



STABMIXER / HAND BLENDER SOSM 350 B1

(D)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(PL)

BLENDER

Instrukcja obsługi

(RO)

(MD)

MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

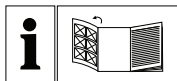
(BG)

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

IAN 451014/451015-2304





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.

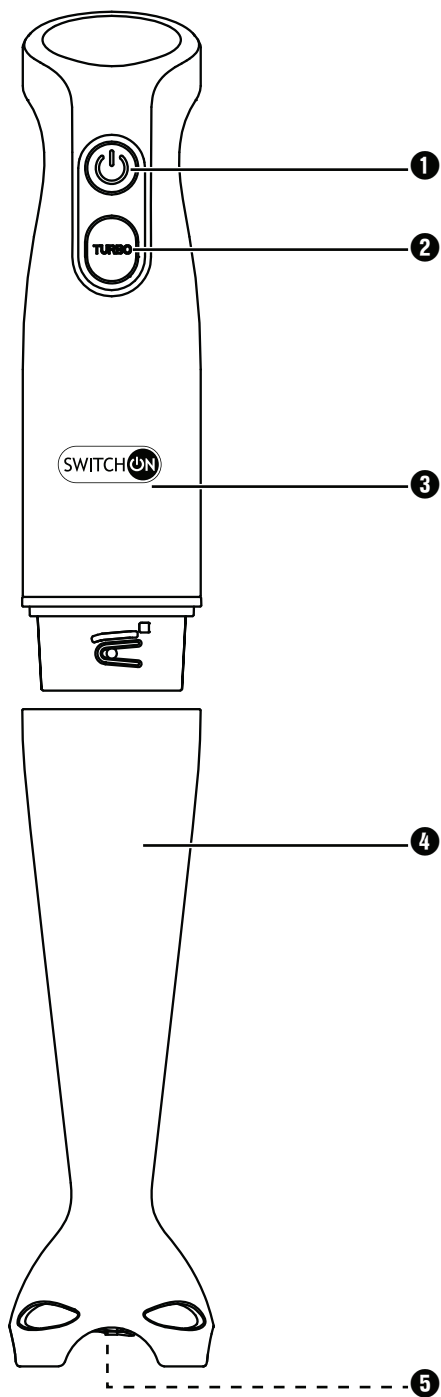
HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

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	43
HR	Upute za upotrebu	Stranica	57
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	71



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Zusammenbauen	6
Bedienen	6
Reinigen	7
Aufbewahren	8
Fehlerbehebung	9
Entsorgung	9
Gerät entsorgen	9
Verpackung entsorgen	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	12
Importeur	12
Rezepte	12
Grünes Pesto	12
Haferflocken-Smoothie mit Obst	13
Süßer Fruchtaufstrich	13
Bananenmilch	14
Mayonnaise	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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Stabmixer dient ausschließlich dem Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln. Er ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln vorgesehen, wie zum Beispiel von gefrorenen Lebensmitteln oder Nüssen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- 1

Taste  (normale Geschwindigkeit)
- 2

TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- 3

Motorblock
- 4

Mixfuß
- 5

Messer

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	350 W
Schutzklasse	II  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeit:

Das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~ , 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock des Geräts keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Es besteht Verletzungsgefahr!
 - Reinigen Sie das Gerät und insbesondere den Mixfuß sehr vorsichtig.
 - Greifen Sie niemals in das rotierende Messer.
 - Halten Sie keine Gegenstände in das rotierende Messer.
 - Halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom rotierenden Messer fern.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie den Mixfuß vom Motorblock abnehmen.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie das Gerät aus den Lebensmitteln herausziehen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

HINWEIS

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer  ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß  so auf den Motorblock , dass der Pfeil  auf das -Symbol weist. Drehen Sie den Mixfuß  in Richtung -Symbol, bis er merklich einrastet.

Bedienen

Mit dem Mixfuß  können Sie zum Beispiel Saucen, Suppen oder Dips zubereiten. Wir empfehlen, das Gerät max. 1 Minute am Stück zu betreiben und es dann 1 Minute abkühlen zu lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Schieben Sie den Mixfuß  senkrecht in die zu pürierenden Lebensmittel.
- 3) Halten Sie die Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- 4) Halten Sie die TURBO-Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.

HINWEIS

- Wählen Sie für weiche Lebensmittel die normale Geschwindigkeit und für festere Lebensmittel die Turbo-Geschwindigkeit.

5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **1/2** los. Ziehen Sie den Mixfuß **4** heraus, sobald das Messer **5** zum Stillstand gekommen ist.

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen zu lassen.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
Obst, Gemüse	100–200 g	Turbo	ca. 30–60 Sek.
Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Turbo	ca. 60 Sek.
Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Normal	ca. 60 Sek.

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **4**.

Reinigen

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen den Motorblock **3** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **5** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Mixfuß ④ vom Motorblock ③ ab. Drehen Sie den Mixfuß ④ dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock ③ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ③ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Mixfuß ④ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Messer ❸ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Mixfuß ❹ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❸ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

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.



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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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) 451014/451015-2304 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) 451014/451015-2304 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 451014/451015-2304

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

Grünes Pesto

- 80 g Basilikum
- 80 ml Olivenöl
- 2–3 EL Pinienkerne
- 1–2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Frische Kräuter waschen und Wasser abschütteln, Knoblauch schälen und Parmesan in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl und die Kräuter in einen Mixbehälter geben und mit dem Mixfuß  ca. 10 Sekunden lang pürieren. Teilen Sie die Kräuter ggf. in zwei Portionen auf und pürieren nacheinander für jeweils ca. 10 Sekunden.
- 3) Fügen Sie die übrigen Zutaten in den Mixbecher und mixen alles für weitere 25–30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Haferflocken-Smoothie mit Obst

Zutaten

- 1 Banane und 1 Kiwi
 - 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
 - 50 g kernige Haferflocken
 - 1–2 EL Leinsamen
 - 1 TL Honig oder Ahornsirup
 - 80 ml Naturjoghurt
 - Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren
- 1) Banane und Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden.
 - 2) Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und ca. 30–60 Sekunden mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Mixfuß  45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut ca. 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Bananenmilch

- 1 Banane
 - 250 ml Milch
 - ca. 1 TL Zucker nach Geschmack
- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
 - 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß  vermischen.

