare **8**. Așezați din nou capacul **10**. Porniți din nou mixerul de mână.

- 11) Pentru a goli conținutul vasului opriți mixerul de mână. Dați la o parte capacul **10**.

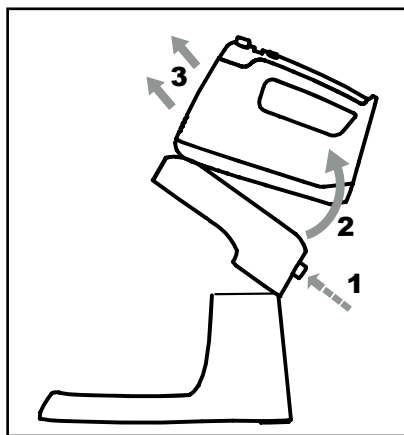
i Indicație: Din motive de siguranță, telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **1** se află în poziția „0”.

- 12) Apăsăți butonul de deblocare a suportului mixerului **6** , rabatați în sus suportul mixerului **7** și scoateți vasul de amestecare **8** din soclul de fixare **7**. Acum puteți scoate conținutul vasului.

- 13) Apăsăți tasta de eliberare a accesoriilor **12** pentru a desprinde telurile **14** sau cârligele de frământat **15**.

Din motive de siguranță, telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul de viteză **1** se află în poziția „0”.

i Indicație: Dacă doriți să eliberați unitatea manuală **11** de pe soclul de fixare **7**, procedați după cum urmează: Pentru îndepărtare apăsați butonul de deblocare a mixerului de mână **5** (1) și trageți concomitent partea posterioară a unității manuale **11** în sus, cu o mișcare de basculare (2). Apoi, puteți detașa unitatea manuală **11** oblic, în față/în sus (3):



Pasarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu utilizați sub nicio formă recipiente din sticlă sau din alte materiale ușor casante. Aceste recipiente se pot deteriora și pot provoca răniri.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată piciorul pasator **13** pentru alimente tari cum ar fi: boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată, legume foarte tari etc. Aceasta duce la deteriorarea aparatului.
 - Nu utilizați piciorul pasator **13** pentru pasarea alimentelor care fierb (de exemplu supe). Luați vasul de gătit de pe plită înainte de a pasa alimentele.
- 1) Selectați piciorul pasator **13** pentru a pasa alimente.

Cârlige de frământat 15 pentru frământarea aluaturilor grele, de exemplu a aluatului dospit.	Teluri 14 pentru amestecat cocă de chec sau pentru bătut frișcă.	Picior pasator 13 pentru pasarea fructelor/legumelor, de exemplu a merelor.

- 2) Deschideți capacul de siguranță al sistemului de prindere a piciorului pasator **4** și împingându-l în lateral și ținându-l.
- Indicație:** Piciorul pasator **13** poate fi utilizat numai dacă nu sunt instalate telurile **14** sau cârligele de frământat **15**.

- 3) Glisați piciorul pasator **13** în sistemul de prindere a piciorului pasator **4** și împingeți-l cu putere în jos. Piciorul pasator **13** trebuie să se fixeze audibil.
- 4) Pentru a preveni revărsarea, recipientul pentru pasat va fi umplut numai cca 2/3. În acest scop alegeți un vas suficient de mare.
- Indicație:** Aveți grijă să fie suficient lichid/produs pasat în recipientul pentru pasat. Pentru a garanta o mixare eficientă a ingredientelor, produsul care urmează a fi procesat trebuie să acopere cel puțin partea de jos a piciorului pasator **13**.
- Porniți mixerul de mână numai după ce ați introdus piciorul pasator **13** în produsul de pasat.
- 5) Apăsăți tasta Turbo / **2**. În timpul utilizării mențineți apăsată tasta Turbo **2**. Imediat ce eliberați această tastă, aparatul se oprește.
- ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!**
- Nu utilizați piciorul pasator **13** continuu mai mult de un minut. După un minut faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.
- 6) După ce ați terminat de utilizat piciorul pasator **13**, eliberați tasta Turbo / **2** și scoateți ștecărul din priză.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **13**. În interiorul piciorului pasator **13** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.
- 7) Pentru a îndepărta piciorul pasator **13** din sistemul de prindere a piciorului pasator **4** , apăsați simultan butonul de deblocare a piciorului pasator **3** de pe ambele părți ale unității manuale **11**. Piciorul pasator **13** se desprinde de pe sistemul de prindere a piciorului pasator **4** .

