



STABMIXER / HAND BLENDER SOSM 350 A1

D
STABMIXER
Bedienungsanleitung

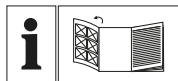
SK
TYČOVÝ MIXÉR
Návod na obsluhu

RO MD
MIXER VERTICAL
Instrucțiuni de utilizare

BG
ПАСАТОР
Ръководство за експлоатация

IAN 451612-2310





(D)

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

(RO) (MD)

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

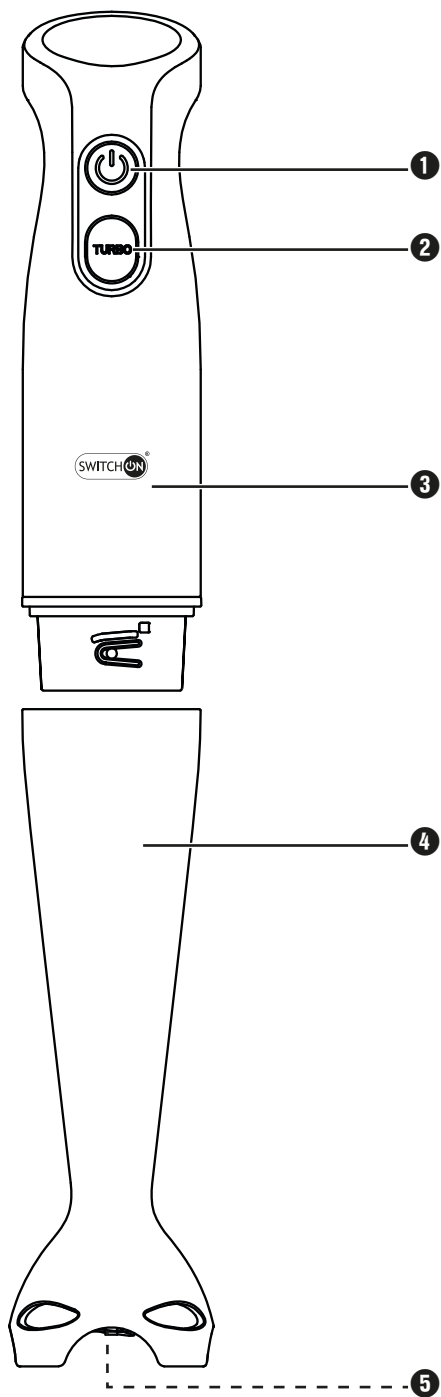
(SK)

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

(BG)

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

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	15
SK	Návod na obsluhu	Strana	29
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	43



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

- ❶ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❷ TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- ❸ Motorblock
- ❹ Mixfuß
- ❺ 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 verletzen 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 5 dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock 3 und Mixfuß 4 sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer 5 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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 451612-2310 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) 451612-2310 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 451612-2310

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 **5** 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

- 375 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 3 Eigelb
- 23 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.

Cuprins

Introducere	16
Utilizarea conform destinației	16
Furnitura	16
Descrierea aparatului/accesorii	17
Date tehnice	17
Indicații de siguranță	18
Asamblarea	20
Operarea	20
Curățarea	21
Depozitarea	22
Remediarea defecțiunilor	22
Eliminarea aparatului	23
Eliminarea aparatului	23
Eliminarea ambalajelor	23
Garanția Kompennass Handels GmbH	24
Service-ul	26
Importator	26
Rețete	26
Pesto verde	26
Smoothie cu fulgi de ovăz și fructe	27
Pastă dulce de fructe	27
Lapte cu banane	28
Maioneză	28

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

- Așezați piciorul de mixare **4** pe blocul motor **3**, astfel încât săgeata  să fie orientată către simbolul . Rotiți piciorul de mixare **4** în direcția simbolului  până când acesta se blochează cu un zgomot specific.