Mayonnaise

Zutaten

- 250 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 15 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß  senkrecht in den Becher halten und die Taste  gedrückt halten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Spis treści

Wstęp	16
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	16
Zakres dostawy	16
Opis urządzenia/akcesoria	17
Dane techniczne	17
Wskazówki bezpieczeństwa	18
Montaż	20
Obsługa	20
Czyszczenie	22
Przechowywanie	22
Usuwanie usterek	23
Utylizacja	23
Utylizacja urządzenia	23
Utylizacja opakowania	24
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	24
Serwis	26
Importer	26
Przepisy	26
Zielone pesto	26
Smoothie z płatkami owsianymi i owocami	27
Słodki przecier owocowy	27
Mleko bananowe	28
Majonez	28

Wstęp

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.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Blender ręczny służy wyłącznie do rozdrabniania i przecierania artykułów spożywczych. Jest on przeznaczony wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych, takich jak mrożonki czy orzechy.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blender
 - Instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Usuń wszystkie elementy opakowania.
 - 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia/akcesoria

- 1 Przełącznik  (normalna prędkość)
- 2 Przełącznik TURBO (wysoka prędkość)
- 3 Blok silnika
- 4 Końcówka do przecierania
- 5 Nóż

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 – 240 V ~ (prąd przemienny) 50 / 60 Hz
Moc znamionowa	350 W
Klasa ochrony	II  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Zalecamy stosowanie następującego czasu pracy:

Zalecamy 1 minutę przerwy na schłodzenie blendera ręcznego po każdej 1 minucie pracy.

W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu, przy braku nadzoru, przed montażem, demontażem oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do obudowy.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Odcłączaj kabel zasilający wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie ciągnij za sam kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ 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.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
 - Dlatego urządzenie, a w szczególności końcówkę do przecierania, należy czyścić bardzo ostrożnie.
 - Nie wolno nigdy sięgać do obracającego się noża.
 - Nie umieszczać żadnych przedmiotów w obracającym się nożu.
 - Luźne ubrania i długie włosy należy trzymać z dala od obracającego się noża.
 - Przed zdjęciem końcówki do przecierania z bloku silnika należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
 - Przed wyjęciem urządzenia z przetwarzanych produktów należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie zostawiaj nieużywanego blendera ręcznego w gorącym garnku na płycie kuchennej.

WSKAZÓWKA

- Przełączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Montaż

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nóż  jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż końcówkę do przecierania  na blok silnika , aby strzałka  wskazywała na symbol . Obróć końcówkę do przecierania  w kierunku symbolu , aż się zatrzaśnie w zauważalny sposób.

Obsługa

Za pomocą końcówki do przecierania  można przygotowywać na przykład sosy, zupy lub dipy. Zalecamy korzystanie z urządzenia przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić je na 1 minutę do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nie używaj urządzenia do obróbki twardych produktów spożywczych. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

Jeśli urządzenie zostało złożone:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Wsuń końcówkę do przecierania  pionowo w przecierane produkty spożywcze.

- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik  **1**, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością.
- 4) Trzymaj wciśnięty przełącznik TURBO **2**, aby produkty spożywcze przetwarzać z dużą prędkością.

WSKAZÓWKA

- Wybierz normalną prędkość dla miękkich potraw, a prędkość turbo dla twardszych produktów.

- 5) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik **1/2**. Wyciągnij końcówkę do przecierania **4**, gdy tylko nóż **5** się zatrzyma.

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym korzystaniem z urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika. Po 1 minucie pracy zalecamy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 1 minutę.

SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
Owoce, warzywa	100–200 g	Turbo	ok. 30–60 sek.
Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	Turbo	ok. 60 sek.
Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	Normalny	ok. 60 sek.

WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie itp., polej wałek napędowy końcówki do przecierania **4** niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶  Bloku silnika **3** nie wolno w czasie czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **5** jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych, ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

WSKAZÓWKA

- ▶ Zaleca się czyszczenie urządzenia bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć wyschnięcia resztek jedzenia.

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Zdejmij końcówkę do przecierania **4** z bloku silnika **3**. W tym celu obróć końcówkę do przecierania **4** w kierunku symbolu  i ją zdejmij.
- 3) Blok silnika **3** wyczyść wilgotną szmatką.
Zadbaj o to, aby woda nie dostała się do otworów w bloku silnika **3**. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
- 4) Czyść blender ręczny **4** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 5) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciu urządzenie jest całkowicie suche.

Przechowywanie

- 1) Oczyszć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- 2) Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do gniazda zasilania.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Nóż ❸ nie obraca się lub obraca się z oporem.	Blok silnika ❸ i końcówka do przecierania ❹ nie są prawidłowo złożone.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i złoż urządzenie prawidłowo.
	Nóż ❸ jest zablokowany.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i usuń przeszkodę.
	Miksowany produkt jest ciągliwy lub zbyt twardy.	Urządzenie nie nadaje się do obróbki twardych produktów spożywczych.

Jeżeli za pomocą poniższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

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.



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 przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 451014/451015-2304 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) 451014/451015-2304 możesz otworzyć daną instrukcję obsługi.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN 451014/451015-2304

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

Zielone pesto

- 80 g bazylii
- 80 ml oliwy z oliwek
- 2–3 łyżki stołowe orzeszków piniowych
- 1–2 ząbki czosnku
- 50 g parmezanu
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Umyć świeże zioła i strząsnąć z nich wodę, obrać czosnek i pokroić parmezan na małe kawałki.
- 2) Oliwę z oliwek i zioła włożyć do pojemnika do miksowania i ucierać blenderem  przez około 10 sekund. W razie potrzeby podzielić zioła na dwie porcje i ucierać jedną porcję po drugiej przez około 10 sekund.
- 3) Dodać pozostałe składniki do pojemnika do miksowania i miksować wszystko przez kolejne 25–30 sekund, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Smoothie z płatkami owsianymi i owocami

Składniki

- 1 banan i 1 kiwi
 - 200 ml mleka lub substytutu mleka (np. mleko owsiane, mleko migdałowe)
 - 50 g płatków owsianych z nasionami
 - 2 łyżki stołowe siemienia lnianego
 - 1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
 - 80 ml jogurtu naturalnego
 - Więcej owoców do smaku, np. jagody lub truskawki
- 1) Obrać i pokroić banany oraz kiwi na małe kawałki.
 - 2) Wszystkie składniki umieścić w pojemniku do miksowania i miksować przez około 30–60 sekund do uzyskania pożądanej konsystencji.