- 8) Scoateți piciorul pasator **13** cu o mișcare energică din sistemul de prindere a piciorului pasator **4**.
- i Indicație:** Dacă piciorul pasator **13** rămâne prins în sistemul de prindere a piciorului pasator **4**, ridicăți puțin capacul de siguranță. Atunci piciorul pasator **13** va putea fi scos.

Curățarea

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză! Pericol de electrocutare!
-  Nu introduceți niciodată unitatea manuală **11** în apă sau în alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Procedați cu atenție la curățarea piciorului pasator **13**. Cuțitul este foarte ascuțit!
-  Nu introduceți piciorul pasator **13** complet în apă. Curățați doar partea inferioară, cea cu cuțitul, sub jet de apă. În caz contrar, aparatul se poate deteriora în mod ireparabil.
- Curățați unitatea manuală **11** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare delicat.
- Curățați soclul de fixare **7** numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare delicat.
- Telurile **14** sau cârligele de frământat **15** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați totul bine.
Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

i Indicație:



Telurile **14** și cârligele de frământat **15** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- Spălați vasul de amestecare **8**, capacul **10** și spatula pentru aluat **16** în apă caldă cu detergent de vase.

i Indicație:



Puteți spăla vasul de amestecare **8**, capacul **10** și spatula pentru aluat **16** și în mașina de spălat vase. Dacă este posibil, puneți totul în coșul superior al mașinii de spălat vase.

- Curățați partea inferioară a piciorului pasator **13** în apă caldă cu detergent de vase sau sub jet de apă. Ștergeți partea superioară cu o lavetă umedă. Dacă este cazul, umeziți laveta cu un detergent de vase delicat. Ștergeți apoi cu o lavetă umezită doar cu apă pentru a îndepărta resturile de detergent.

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Curățați sub jet de apă numai partea inferioară a piciorului pasator **13**. În interiorul piciorului pasator **13** nu trebuie să pătrundă apă. Aceasta duce la defectarea aparatului.

Depozitarea

- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU.

Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea coresponsitoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restituiți.

Dacă acest lucru este posibil fără distrugerea aparatului vechi, scoateți bateriile vechi sau acumulatorii înainte de a restitui aparatul vechi pentru a fi eliminat și aruncați bateriile sau acumulatorii prin sistemul de colectare separată a deșeurilor. În cazul acumulatorilor fixați în mod permanent trebuie indicat la eliminare faptul că aparatul conține un acumulator.

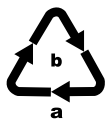


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a)

și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

Garanția

Kompennass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

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

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 425200-2301 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale pot fi descărcate de pe www.kaufland.com/manual.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 425200-2301.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800 080 888

(apelabil din rețelele Vodafone, Orange, Telekom și Digi-RCS&RDS)

E-Mail: client@kaufland.ro



Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

(număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 425200-2301

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Împletitură dospită

- ◆ 420 g făină
- ◆ 50 g unt
- ◆ 50 g zahăr
- ◆ 5 g sare
- ◆ 21 g drojdie (1/2 pachetel de drojdie proaspătă)
- ◆ 160 ml lapte
- ◆ 1 ou
- ◆ 1 gălbenuș (pentru uns)
- ◆ eventual puțin zahăr tos

- 1) Puneți drojdia în puțin lapte cald cu zahăr.
- 2) Imediat ce drojdia a crescut puțin, puneți toate ingredientele în vasul de amestecare **8**.
- 3) Frământați bine ingredientele cu cârligele de frământat **15**.
- 4) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 20 de minute.
- 5) Formați apoi o împletitură și lăsați prăjitura să dospească timp de încă 30 de minute.
- 6) Ungeți împletitura cu puțin gălbenuș de ou.
- i Indicație:** Dacă doriți, puteți presăra pe împletitură puțin zahăr tos.
- 7) Preîncălziți cuptorul cu ventilator la cca 180 °C și coaceți împletitura dospită timp de cca 20 - 25 de minute până devine brun-aurie.