Operarea

Cu ajutorul piciorului de mixare **4** 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 de mixare **4** în poziție verticală în alimentele de pasat.
- 3) Țineți apăsat comutatorul  **1** pentru a prelucra alimentele cu viteză normală.
- 4) Țineți apăsat comutatorul TURBO **2** 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 **1/2**. Scoateți piciorul de mixare **4** de îndată ce cuțitul **5** 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 de mixare 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 de mixare ④ de pe blocul motor ③. În acest scop rotiți piciorul de mixare ④ în direcția simbolului ❶ și scoateți-l.
- 3) Curățați blocul motor ③ cu o lavetă umedă.
Asigurați-vă că în orificiile blocului motor ③ 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 de mixare ④ 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 ❶ nu se rotește sau se rotește greu.	Blocul motor ③ și piciorul de mixare ④ nu sunt asamblate corect.	Scoateți ștecărul din priză și asamblați corect aparatul.
	Cuțitul ❶ 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 aparatului

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 prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 451612-2310 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 **telefonice** 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) 451612-2310.

Service-ul

Service România

Tel.: 0800 080 888

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

E-Mail: client@kaufland.ro

Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

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

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 451612-2310

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 linguri 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 amestecat și pasați-le cu piciorul de mixare  timp de cca 10 secunde. Dacă este necesar, împărțiți ierburile aromatice în două părți și pasați-le pe rând timp de cca 10 secunde fiecare.
- 3) Adăugați celelalte ingrediente în vasul pentru amestecat și mixați totul 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
 - 1-2 linguri de semințe de in
 - 1 linguriță de miere sau sirop de arțar
 - 80 ml iaurt natural
 - Alte fructe după gust, de exemplu, afine sau căpșune
- 1) Curățați banana și kiwi de coajă și tăiați-le în cubulețe mici.
 - 2) Puneți toate ingredientele într-un vas pentru amestecat și mixați cca 30-60 de secunde până la obținerea consistenței dorite.

Pastă dulce de fructe

Ingrediente

- 250 g căpșune sau alte fructe (proaspete sau congelate)
- 1 pachet (cca 125 g) de zahăr gelifiant fără fierbere
- 1 strop de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de conținut dintr-o păstaie de vanilie

Preparare

- 1) Spălați și curățați căpșunele, îndepărtând codița verde. Lăsați surplusul de apă să se scurgă într-o strecurătoare, pentru ca pasta să nu devină prea lichidă. Tăiați căpșunele mai mari în bucăți.
- 2) Cântăriți 250 g de căpșune și adăugați-le într-un vas adecvat pentru amestecat.
- 3) Adăugați peste ele un strop de suc de lămâie.
- 4) La nevoie, răzuiți și adăugați conținutul unei păști de vanilie.
- 5) Adăugați conținutul pachetului de zahăr gelifiant fără fierbere și mixați temeinic cu piciorul de mixare  timp de 45-60 de secunde. În cazul în care rămân bucăți mai mari de fruct, lăsați compoziția să se odihnească timp de 1 minut, după care pasați din nou cca 60 de secunde.
- 6) Serviți imediat sau turnați pasta de fructe într-un recipient cu capac filetat.

Lapte cu banane

- 1 banană
 - 250 ml lapte
 - cca 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 piciorul de mixare .

Maioneză

Ingrediente

- 375 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 3 gălbenușuri
- 23 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

Preparare

- 1) Puneți gălbenușul și oțetul într-un vas pentru amestecat, țineți piciorul de mixare  vertical în vas și țineți apăsat comutatorul  .
- 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.

Obsah

Úvod	30
Určené použitie	30
Obsah dodávky	30
Opis prístroja/príslušenstvo	31
Technické údaje	31
Bezpečnostné pokyny	32
Zloženie	34
Obsluha	34
Čistenie	35
Uskladnenie	36
Odstraňovanie porúch	36
Likvidácia	37
Likvidácia prístroja	37
Likvidácia obalu	37
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	38
Servis	39
Dovozca	39
Recepty	40
Zelené pesto	40
Smoothie z ovsených vločiek s ovocím	40
Sladká ovocná nátierka	41
Banánové mlieko	41
Majonéza	42

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Určené použitie

Tyčový mixér slúži výlučne na krájanie a rozmiešanie potravín. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.