Słodki przecier owocowy

Surowce

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
- 5) Dodać opakowanie cukru żelującego bez gotowania i dokładnie zmiksować blenderem  przez 45 – 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 1 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Mleko bananowe

- 1 banan
- 250 ml mleka
- ok. 1 łyżeczka cukru do smaku

- 1) Obrąć skórkę z banana i pokroić banana na kawałki.
- 2) Banana, mleko i cukier dodać do pojemnika do miksowania i miksować blenderem ❸.

Majonez

Składniki

- 250 ml neutralnego oleju roślinnego, np. oleju rzepakowego
- 2 żółtka
- 15 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Dodać żółtka i ocet do pojemnika do miksowania, przytrzymać blender ❸ pionowo w pojemniku i przytrzymać wciśnięty przelącznik  ❶.
- 2) Wlewać olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Obsah

Úvod	30
Použití v souladu s určením	30
Rozsah dodávky	30
Popis přístroje/příslušenství	31
Technické údaje	31
Bezpečnostní pokyny	32
Sestavení	34
Obsluha	34
Čištění	35
Uložení	36
Odstranění závad	36
Likvidace	37
Likvidace přístroje	37
Likvidace obalu	37
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	38
Servis	39
Dovozce	39
Recepty	40
Zelené pesto	40
Ovesná kaše-Smoothie s ovocem	40
Sladká ovocná pomazánka	40
Banánové mléko	41
Majonéza	41

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 seznámte 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

Tyčový mixér slouží výhradně k rozměňování a mixování potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Přístroj není určen pro komerční účely.

Přístroj není určen k rozměňování velmi tvrdých potravin, jako jsou například mražené potraviny nebo ořechy.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- tyčový mixér
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

- ❶ spínač  (normální rychlost)
- ❷ spínač TURBO (vysoká rychlost)
- ❸ motorový blok
- ❹ mixovací nástavec
- ❺ nůž

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (střídavý proud), 50 / 60 Hz
Jmenovitý výkon	350 W
Třída ochrany	II  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Doporučujeme následující provozní dobu:

Nechte přístroj po 1 minutě provozu cca 1 minutu vychladnout.

Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ V případě provozních poruch, nepřítomnosti dohledu, před smontováním, rozebráním nebo čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶  Motorový blok přístroje se nesmí v žádném případě ponořovat do tekutin a do skříně motorového bloku nesmí proniknout žádné kapaliny.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícimu nebezpečí.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Skříň motorového bloku se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností. Hrozí nebezpečí zranění!
 - Čistěte přístroj a zejména mixovací nástavec velmi opatrně.
 - Nesahejte nikdy do ještě rotujícího nože.
 - Nedávejte nikdy předměty do ještě rotujícího nože.
 - Volné oděvy a dlouhé vlasy udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujícího nože.
 - Než sejmete mixovací nástavec z motorového bloku, počkejte, než se nůž zastaví.
 - Před vyjmutím přístroje z potravin počkejte, než se nůž zastaví.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Používáte-li přístroj k mixování horkých potravin v hrnci, odstavte hrnec z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Sestavení

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž  je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností.
- Mixovací nástavec  nasadíte na motorový blok  tak, aby šipka  ukazovala na symbol . Otáčejte mixovacím nástavcem  ve směru k symbolu , dokud znatelně nezaskočí.

Obsluha

Mixovacím nástavcem  můžete připravovat například omáčky, polévky nebo dipy. Doporučujeme přístroj provozovat v kuse maximálně 1 minutu a poté ho nechat na cca 1 minutu vychladnout.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah by mohl způsobit opaření.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte přístroj pro zpracování tvrdých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Po sestavení přístroje:

- 1) Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 2) Vsuňte mixovací nástavec  svisle do potravin určených k mixování.
- 3) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač .
- 4) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač TURBO .

UPOZORNĚNÍ

- Zvolte normální rychlost pro měkké potraviny a turbo rychlost pro tvrdší potraviny.
- 5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše stisknutý spínač /. Vytáhněte mixovací nástavec , jakmile se nůž  zastavil.

Následující tabulka slouží pro orientaci. Aby se přístroj nepřehřál, řiďte se podle doporučených dob zpracování. Pokud po uplynutí doporučené doby nejsou přísady ještě zpracovány k vaší spokojenosti, počkejte, dokud motor nevychladne, a teprve poté pokračujte v používání přístroje.

Přístroj doporučujeme nechat po 1 minutě provozu asi 1 minutu vychladnout.

SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
ovoce, zelenina	100–200 g	Turbo	cca 30–60 s
dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Turbo	cca 60 s
koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Normální	cca 60 s

UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel mixovacího nástavce ④ namažte trochou neutrálního stolního oleje.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Při čištění v žádném případě nesmíte ponořit motorový blok ③ do vody ani jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Nůž ⑤ je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Tyto mohou nenávratně poškodit povrch!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Doporučuje se, aby byl přístroj okamžitě po jeho použití vyčištěn, aby se zabránilo přischnutí zbytků potravin.

- 1) Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte mixovací nástavec ❹ z motorového bloku ❸. K tomu otáčejte mixovacím nástavcem ❹ ve směru k symbolu ❶ a sejměte jej.
- 3) Motorový blok ❸ otřete vlhkým hadrem.
Ujistěte se, zda se do otvorů motorového bloku ❸ nedostala voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 4) Mixovací nástavec ❹ důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 5) Vysušte všechny díly důkladně a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Uložení

- 1) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- 2) Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Sířová zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zástrčku zasuněte do sířové zásuvky.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Nůž ❶ se neotáčí nebo se otáčí jen ztěžka.	Motorový blok ❸ a mixovací nástavec ❹ nejsou správně smontované.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj správně sestavte.
	Nůž ❶ je blokován.	Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky a odstraňte překážku.
	Mixované potraviny jsou příliš nepoddajné nebo tvrdé.	Přístroj není vhodný pro zpracování tvrdých potravin.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

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.