Cremă cu ciocolată și amaretto

- ◆ 500 ml smântână
 - ◆ 500 ml mascarpone
 - ◆ 100 g cremă de alune cu cacao
 - ◆ 5 linguri de amaretto
 - ◆ 1 - 2 linguri de miere
- 1) Turnați smântâna și brânza mascarpone în vasul de amestecare **8** și amestecați-le cu telurile **14**.
 - 2) Adăugați treptat cantitatea de amaretto, mierea și crema de alune cu cacao și amestecați bine totul.
 - 3) Turnați crema în pahare de desert și dați-le la rece până vor fi servite.

Maioneză

Ingrediente

- ◆ 300 - 400 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
 - ◆ 2 gălbenuș
 - ◆ 5 - 10 g oțet slab sau suc de lămâie
 - ◆ sare și piper după gust
- 1) Puneți gălbenușul și oțetul, respectiv sucul de lămâie într-un vas pentru amestecat înalt și îngust. Țineți telurile **14** vertical în vasul pentru amestecat și setați aparatul la treapta cea mai înaltă (5).
 - 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se combine cu celelalte ingrediente.
 - 3) La final, condimentați maioneza după gust cu sare și piper.

Aioli

- ◆ 500 g maioneză
 - ◆ 1 pahar de smântână grasă
 - ◆ 50 g usturoi
 - ◆ 2 lingurițe de muștar (cu gust iute mediu)
 - ◆ 1 pachet cu amestec pe verdețuri (congelate)
 - ◆ 1 priză zahăr
 - ◆ 1/2 linguriță de sare
 - ◆ 1/2 linguriță de piper
- 1) Curățați usturoiul și presați-l într-o presă de usturoi.
 - 2) Turnați maioneza, smântâna grasă și usturoiul în vasul de amestecare **8** și amestecați-le bine cu telurile **14**.
 - 3) Adăugați treptat muștarul, verdețurile, zahărul, piperul și sarea și amestecați-le.
 - 4) La final asezonați compoziția Aioli după gust.

Vinegretă cu verdețuri

- ◆ 3 - 4 fire de pătrunjel comun
 - ◆ 3 - 4 busuioc
 - ◆ 1 lămâie
 - ◆ 1 lingurițe de muștar (cu gust iute mediu)
 - ◆ 1 cățel de usturoi
 - ◆ sare, piper
 - ◆ 100 ml ulei de măsline
 - ◆ eventual 1 priză zahăr
- 1) Puneți frunzele verdețurilor, sucul de lămâie, muștarul, usturoiul, sarea și piperul într-un vas înalt pentru mixare.
 - 2) Amestecați totul cu piciorul pasator **13** și adăugați treptat uleiul până când sosul devine cremos.
 - 3) Asezonați vinegreta, eventual cu o priză de zahăr.

Съдържание

Въведение	56
Употреба по предназначение	56
Окомплектовка на доставката	56
Описание на уреда	56
Технически характеристики	56
Указания за безопасност	57
Разопаковане	59
Разполагане	59
Степени на скорост	59
Работа с уреда	60
Месене и разбиване	60
Пюриране	62
Почистване	63
Съхранение	64
Предаване за отпадъци	64
Предаване на уреда за отпадъци	64
Предаване на опаковката за отпадъци	64
Гаранция	65
Сервизно обслужване	66
Вносител	66
Рецепти	67
Козунак	67
Шоко крем с амарето	67
Майонеза	67
Аиоли	68
Билков винегрет	68

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за месене на тесто, смесване на течности (напр. плодови сокове), разбиване на сметана и пюриране на плодове. Той е подходящ само за обработка на хранителни продукти. Не използвайте пасатора за пюриране на врящи хранителни продукти (напр. супи). Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

- 1 миксер
- 1 стойка за миксера
- 1 купа с капак
- 2 куки за месене
- 2 бъркалки
- 1 пасатор
- 1 стъргалка за тесто

ръководство за потребителя

- И** **Указание:** Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- 1** Превключвател на скоростите
- 2** Бутон турбо/!
- 3** Бутон за деблокиране на пасатора
- 4** Отвор за закрепване на пасатора (с предпазна блокировка)

- 5** Бутон за деблокиране на ръчния миксер
- 6** Бутон за деблокиране на държача за миксера
- 7** Стойка за миксера (с държач за миксера)
- 8** Купа
- 9** Отвор за пълнене
- 10** Капак
- 11** Тяло на уреда
- 12** Бутон за изтласкване на приставките

Фигура Б:

- 13** Пасатор
- 14** Бъркалки
- 15** Куки за месене
- 16** Стъргалка за тесто

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 Hz
Номинална мощност	300 W
Клас на защита	II / (двойна изолация)
Вместимост	3,4 l
макс. количество за напълване	около 2,5 l
Продължителност на КР	Миксер: 10 min Пасатор: 1 min
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Продължителност на КР

Продължителността на КР (кратковременен режим) е продължителността на работа на уреда без прегряване или повреди на двигателя. След посочената продължителност за кратковременния режим уредът трябва да се изключи, докато се охлади двигателят.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други източници на топлина. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- Не огъвайте и не притискайте кабела за свързване към мрежата.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай кабелът за свързване към мрежата може да се повреди!