Prístroj nie je určený na krájanie veľmi tvrdých potravín, ako napríklad zmrazených potravín alebo orechov.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Tyčový mixér
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

- 1 Spínač  (normálna rýchlosť)
- 2 TURBO-spínač (vysoká rýchlosť)
- 3 Blok motora
- 4 Tyčový mixér
- 5 Nôž

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 / 60 Hz
Menovitý výkon	350 W
Trieda ochrany	II  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Odporúčame nasledujúcu dobu prevádzky:

Prístroj nechajte po 1 minúte prevádzky ochladiť cca 1 minútu.

V prípade prekročenia tejto prevádzkovej doby môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapojte len do elektrickej zásuvky so sieťovým napätím 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ V prípade prevádzkových porúch, pri neexistujúcom dohľade, pred poskladaním, rozoberaním alebo čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶  Blok motora prístroja v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a ved'te ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa o neho poškodiť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Teleso bloku motora nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
 - Prístroj a najmä tyčový mixér čistite veľmi opatrne.
 - Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža.
 - Nezasahujte žiadnymi predmetmi do rotujúceho noža.
 - Široké oblečenie a dlhé vlasy držte mimo dosahu rotujúceho noža.
 - Skôr než odoberiete tyčový mixér z bloku motora počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
 - Skôr než vytiahnete prístroj z potravín počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmiešanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tento z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Zloženie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž  je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Tyčový mixér  nasadíte na blok motora  tak, aby šípka  ukazovala na symbol . Otočte tyčový mixér  v smere symbolu , až citeľne zaskočí.

Obsluha

S tyčovým mixérom  môžete pripravovať napríklad omáčky, polievky alebo dipy. Odporúčame prístroj prevádzkovať max. 1 minútu v kuse a následne ho nechať ochladiť 1 minútu.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Potraviny nesmú byť horúce! Vystrekujúci obsah by mohol spôsobiť obarenie.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte prístroj na spracovanie tvrdých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

Keď ste prístroj poskladali dokopy:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Tyčový mixér  zasuňte zvislo do potraviny, ktorá sa má rozmixovať.
- 3) Spínač   podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s normálnou rýchlosťou.
- 4) Spínač TURBO  podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou.

UPOZORNENIE

- Pre mäkké potraviny zvolte normálnu rýchlosť a pre pevnejšie potraviny turbo rýchlosť.
- 5) Po spracovaní potravín, stlačený spínač   jednoducho pustíte. Vytiahnite tyčový mixér  ihneď ako sa nôž  zastaví.

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadťte sa odporúčanými časmi spracovania, aby nedošlo k prehriatiu prístroja. Ak by sa prísady po odporúčanom čase spracovania nespracovali tak, ako si prajete, počkajte, kým motor nevychladne, a potom použite prístroj znovu.

Odporúčame, aby ste prístroj nechali po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 1 minútu.

PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
ovocie, zelenina	100 – 200 g	turbo	cca 30 – 60 s
dojčenská výživa, polievky, omáčky	100 – 400 ml	turbo	cca 60 s
kokteily, mliečne nápoje	100 – 1000 ml	normálna	cca 60 s

UPOZORNENIE



Ak by počas prevádzky došlo k neobvyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra ❹ trochu neutrálneho jedlého oleja.

Čistenie

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Pri čistení nesmiete blok motora ❸ v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž ❺ je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky! Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIE

- Odporúča sa prístroj bezprostredne po použití vyčistiť, aby sa zabránilo vysušeniu zvyškov potravín.

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Odoberte tyčový mixér **4** z bloku motora **3**. Otočte tyčový mixér **4** v smere symbolu  a vytiahnite ho.
- 3) Blok motora **3** utrite vlhkou utierkou.
Uistite sa, či sa do otvorov bloku motora **3** nedostala žiadna voda. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky umývacieho prostriedku zotrite vlhkou utierkou.
- 4) Tyčový mixér **4** umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite čistou vodou.
- 5) Všetko dobre vytrite a uistite sa, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

Uskladnenie

- 1) Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- 2) Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do zásuvky.	Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Nôž 5 sa neotáča alebo sa otáča iba ťažko.	Blok motora 3 a tyčový mixér 4 nie sú správne spojené.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a spojte prístroj správne.
	Nôž 5 je blokový.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a odstráňte prekážku.
	Miešaný materiál je príliš tuhý alebo príliš tvrdý.	Prístroj nie je vhodný na spracovanie tvrdých potravín.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 451612-2310 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.kaufland.com/manual si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek.