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 rozříd'te. 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 vyplývající 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) 451014/451015–2304 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 poštovného 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) 451014/451015–2304 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 451014/451015–2304

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

Zelené pesto

- 80 g bazalky
- 80 ml olivového oleje
- 2–3 PL piniových jader
- 1–2 stroužky česneku
- 50 g parmezánu
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Čerstvé bylinky omyjte a střepejte z nich vodu, česnek oloupejte a parmezánu nakrájejte na malé kousky.
- 2) Olivový olej a bylinky vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **5** cca 10 sekund. Bylinky případně rozdělte na dvě části a jednu po druhé vždy asi 10 sekund promixujte.
- 3) Do mixovací nádoby přidejte zbývající suroviny a vše mixujte dalších 25–30 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Ovesná kaše–Smoothie s ovocem

Suroviny

- 1 banán a 1 kiwi
- 200 ml mléka nebo náhražky mléka (např. ovesné mléko, mandlové mléko)
- 50 g hrubých ovesných vloček
- 2 PL lněných semínek
- 1 ČL medu nebo javorového sirupu
- 80 ml přírodního jogurtu
- Další ovoce podle chuti, např. borůvky nebo jahody

- 1) Banány a kiwi oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny suroviny vložte do mixovací nádoby a dobře mixujte přibližně 30–60 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

- 1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky. Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
- 2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
- 3) Přidejte k tomu jeden střík citronové šťávy.
- 4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
- 5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želiřovací cukrem bez vaření a tyčovým mixérem  vše důkladně promixujte 45 – 60 sekund. Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 1 minutách odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
- 6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

Banánové mléko

- 1 banán
 - 250 ml mléka
 - cca 1 ČL cukru podle chuti
- 1) Odstraňte banánovou slupku a banán nakrájejte na kousky.
 - 2) Banán, mléko a cukr vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem .

Majonéza

Suroviny

- 250 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 2 žloutky
- 15 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Do mixovací nádoby přidejte žloutek a ocet, tyčový mixér  držte ve svislé poloze v nádobě a držte stisknutý spínač  .
- 2) Rovnoměrným slabým proudem pomalu přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty), aby se promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochuťte solí a pepřem.

Cuprins

Introducere	44
Utilizarea conform destinației	44
Furnitura	44
Descrierea aparatului/accesorii	45
Date tehnice	45
Indicații de siguranță	46
Asamblarea	48
Operarea	48
Curățarea	49
Depozitarea	50
Remediarea defecțiunilor	50
Eliminarea	51
Eliminarea aparatului	51
Eliminarea ambalajelor	51
Garanția Kompernass Handels GmbH	52
Service-ul	54
Importator	54
Rețete	54
Pesto verde	54
Smoothie cu fulgi de ovăz și fructe	55
Pastă tartinabilă dulce	55
Lapte cu banane	56
Maioneză	56

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

Mixerul vertical este destinat exclusiv mărunțirii și pasării alimentelor. Acesta este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri comerciale.

Aparatul nu este prevăzut pentru mărunțirea alimentelor foarte tari, precum alimentele congelate sau nucile.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mixer vertical
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- 3) Curățați toate piesele aparatului conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

INDICAȚIE

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

Descrierea aparatului/accesorii

- 1 Comutator  (viteză normală)
- 2 Comutator TURBO (viteză ridicată)
- 3 Bloc motor
- 4 Picior pasator
- 5 Cuțit

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 / 60 Hz
Putere nominală	350 W
Clasa de protecție	II  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adec- vate pentru uz alimentar.

Vă recomandăm următoarea perioadă de funcționare:

Lăsați aparatul să se răcească cca 1 minut după 1 minut de funcționare.

Dacă această perioadă de funcționare este depășită, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire!

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220 - 240 V ~ , 50 / 60 Hz.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare, atunci când nu este posibilă supravegherea, înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, ștecărul se va scoate întotdeauna din priză.
- ▶  Nu este permisă introducerea blocului motor al aparatului în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiți și nici nu striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât nimeni să nu calce sau să se împiedice de el.
- ▶ 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.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție. Există pericol de rănire!
 - Curățați aparatul și în special piciorul pasator cu foarte multă atenție.
 - Nu atingeți niciodată cuțitul care se rotește.
 - Nu țineți obiecte în apropierea cuțitul care se rotește.
 - Țineți la distanță îmbrăcămintea largă și părul lung de cuțitul rotativ.
 - Înainte de a detașa piciorul pasator de pe blocul motor așteptați oprirea cuțitului.
 - Înainte de a scoate aparatul din alimente așteptați oprirea cuțitului.
- ▶ Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.
- ▶ Dacă utilizați aparatul pentru pasarea alimentelor fierbinți într-o oală, luați-o de pe plită și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita opărirea.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu lăsați mixerul vertical în oala fierbinte de pe aragaz atunci când acesta nu este în funcțiune.

INDICAȚIE

- ▶ Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a reseta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul se adaptează atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

Asamblarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Introduceți ștecărul în priză abia după asamblare.

INDICAȚIE

- Înainte de prima utilizare curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul  este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.
- Așezați piciorul pasator  pe blocul motor , astfel încât săgeata  să fie orientată către simbolul . Rotiți piciorul pasator  în direcția simbolului  până când acesta se blochează cu un zgomot specific.

Operarea

Cu ajutorul piciorului pasator  puteți prepara, de exemplu, sosuri, supe sau creme. Recomandăm să lăsați aparatul să funcționeze max. 1 minut, apoi lăsați-l să se răcească timp de 1 minut.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Alimentele nu trebuie să fie prea fierbinți! Conținutul împrăscat ar putea provoca opărirea.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați aparatul în vederea procesării alimentelor tari. Aceasta provoacă pagube ireparabile aparatului!

Dacă ați asamblat aparatul:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Împingeți piciorul pasator  în poziție verticală în alimentele de pasat.
- 3) Țineți apăsat comutatorul   pentru a prelucra alimentele cu viteză normală.
- 4) Țineți apăsat comutatorul TURBO  pentru a prelucra alimentele cu viteză ridicată.

INDICAȚIE

- Pentru alimentele moi selectați viteza normală, iar pentru alimentele mai tari selectați viteza Turbo.
- 5) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat . Scoateți piciorul pasator  de îndată ce cuțitul  s-a oprit.

Următorul tabel este orientativ. Orientați-vă în funcție de timpii de prelucrare recomandați pentru a evita supraîncălzirea aparatului. Dacă, după timpul recomandat, nu sunteți mulțumit de prelucrarea ingredientelor, așteptați până ce motorul s-a răcit înainte de a utiliza în continuare aparatul. După 1 minut de funcționare recomandăm să lăsați aparatul să se răcească cca 1 minut.

INGREDIENTE	CANTITATE RECOMANDATĂ	VITEZĂ	TIMP
Fructe, legume	100–200 g	Turbo	cca 30–60 sec.
Hrană pentru bebeluși, supe, sosuri	100–400 ml	Turbo	cca 60 sec.
Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100–1000 ml	Normal	cca 60 sec.

INDICAȚIE



Dacă pe durata funcționării apar zgomote neobișnuite precum scârțâit sau zgomote asemănătoare, aplicați puțin ulei alimentar neutru pe arborele de antrenare al piciorului pasator ④.