 Никога не потапяйте тялото на уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът не трябва да се използва от деца.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

- По време на работа не докосвайте бъркалките, куките за месене или пасатора. Ножът на пасатора е остър! Не допускайте дълги коси, шалове и др.п. да висят над приставките на уреда.
- Никога не опитвайте да монтирате едновременно приставки с различни функции.
- След всяка употреба и преди всяко почистване изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности винаги изключвайте щепсела от контакта, за да предотвратите неволно включване.
- Преди смяна на принадлежности или допълнителни елементи, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- Не докосвайте движещи се части на уреда и винаги изчакайте пълното им спиране. Опасност от нараняване!
- Преди всяка употреба проверявайте уреда и всички части за видими повреди. Концепцията за безопасност може да функционира само в изправно състояние на уреда.
- В никакъв случай не използвайте уреда, когато някои от частите му са повредени или липсват. В противен случай съществува значителна опасност от злополука.
- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение. Изключете щепсела от контакта, ако ви се наложи да напуснете работното място.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- Бъдете предпазливи при работа с пасатора и почистването му. Ножът е много остър!

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- ▶ Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. Ако е необходим ремонт, се обърнете към съответния сервизен партньор във вашата страна.
- ▶ Не използвайте пасатора за пюриране на врящи хранителни продукти. Това може да доведе до деформации на пасатора!
- ▶ Никога не пюрирайте в тенджерата, намираща се все още върху горещия котлон! Допирането на пасатора до горещото дъно на тенджерата може да причини повреди на пасатора!

Разопаковане

- Извадете всички части от опаковката.
- Отстранете всички опаковъчни материали и приспособления за обезопасяване при транспортиране.
- Проверете доставката за комплектност и повреди.
- Почистете всички части съгласно описание-то в глава „Почистване“.

Разполагане

- Поставете стойката за миксера ⑦ на равна повърхност. От долната страна на стойката за миксера ⑦ се намират 4 вендузи, предотвратяващи плъзгането по време на работа.
- Осигурете лесен достъп до използвания електрически контакт в случай на неизправност.

Степени на скорост

Степен на превключвателя на скоростите ①	Употреба
0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за смесване на „меки“ продукти, като брашно, масло и др.
2	За миксиране на течни продукти.
3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб.
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти и др.
5	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши, сметана и др.

Бутон турбо/12:

- Този бутон позволява да използвате веднага пълната мощност на вашия уред.
- Когато пасаторът 13 е поставен, той се стартира с този бутон.

Работа с уреда

Месене и разбиване

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда непрекъснато повече от 10 минути. След 10 минути направете пауза, докато уредът се охлади.

- ⓘ **Указание:** Включвайте уреда едва след като сте поставили приставките в продукти, които ще се разбиват/смесват/месят.

Куки за месене 15 за размесване на гъсто тесто, напр. тесто с мая	Бъркалки 14 за разбиване на кексово тесто или разбиване на сметана	Пасатор 13 за пюриране на плодове/зеленчуци, напр. ябълки

- 1) Преди първата употреба измийте приставките (13, 14, 15).
- 2) Поставете бъркалките 14 или куките за месене 15 в гнездата на тялото на уреда 11 така, че да се фиксират стабилно с щракване:

	Винаги вкарвайте куката за месене 15 или бъркачката 14 със зъбното колело върху дръжката в предвиденото за целта и обозначено с пиктограмата „Зъбно колело“ гнездо на уреда.
	Вкарвайте куката за месене 15 или бъркачката 14 без зъбно колело върху дръжката само в неизрично обозначеното гнездо на уреда.

- 3) Освободете държача за миксера на стойката за миксера 7 чрез натискане на бутона за деблокиране на държача за миксера 6 и вдигнете държача за миксера 7 нагоре.

- 4) Извадете купата 8 и сипете продуктите според приготвяното количество.