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu medzinárodnú stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na príslušnú krajinu sa dostanete na národný prehľad našich príručiek. Pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 451612-2310 môžete otvoriť váš návod na obsluhu.

Servis

SK

Servis Slovensko

Tel.: 0800 152835 (bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 451612-2310

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zelené pesto

- 80 g bazalky
- 80 ml olivového oleja
- 2 – 3 PL píniových orieškov
- 1–2 strúčiky cesnaku
- 50 g parmezánu
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Čerstvé bylinky umyte a vytrepte z nich vodu, cesnak ošúpte a parmezán rozrežte na malé kúsky.
- 2) Do mixovacej nádoby dajte olivový olej a bylinky a tyčovým mixérom **5** mixujte 10 sekúnd. Prípadne rozdeľte bylinky na dve porcie a každú porciu rozmixujte postupne vždy približne počas 10 sekúnd.
- 3) Ostatné prísady dajte do pohára na miešanie nápojov a všetko pomixujte ďalších 25 – 30 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Smoothie z ovsených vločiek s ovocím

Prísady

- 1 banán a 1 kivi
 - 200 ml mlieka alebo náhrady mlieka (napr. ovsené mlieko, mandľové mlieko)
 - 50 g celozrnných ovsených vločiek
 - 2 PL ľanových semien
 - 1 ČL medu alebo javorového sirupu
 - 80 ml prírodného jogurtu
 - ďalšie ovocie podľa chuti, napr. čučoriedky alebo jahody
- 1) Banány a kivi ošúpte a pokrájajte na malé kúsky.
 - 2) Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby a dobre pomixujte 30 – 60 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme odkvapať, aby nadbytočná voda odtiekla a nátierka nebola príliš vodnatá. Väčšie jahody pokrájame nadrobno.
- 2) 250 g jahôd dáme do vhodného pohára na mixovanie.
- 3) Pokvapkáme ich trochou citrónovej šťavy.
- 4) Ak chceme, môžeme vyškriabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixérom **5** poriadne rozmixujeme 45 – 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 2 minútach odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

Banánové mlieko

- 1 banán
- 250 ml mlieka
- cca 1 ČL cukru podľa chuti

- 1) Odstráňte banánové šupky a banány nakrájajte na kúsky.
- 2) Do pohára na miešanie nápojov pridajte banány, mlieko a cukor a tyčovým mixérom **5** premiešajte.

Majonéza

Prísady

- 375 ml neutrálneho rastlinného oleja, napríklad repkový olej
- 3 žĺtky
- 23 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Do pohára na miešanie dajte žĺtky a ocot, tyčový mixér **5** podržte zvislo v nádobe a podržte stlačený vypínač  **1**.
- 2) K tomu pridávajte pomaly rovnomerným tenkým prúdom olej (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Nakoniec podľa chuti osolte a okoreňte.

Съдържание

Въведение	44
Употреба по предназначение	44
Окомплектовка на доставката	44
Описание на уреда/Принадлежности	45
Технически характеристики	45
Указания за безопасност	46
Сглобяване	48
Обслужване	48
Почистване	49
Съхранение	50
Отстраняване на неизправности	50
Предаване за отпадъци	51
Предаване на уреда за отпадъци	51
Предаване на опаковката за отпадъци	51
Гаранция	51
Сервизно обслужване	53
Вносител	53
Рецепти	54
Зелено песто	54
Смути с овесени ядки и плодове	55
Сладка плодова намазка	55
Бананово мляко	56
Майонеза	56

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 хранящият 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 приготвяте 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	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО 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 държете 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 сглобени правилно.	Издърпайте щепсела от контакта и сглобете 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 разпаковането. 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 451612-2310) 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 reclamaция.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза бесплатно 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 451612-2310

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  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

- 375 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 3 жълтъка
- 23 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 · Versiunea informațiilor

Stav informácií · Актуалност на информацията:

01/2024 · Ident.-No.: SOSM350A1-012024-1

IAN 451612-2310