Curățarea

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
-  La curățare este interzisă introducerea blocului motor ③ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

⚠️ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul ⑤ este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau abrazive! Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafața!

INDICAȚIE

- Se recomandă curățarea aparatului imediat după utilizare pentru a preveni uscarea resturilor de alimente.

- 1) Scoateți ștecărul din priză.
- 2) Scoateți piciorul pasator ❹ de pe blocul motor ❸. În acest scop rotiți piciorul pasator ❹ în direcția simbolului ❶ și scoateți-l.
- 3) Curățați blocul motor ❸ cu o lavetă umedă.
Asigurați-vă că în orificiile blocului motor ❸ nu pătrunde apă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. Ștergeți resturile de detergent cu o lavetă umedă.
- 4) Curățați temeinic piciorul pasator ❹ în apă cu detergent de vase și îndepărtați apoi resturile de detergent cu apă curată.
- 5) Ștergeți bine totul și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.

Depozitarea

- 1) Curățați aparatul conform descrierii din capitolul „Curățarea”.
- 2) Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Soluția
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este în priză.	Introduceți ștecărul într-o priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.
Cuțitul ❺ nu se rotește sau se rotește greu.	Blocul motor ❸ și piciorul pasator ❹ nu sunt asamblate corect.	Scoateți ștecărul din priză și asamblați corect aparatul.
	Cuțitul ❺ este blocat.	Scoateți ștecărul din priză și îndepărtați obstacolul.
	Amestecul este prea vâscos sau prea tare.	Aparatul nu este adecvat pentru prelucrarea alimentelor tari.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

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 corespunzătoare 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 restitui.



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 Kompernass 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 prelungeste 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) 451014/451015-2304 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) 451014/451015-2304.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800 080 888

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

E-Mail: client@kaufland.ro

MD Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

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

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 451014/451015-2304

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

Pesto verde

- 80 g busuioc
- 80 ml ulei de măsline
- 2 – 3 lg semințe de pin
- 1 – 2 căței de usturoi
- 50 g parmezan
- sare și piper după gust

Preparare

- 1) Spălați ierburile aromatice proaspete și scuturați-le de apă, curățați usturoiul și tăiați parmezanul în cubulețe mici.
- 2) Puneți uleiul de măsline și ierburile aromatice într-un vas pentru amestecare și amestecați cu mixerul vertical **5** timp de cca. 10 secunde. În cazul în care este necesar, împărțiți ierburile aromatice în două părți și pasați-le pe rând timp de cca. 10 secunde fiecare.
- 3) Adăugați ingredientele în vasul pentru amestecat și mixați-le încă 25–30 secunde, până când obțineți consistența dorită.

Smoothie cu fulgi de ovăz și fructe

Ingrediente

- 1 banană și 1 kiwi
 - 200 ml lapte sau lapte vegetal (de exemplu, lapte de ovăz, lapte de migdale)
 - 50 g fulgi mari de ovăz
 - 2 linguri de semințe de in
 - 1 linguriță de miere sau sirop de arțar
 - 80 ml de iaurt natural
 - Alte fructe după gust, de exemplu, afine sau căpșuni
- 1) Curățați banana și kiwi de coajă și tăiați-le în cubulețe mici.
 - 2) Puneți toate ingredientele într-un vas pentru amestecat și mixați bine cca 30 - 60 de secunde până la obținerea consistenței dorite.

Pastă tartinabilă dulce

Ingrediente

- 250 g căpșuni sau alte fructe (proaspete sau congelate)
- 1 pachet (cca 125 g) zahăr gelifiant fără fierbere
- 1 vârf de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de scoarță de vanilie

Prepararea

- 1) Se spală și se curăță căpșunii, se îndepărtează codița verde. Se scurg de apă într-o sită pentru ca pasta să nu fie prea lichidă. Căpșunile mai mari se taie bucăți mici.
- 2) 250 g căpșuni se adaugă într-un vas pentru mixer.
- 3) Se adaugă un vârf de suc de lămâie.
- 4) Dacă este necesar se adaugă miezul unei scoarțe de lămâie.
- 5) Se adaugă pliculețul de zahăr gelifiant și apoi se amestecă cu mixerul vertical  45 - 60 de secunde. Dacă mai există încă bucăți mari, așteptați 1 minute, iar apoi mai amestecați cu mixerul încă 60 de secunde.
- 6) Se poate consuma imediat sau se păstrează într-un borcan cu capac.

Lapte cu banane

- 1 banană
 - 250 ml lapte
 - 1 linguriță de zahăr, după gust
- 1) Decojiți banana și tăiați-o în cubulețe.
 - 2) Puneți banana, laptele și zahărul în vasul pentru amestecat și amestecați cu mixerul vertical .

Maioneză

Ingrediente

- 250 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 2 gălbenușuri
- 15 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

Preparare

- 1) Puneți gălbenușul și oțetul într-un vas pentru amestecat, țineți mixerul vertical  vertical în vas, și țineți apăsat comutatorul  1.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se lege cu celelalte ingrediente.
- 3) Ulterior asezonați cu sare și piper după gust.

Sadržaj

Uvod	58
Namjenska uporaba	58
Opseg isporuke	58
Opis uređaja/Pribor	59
Tehnički podaci	59
Sigurnosne napomene	60
Sastavljanje	62
Rukovanje	62
Čišćenje	63
Čuvanje	64
Otklanjanje smetnji	64
Zbrinjavanje	65
Zbrinjavanje uređaja	65
Zbrinjavanje ambalaže	65
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	66
Servis	67
Proizvođač	67
Recepti	68
Zeleni pesto	68
Smoothie sa zobenim pahuljicama i voćem	68
Slatki voćni namaz	68
Mlijeko s bananom	69
Majoneza	69

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu dio su ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Štapni mikser služi isključivo za usitnjavanje i piriranje namirnica. Namijenjen je isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Uređaj nije predviđen za komercijalnu uporabu.

Ovaj uređaj nije predviđen za usitnjavanje vrlo tvrdih namirnica, kao što su primjerice zamrznute namirnice ili lješnjaci.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Upute za uporabu

- 1) Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartona.
- 2) Odstranite svu ambalažu.
- 3) Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje”.

NAPOMENA

- Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **Servis**).

Opis uređaja/Pribor

- ❶ Prekidač  (normalna brzina)
- ❷ TURBO-prekidač (visoka brzina)
- ❸ Blok motora
- ❹ Štap za piriranje
- ❺ Nož

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ (izmjenična struja), 50 / 60 Hz
Nazivna snaga	350 W
Razred zaštite	II  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

Preporučujemo sljedeće vrijeme rada:

Uređaj nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 1 minute.