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не сипвайте продукти над маркировката MAX (около 2,5 l) в купата 8. В противен случай продуктите преливат над ръба по време на работа.
- С този уред никога не месете теста с количество брашно над 500 g! По-големи количества брашно могат да доведат претоварване на уреда!
При необходимост разделете теста с по-големи количества брашно на няколко порции и ги месете една след друга. Но при това не превишавайте посочената продължителност на КР от 10 минути.

Количества за пълнене в купата 8 за ...	Мин. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка/около* (в купата 8)	Макс. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка/около* (в купата 8)
Тесто с мая	310 g	3 минути	820 g	4 -5 минути
Кексово тесто	200 g	1 минута	600 g	3 минути
Тежко тесто (напр. пясъчно тесто)	330 g	1:30 минути	1000 g	3 минути
Сметана	200ml	4:30 минути	1300ml	5:30 минути
	Препоръчваме да не разбивате малки количества (< 200 ml) в купата 8, а да използвате висок тесен съд. **			
Белтъци (яйца размер M)	2 бр.	6:30 минути – 7 минути	15 бр.	2:30 минути – 3 минути
	Препоръчваме да не разбивате малки количества (< 2 бр.) в купата 8, а да използвате висок тесен съд. **			

* Посочените времена за обработка са ориентировъчни. Следете процеса на обработка и увеличете/намалете времето според необходимостта. Но не превишавайте продължителността на КР от 10 минути.

** За малки количества използвайте тесен съд за миксиране, така че бъркалките 14/ куките за месене 15 да се потапят минимум 1 cm в продуктите за смесване.

- Поставете купата 8 отново на стойката за миксера 7.
- Натиснете бутона за деблокиране на държача за миксера 6 и спуснете държача за миксера 7 надолу.
- Поставете тялото на уреда 11 на държача за миксера 7, така че да се фиксира.
- Плъзнете капака 10 по релсата на стойката за миксера 7, така че да стои стабилно.

Указание: Ако желаете да прибавите продукти по време на разбъркването, отворете отвора за пълнене 9 на капака 10 и прибавете продуктите. След това непременно затворете отново отвора за пълнене 9, за да предотвратите пръскане на продуктите!

Можете да използвате ръчния миксер и без стойката за миксера 7. Особено при малки количества течност се препоръчва употреба на ръчния миксер без стойката за миксера 7. В противен случай течността не се захваща напълно и не се размесва правилно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.
- Включете щепсела в електрически контакт.
 - За да включите уреда, поставете превключвателя на скоростите 1 на желаната степен на скорост. При това можете да избирате между 5 степени на скорост и допълнително бутона турбо/1 2 (вж. глава „Степени на скорост“).

Указание: Ако по ръба на купата **8** полепнат продукти и не могат се захванат от куките за месене **15**/ бъркалките **14**, изключете ръчния миксер. Свалете капака **10**. С помощта на стъргалката за тесто **16** избутайте полепналите продукти отново в средата на купата **8**. Поставете отново капака **10**. Включете отново ръчния миксер.

11) За да изсипете съдържанието на купата, изключете ръчния миксер. Снемете капака **10** настрана.

Указание: С оглед на безопасността бъркалките **14** или куките за месене **15** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **1** се намира на позиция „0“.

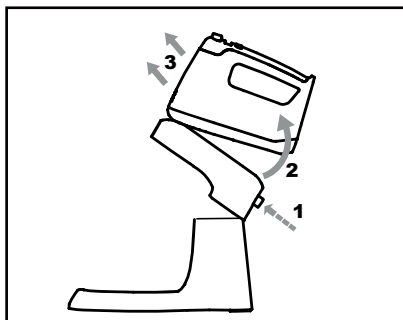
12) Натиснете бутона за блокиране на държача за миксера **6** , вдигнете държача за миксера **7** нагоре и вземете купата **8** от стойката за миксера **7**. Сега можете да изсипете съдържанието на купата.

13) Натиснете бутона за изтласкване на приставките **12**, за да освободите приставките за бъркане **14** или куките за месене **15**.

С оглед на безопасността приставките за бъркане **14** или куките за месене **15** могат да се освобождават само когато превключвателят на скоростите **1** се намира на позиция „0“.