Ako prekoračite ovo vrijeme rada, pregrijavanje može dovesti do oštećenja uređaja!

Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 - 240 V ~ , 50 / 60 Hz.
- ▶ U slučaju bilo kakvih smetnji u radu, kada ne postoji nadzor, prije sastavljanje i rastavljanja ili čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶  Blok motora uređaja ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.
- ▶ Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom.
- ▶ Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
- ▶ Ne prelamajte i ne gnječite mrežni kabel te ga postavite tako da nitko ne može na njega stati ili se o njega spotaknuti.
- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati dalje od djece.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo se ukida.

 **Oprez!**  **Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara !
Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
- ▶ Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
Postoji opasnost od ozljeda!
 - Uređaj, a posebno štap za piriranje čistite uz krajnji oprez.
 - Nikada ne zahvaćajte rotirajući nož.
 - Ne umetnite predmete u rotirajući nož.
 - Široku odjeću i dugu kosu držite dalje od rotirajućeg noža.
 - Pričekajte da se nož zaustavi prije skidanja štapa za piriranje od bloka motora.
 - Pričekajte da se nož zaustavi prije nego vadite uređaj iz namirnica.
- ▶ Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede.
- ▶ Ako uređaj koristite za piriranje vruće hrane u loncu, uklonite ga sa štednjaka i pazite da tekućina ne kluču. Vruću hranu ostavite da se lagano ohladi kako biste izbjegli opekline.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ako se ne koristi, štapni mikser ne ostavljajte u vrućem loncu na štednjaku.

NAPOMENA

- ▶ Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Mrežni utikač u utičnicu utaknite tek nakon sastavljanja.

NAPOMENA

- Prije prve uporabe očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju "Čišćenje".

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nož  je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- Postavite štap za piriranje  na blok motora  tako da strelica  pokazuje na simbol . Okrenite štap za piriranje  u smjeru simbola  sve dok osjetno ne ulegne.

Rukovanje

Štapom za piriranje  možete primjerice pripremati juhe ili tekuće i kremaste umake. Preporučujemo da uređaj radi maksimalno 1 minutu bez prekida i da ga zatim ostavite da se ohladi 1 minutu.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Namirnice ne smiju biti previše vruće! Prskanje sadržaja može uzrokovati opekline.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne koristite za obradu tvrdih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!

Kada sastavite uređaj:

- 1) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Gurnite štap za piriranje  okomito u namirnice koje želite pirirati.
- 3) Prekidač   držite pritisnut za preradu namirnica normalnom brzinom.
- 4) Prekidač TURBO  držite pritisnut kako biste namirnice prerađivali velikom brzinom.

NAPOMENA

- Za meke namirnice odaberite normalnu brzinu, a za čvršće namirnice turbo brzinu.
- 5) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač . Izvadite štap za piriranje  čim se nož  zaustavi.

Sljedeća tablica služi za orijentaciju. Slijedite preporučena vremena obrade kako se uređaj ne bi pregrijao. Ako sastojci nakon preporučenog vremena još uvijek nisu dostatno obrađeni, prije daljnje uporabe uređaja pričekajte da se motor ohladi.

Preporučujemo da uređaj nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 1 minute.

SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME
Voće, povrće	100–200 g	Turbo	oko 30–60 s
Dječja hrana, juhe, umaci	100–400 ml	Turbo	oko 60 sekundi
Shake, mliječni napitci	100–1000 ml	Normalno	oko 60 sekundi

NAPOMENA



Ako se tijekom rada pojave neuobičajeni zvukovi, poput cvrčanja ili slično, dodajte malo neutralnog ulja za kuhanje na pogonsko vratilo štapa za piriranje ④.

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.
-  Blok motora ③ prilikom čišćenja nikako ne smijete uroniti u vodu ili držati pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nož ⑤ je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

OPREZ - OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ne koristite agresivna, kemijska ili abrazivna sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu uređaja!

NAPOMENA

- Preporučujemo da uređaj očistite neposredno nakon uporabe kako biste izbjegli zasušivanje ostataka namirnica.

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Skinite štap za piriranje ❹ s bloka motora ❸. Okrenite štap za piriranje ❹ u smjeru simbola ❶ i skinite ga povlačenjem.
- 3) Očistite blok motora ❸ vlažnom krpom.
Pazite da voda ne doprije u otvore bloka motora ❸. U slučaju tvrdokornih onečišćenja na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa obrišite vlažnom krpom.
- 4) Štap za piriranje ❹ temeljito očistite u vodi za pranje posuđa i nakon toga odstranite ostatke sredstva za pranje posuđa čistom vodom.
- 5) Sve dobro osušite i osigurajte da uređaj prije ponovne uporabe bude potpuno suh.

Čuvanje

- 1) Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- 2) Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Otklanjanje smetnji

Greška	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Mrežni utikač nije utaknut.	Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
	Uređaj je неисправan.	Obratite se servisu.
Nož ❺ se ne okreće ili se teško okreće.	Blok motora ❸ i štap za piriranje ❹ nisu ispravno sastavljeni.	Izvucite mrežni utikač iz utičnice i ispravno sastavite uređaj.
	Nož ❺ je blokiran.	Izvucite mrežni utikač iz utičnice i uklonite prepreku.
	Namirnice za miješanje su previše viskozne ili su pretvrde.	Uređaj nije prikladan za prerađivanje tvrdih namirnica.

Ukoliko smetnje ne možete otkloniti gore navedenim mjerama, ili ako ustanovite druge vrste smetnji, molimo da se obratite našem servisu.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrižene kante za otpad na kotačicama ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 451014/451015-2304 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.kaufland.com/manual možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike.

S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu (www.kaufland.com/manual). Klikom na odgovarajuću zemlju doći ćete na nacionalni pregled naših priručnika. Unosom broja artikla (IAN) 451014/451015-2304 možete otvoriti svoje upute za uporabu.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 223223 (besplatno iz hrvatske fiksne ili mobilne mreže)

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 451014/451015-2304

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Zeleni pesto

- 80 g bosiljka
- 80 ml maslinovog ulja
- 2–3 jušne žlice pinjola
- 1–2 češnja češnjaka
- 50 g parmezana
- sol i papar po ukusu

Priprema

- 1) Svježe začinsko bilje operite i oteresite vodu, češnjak ogulite, a parmezan narežite na male komadiće.
- 2) Maslinovo ulje i začinsko bilje stavite u posudu za miješanje i štapnim mikserom  pirirajte otprilike 10 sekundi. Po potrebi začinsko bilje podijelite u dvije porcije i pirirajte jedno za drugim oko 10 sekundi.
- 3) Dodajte preostale sastojke u posudu za miješanje i miksajte sve daljnjih 25–30 sekundi dok ne postignete željenu konzistenciju.

Smoothie sa zobenim pahuljicama i voćem

Sastojci

- 1 banana i 1 kivi
- 200 ml mlijeka ili zamjene za mlijeko (npr. zobeno mlijeko, bademovo mlijeko)
- 50 g zobenih pahuljica
- 2 jušne žlice lanenih sjemenki
- 1 čajna žličica meda ili javorovog sirupa
- 80 ml prirodnog jogurta
- Ostalo voće po ukusu, npr. borovnice ili jagode

- 1) Bananu i kivi ogulite i narežite na sitne komadiće.
- 2) Stavite sve sastojke u posudu za miksiranje i dobro miksajte oko 30–60 sekundi dok ne postignete željenu konzistenciju.

Slatki voćni namaz

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća (svježe ili duboko zamrznute)
- 1 paketić (ca. 125 g) šećera za želiranje bez kuhanja

- 1 mala količina soka od limuna
- 1 sasvim mala količina sadržaja čahure vanilije

Priprema

- 1) Jagode operite i očistite, pritom odstranite zelene peteljke. Pomoću sita dobro ocijedite, tako da se prekomjerna voda može ocijediti i namaz ne bude previše rijedak. Veće plodove jagode rezanjem usitnite.
- 2) 250 g jagoda izmjerite i umetnite u prikladnu posudu za miksiranje.
- 3) Dodajte malu količinu limunovog soka.
- 4) U slučaju potrebe istružite sadržaj iz čahure vanilije i dodajte smjesi.
- 5) Sadržaj paketića želir-šećera bez kuhanja dodajte i sa štapnim mikserom 5 45 – 60 sekundi temeljito miksajte. Ukoliko ostanu još veći komadi plodova, masu ostavite 1 minute da stoji nakon toga ponovo 60 sekundi pirirajte.
- 6) Dobivenu masu odmah konzumirajte ili voćni namaz napunite u staklenku sa zavrtnim zatvaračem i zatvorite.

Mlijeko s bananom

- 1 banana
- 250 ml mlijeka
- po ukusu otprilike 1 čajna žličica šećera

- 1) Ogulite bananu i narežite na komade.
- 2) Bananu, mlijeko i šećer stavite u posudu za miješanje i promiješajte štapnim mikserom 5.

Majoneza

Sastojci

- 250 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 2 žumanjka
- 15 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

Priprema

- 1) Žumanjak i ocat stavite u posudu za miješanje, štapni mikser 5 držite okomito u posudi i držite pritisnut prekidač  1.
- 2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju po ukusu začinite solju i paprom.

Съдържание

Въведение	72
Употреба по предназначение	72
Окомплектовка на доставката	72
Описание на уреда/Принадлежности	73
Технически характеристики	73
Указания за безопасност	74
Сглобяване	76
Обслужване	76
Почистване	77
Съхранение	78
Отстраняване на неизправности	78
Предаване за отпадъци	79
Предаване на уреда за отпадъци	79
Предаване на опаковката за отпадъци	79
Гаранция	79
Сервизно обслужване	81
Вносител	82
Рецепти	82
Зелено песто	82
Смути с овесени ядки и плодове	83
Сладка плодова намазка	83
Бананово мляко	84
Майонеза	84

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 указанияте области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Пасаторът служи единствено за наситняване и пюриране на хранителни продукти. Той е предназначен само за лична употреба в домакинството. Уредът не е предвиден за професионална употреба.

Уредът не е предназначен за наситняване на много твърди хранителни продукти, като напр. замразени хранителни продукти или ядки.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор
 - ръководство за потребителя
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
 - 2) Отстранете всички опаковъчни материали.
 - 3) Почистете всички части на уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

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

Описание на уреда/Принадлежности

- 1 Превключвател  (нормална скорост)
- 2 TURBO превключвател (висока скорост)
- 3 Блок на двигателя
- 4 Тяло на пасатора
- 5 Нож

Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50/60 Hz
Номинална мощност	350 W
Клас на защита	II  (двойна изолация)
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Препоръчваме следните времена на работа:

След 1 минута работа оставете уреда да се охлади за около 1 минута.

При превишаване на това време на работа са възможни повреди по уреда поради прегряване!

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда само към правилно инсталиран контакт с мрежово напрежение 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Изключвайте щепсела от контакта, когато уредът не се наблюдава, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване на уреда.
- ▶  В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя на уреда в течност и не допускайте проникване на течности в корпуса на блока на двигателя.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Никога не дърпайте самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела. Разполагайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Не отваряйте корпуса на блока на двигателя. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи от мрежата.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги бъдете предпазливи при работа с него. Съществува опасност от нараняване!
 - Почиствайте уреда и особено тялото на пасатора много внимателно.
 - Никога не посягайте към въртящия се нож.
 - Не поставяйте предмети във въртящия се нож.
 - Дръжте неплътнo прилепнали дрехи и дълги коси далеч от въртящия се нож.
 - Изчакайте, докато ножът спре напълно, преди да свалите тялото на пасатора от блока на двигателя.
 - Изчакайте, докато ножът спре напълно, преди да извадите уреда от хранителните продукти.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- ▶ Когато използвате уреда за пюриране на горещи хранителни продукти в тенджерата, свалете тенджерата от котлона и внимавайте течността да не ври. Оставете горещи хранителни продукти да се охладят леко, за да избегнете попарвания.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Когато пасаторът не се използва, не го оставяйте в гореща тенджерата върху котлона.

УКАЗАНИЕ

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

Сглобяване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Включете щепсела в контакт едва след сглобяването.

УКАЗАНИЕ

- Преди първото пускане в експлоатация почистете всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Ножът  е изключително остър! Винаги бъдете предпазливи при работа с него.
- Поставете тялото на пасатора  на блока на двигателя  така, че стрелката  да сочи към символа . Завъртете тялото на пасатора  по посока на символа , докато се фиксира осезаемо.

Обслужване

С пасатора  можете да пригответе напр. сосове, супи или дипове. Препоръчваме да използвате уреда в продължение на макс. 1 минута и след това го оставете да се охлади за 1 минута.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Хранителните продукти не трябва да са твърде горещи! Пръските от обработваните продукти могат да причинят попарване.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте уреда за обработка на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда!