Указание: Ако искате да освободите тялото на уреда **11** от стойката за миксера **7**, постъпете по следния начин:

За да го свалите, натиснете бутона за деблокиране на ръчния миксер **5**  (1) и едновременно с това издърпайте задната част на тялото на уреда **11** с обръщащо движение нагоре (2). След това можете да свалите тялото на уреда **11** под ъгъл напред/нагоре (3):



Пюриране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

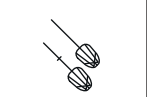
► В никакъв случай не използвайте съдове от стъкло или други лесно чупливи материали. Тези съдове могат да се счупят и да причинят наранявания.

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

► Никогa не използвайте пасатора **13** за твърди хранителни продукти, като напр.: кафе на зърна, кубчета лед, захар, зърнени храни, шоколад, много твърди зеленчуци и др. Това поврежда уреда.

► Не използвайте пасатора **13** за пюриране на врящи хранителни продукти (напр. супи). Преди пюриране свалете тенджерата от котлона.

1) За пюриране на хранителни продукти изберете пасатора **13**.

		
		
Куки за месене 15 за размесване на гъсто тесто, напр. тесто с мая	Бъркалки 14 за разбъркване на кексово тесто или разбиване на сметана	Пасатор 13 за пюриране на плодове/зеленчуци, напр. ябълки

- 2) Отворете предпазната блокировка на отвора за закрепване на пасатора  като я тласнете настрани и я държите стабилно.

И **Указание:** Пасаторът  може да се използва само ако не са поставени бъркалки  или куки за месене .

- 3) Поставете пасатора  в отвора за закрепване на пасатора  и го натиснете силно надолу. Пасаторът  трябва да се фиксира с щракване.

- 4) За да предотвратите преливане, пълнете съда за пюриране само на около 2/3. Изберете достатъчно голям съд.

И **Указание:** Обърнете внимание, че в съда за пюриране трябва да се намира достатъчно течност/продукт за пюриране. За да се гарантира ефективно смесване на продуктите, те трябва да покриват минимум долната част на пасатора .

- Включете ръчния миксер едва след като сте поставили пасатора  в продукта за пюриране.

- 5) Натиснете бутона турбо/ . Дръжте натиснат бутона турбо/  по време на пюрирането. След като го освободите, уредът спира.

! **ВНИМАНИЕ!**
ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте пасатора  непрекъснато повече от една минута. След една минута направете пауза, докато уредът се охлади.

- 6) След като приключите работата с пасатора , освободете бутона турбо/  и изключете щепсела от контакта.

! **ВНИМАНИЕ!**
ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Почиствайте само долната част на пасатора  под течаща вода. Във вътрешността на пасатора  не трябва да прониква вода. Това може да повреди уреда.

- 7) За да отстраните пасатора  от отвора за закрепване на пасатора , натиснете едновременно бутоните за деблокиране на пасатора   от двете страни на тялото на уреда . Пасаторът  се освобождава от отвора за закрепване на пасатора .

- 8) С движение под наклон извадете пасатора  от отвора за закрепване на пасатора .

И **Указание:** Ако пасаторът  остава в отвора за закрепване на пасатора , повдигнете леко предпазната блокировка. Това прави изваждането на пасатора  възможно.

Почистване

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта! Съществува опасност от токов удар!

 Никога не потапяйте тялото на уреда  във вода или други течности!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Бъдете предпазливи при почистване на пасатора . Ножът е много остър!
-  Не потапяйте целия пасатор  във вода. Под течаща вода почиствайте само долната част с ножа. В противен случай уредът може да се повреди непоправимо.

■ Почиствайте тялото на уреда  с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.

■ Почиствайте стойката за миксера  само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.

■ Бъркалките  или куките за месене  могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миеш препарат. След измиване подсушавайте всичко добре.

Препоръчваме да почиствате приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.

i Указание:



Бъркалките **14** и куките за месене **15** са годни и за миене в съдомиялна машина.

- Мийте купата **8**, капака **10** и стъргалката за тесто **16** с топла вода и миеш препарат.

i Указание:



Можете да миете купата **8**, капака **10** и стъргалката за тесто **16** и в съдомиялна машина. По възможност поставяйте всичко в горната кошница на съдомиялната машина.

- Мийте долната част на пасатора **18** в топла вода с миеш препарат или под течаща вода. Избърсвайте горната част с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с вода кърпа, за да отстраните остатъците от миешия препарат.

! ВНИМАНИЕ!
ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Почиствайте само долната част на пасатора **18** под течаща вода. Във вътрешността на пасатора **18** не трябва да прониква вода. Това може да повреди уреда.