След като сглобите уреда:

- 1) Включете щепсела на уреда в електрически контакт.
- 2) Поставете тялото на пасатора  отвесно в хранителните продукти за пюриране.
- 3) Задръжте натиснат превключвателя   за обработка на хранителните продукти с нормална скорост.
- 4) Задръжте натиснат превключвателя TURBO  за обработка на хранителните продукти с висока скорост.

УКАЗАНИЕ

- За меки хранителни продукти изберете нормална скорост, а за по-твърди – Turbo скорост.

5) Когато приключите обработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател **1/2**. Извадете тялото на пасатора **4**, веднага щом ножът **5** спре.

Следващата таблица служи за ориентация. Ориентирайте се по препоръчаните времена за обработка, за да не прегрява уредът. Ако след препоръчаното време продуктите все още не са обработени според изискванията ви, изчакайте, докато двигателят се охлади, преди да използвате отново уреда. Препоръчваме след 1 минута работа да оставите уреда да се охлади за около 1 минута.

ПРОДУКТИ	ПРЕПОРЪЧИ-ТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
Плодове, зеленчуци	100 – 200 g	Turbo	около 30 – 60 s
Бebешка храна, супи, сосове	100 – 400 ml	Turbo	около 60 s
Шейкове, млечни напитки	100 – 1000 ml	Нормална	около 60 s

УКАЗАНИЕ



В случай че по време на работа се появят необичайни шумове, като напр. скърцане или др.п., сипете малко неутрално олио за готвене на задвижващия вал на пасатора **4**.

Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.
- При почистването в никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **3** във вода и не го дръжте под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Ножът **5** е изключително остър! Винаги бъдете предпазливи при работа с него.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Не използвайте агресивни, химически или абразивни препарати за почистване! Те могат да повредят непоправимо повърхността!

УКАЗАНИЕ

- Препоръчва се почистване на уреда непосредствено след употреба, за да се предотврати засъхване на остатъци от хранителни продукти.
- 1) Изключете щепсела от контакта.
 - 2) Свалете тялото на пасатора ④ от блока на двигателя ③. За целта завъртете тялото на пасатора ④ по посока на символа  и го свалете.
 - 3) Почистете блока на двигателя ③ с влажна кърпа.
Не допускате попадане на вода в отворите на блока на двигателя ③.
При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете остатъци от миешия препарат с влажна кърпа.
 - 4) Почистете старателно тялото на пасатора ④ в разтвор от вода и миеш препарат и след това отстранете остатъци от миешия препарат с чиста вода.
 - 5) Подсушете добре всички части и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

Съхранение

- 1) Почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.
- 2) Съхранявайте почистения уред на чисто, ненапращено и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Ножът ⑤ не се върти или се върти трудно.	Блокът на двигателя ③ и тялото на пасатора ④ не са слобени правилно.	Издърпайте щепсела от контакта и слобете правилно уреда.
	Ножът ⑤ е блокиран.	Издърпайте щепсела от контакта и отстранете препятствието.
	Продуктите за миксиране са твърде гъсти или твърди.	Уредът не е подходящ за обработка на твърди хранителни продукти.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по горепосочените начини или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

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.



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 разделно. 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 дефектния 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 пораждаат 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 произведени 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. Предназначение 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 451014/451015-2304) 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 сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза 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 сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз 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 сервиз 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.

Сервизно обслужване



България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 451014/451015-2304

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен 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

Зелено песто

- 80 g босилек
- 80 ml зехтин
- 2 – 3 с.л. кедрови ядки
- 1 – 2 скилидки чесън
- 50 g пармезан
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- 1) Измийте пресните подправки и изтръскайте водата, обелете чесъна и нарежете пармезана на малки парчета.
- 2) Сипете зехтина и подправките в съд за миксиране и ги пюрирайте с пасатора **5** в продължение на около 10 секунди. При необходимост разделете подправките на две порции и ги пюрирайте последователно за по около 10 секунди.
- 3) Прибавете останалите продукти в съда за миксиране и миксирайте всичко за още 25 – 30 секунди, докато се постигне желаната консистенция.

Смути с овесени ядки и плодове

Продукти

- 1 банан и 1 киви
 - 200 ml прясно мляко или заместител на млякото (напр. овесено мляко, бадемово мляко)
 - 50 g зърнени овесени ядки
 - 2 с.л. ленено семе
 - 1 ч.л. мед или кленов сироп
 - 80 ml натурално кисело мляко
 - Допълнителни плодове на вкус, напр. черни боровинки или ягоди
- 1) Обелете и нарежете банана и кивито на малки парченца.
 - 2) Сложете всички продукти в съд за миксиране и ги смесете добре за ок. 30 - 60 секунди до достигане на желаната консистенция.

Сладка плодова намазка

Продукти

- 250 g ягоди или други плодове (пресни или замразени)
- 1 пакетче (около 125 g) желираща захар без варене
- 1 пръска лимонов сок
- на върха на ножа сърцевина от ванилова шушулка

Приготвяне

- 1) Измийте и почистете ягодите, като отстраните зелената основа на дръжката. Оставете ги да се отцедят добре в гевгир, за да може да изтече излишната вода и намазката да не стане твърде течна. Нарежете по-едрият ягоди на дребно.
- 2) Претеглете 250 g ягоди и ги сипете в подходящ съд за миксиране.
- 3) Напръскайте с лимонов сок.
- 4) Ако е необходимо, изстържете сърцевината на ванилова шушулка и я прибавете.
- 5) Прибавете съдържанието на пакетчето желираща захар без варене и смесете старателно с пасатора **5** в продължение на 45 - 60 секунди. Ако все още има по-едри парчета, оставете всичко да почине 1 минути и след това пюрирайте повторно за 60 секунди.
- 6) Консумирайте веднага или сипете плодовата намазка в буркан с винтова капачка и го затворете.

Бананово мляко

- 1 банан
 - 250 ml мляко
 - около 1 ч.л. захар на вкус
- 1) Обелете банана и го нарежете на парчета.
 - 2) Сипете банана, млякото и захарта в съда за миксиране и смесете с пасатора .

Майонеза

Продукти

- 250 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 2 жълтъка
- 15 g сладък оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- 1) Сипете жълтъците и оцета в съд за миксиране, дръжте пасатора  вертикално в съда и задръжте натиснат превключвателя  .
- 2) Бавно (в рамките на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете със сол и черен пипер на вкус.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stan informacii · Stav informaci

Versiunea informațiilor · Stanje informacija ·

Актуалност на информацията: 06/2023 · Ident.-No.: SOSM350B1-052023-1

IAN 451014/451015-2304

10 