Съхранение

- Съхранявайте почиствения уред на чисто, защитено от прах и сухо място.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата

2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.

Ако това е възможно без разрушаване на уреда, извадете старите батерии или акумулаторни батерии, преди да върнете излезлия от употреба уред за изхвърляне, и ги предайте в специален събирателен пункт. При неподвижно вградени акумулаторни батерии при предаването на уреда за отпадъци трябва да обърнете внимание, че той съдържа акумулаторна батерия.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно.

Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на

дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват.

В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведения от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначението и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 425200-2301) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервисен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacija.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервисно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220

(безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 425200-2301

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса.

Първо се свържете с горепосочения сервисен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Рецепти

Козунак

- ◆ 420 g брашно
- ◆ 50 g масло
- ◆ 50 g захар
- ◆ 5 g сол
- ◆ 21 g мая (1/2 пакетче прясна мая)
- ◆ 160 мл мляко
- ◆ 1 яйце
- ◆ 1 жълтък (за намазване)
- ◆ евентуално малко едра захар за декорация

- 1) Подгответе маята в малко хладка вода със захар.
- 2) След като маята започне да втасва, сипете всички продукти в купата **8**.
- 3) Размесете добре продуктите с куките за месене **15**.
- 4) Оставете тестото да почине около 20 минути.
- 5) След това оформете козунака и оставете печивото да втасва още 30 минути.
- 6) Намажете козунака с малко жълтък.

i Указание: По желание можете да поръсите козунака с още малко едра захар за декорация.

- 7) Загрейте предварително фурната до около 180 °C с конвекция и печете козунака около 20 - 25 минути до златистокафяво.

Шоко крем с амарето

- ◆ 500 ml сметана
- ◆ 500 ml маскарпоне
- ◆ 100 g нуга крем с орехи
- ◆ 5 с.л. амарето
- ◆ 1 - 2 с.л. пчелен мед

- 1) Сипете сметаната и сиренето маскарпоне в купата **8** и смесете с бъркалките **14**.
- 2) Постепенно прибавете ликьора амарето, пчелния мед и нуга крема с орехи и смесете всичко старателно.
- 3) Сипете крема в десертни чаши и охладете преди консумация.

Майонеза

Продукти

- ◆ 300 - 400 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- ◆ 2 жълтък
- ◆ 5 - 10 g слаб оцет или лимонов сок
- ◆ сол и черен пипер на вкус

- 1) Сипете жълтъка и оцета респ. лимоновия сок във висок и тесен съд за миксиране. Дръжте бъркалките **14** вертикално в съда за миксиране и настройте уреда на максимална степен **(5)**.
- 2) Бавно (в продължение на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете майонезата със сол и черен пипер на вкус.

Аиоли

- ◆ 500 g майонеза
- ◆ 1 кофичка заквасена сметана
- ◆ 50 g чесън
- ◆ 2 ч.л. горчица (средно лютивa)
- ◆ 1 п. смесени подправки (дълбоко замразени)
- ◆ 1 щипка захар
- ◆ 1/2 ч.л. сол
- ◆ 1/2 ч.л. черен пипер

- 1) Обелете чесъна и го смачкайте с пресата за чесън.
- 2) Сипете майонезата, заквасената сметана и чесъна в купата **8** и размесете добре всичко с бъркалките **14**.
- 3) Прибавете постепенно горчицата, подправките, захарта, черния пипер и солта и смесете всичко.
- 4) При необходимост овкусете допълнително соса аиоли.

Билков винегрет

- ◆ 3 – 4 стръка гладък магданоз
- ◆ 3 – 4 стръка босилек
- ◆ 1 лимон
- ◆ 1 ч.л. горчица (средно лютивa)
- ◆ 1 скилидка чесън
- ◆ сол, черен пипер
- ◆ 100 ml зехтин
- ◆ евентуално 1 щипка захар

- 1) Сипете листата на подправките, сока, лимона, горчицата, чесъна, солта и черния пипер във висок съд за миксиране.
- 2) Смесете всичко с пасатора **13**, като постепенно прибавяте зехтина, докато се получи кремообразен сос.
- 3) Овкусете винегрета евентуално с щипка захар.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stan informacii · Stav informacii
Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията:
03 / 2023 · Ident.-No.: SOHMS300D2-022023-2

IAN 425200-2301