



STABMIXER-SET / HAND BLENDER SET SOSMS 600 E5

DE AT CH

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

CZ

TYČOVÝ MIXÉR

Stručný návod

HR

ŠTAPNI MIKSER

Kratke upute za uporabu

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Skrócona instrukcja obsługi

SK

TYČOVÝ MIXÉR

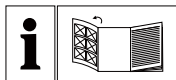
Krátky návod

BG

ПАСАТОР

Кратко ръководство

IAN 425056-2301



D

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

PL

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

CZ

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

SK

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

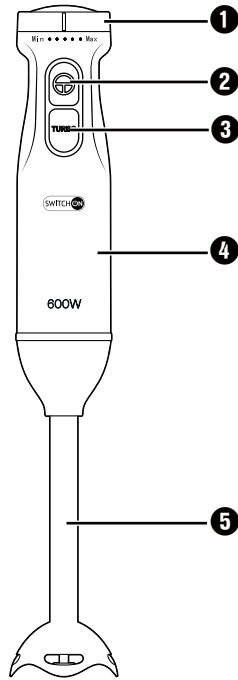
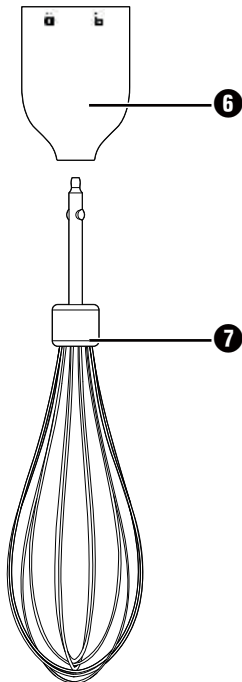
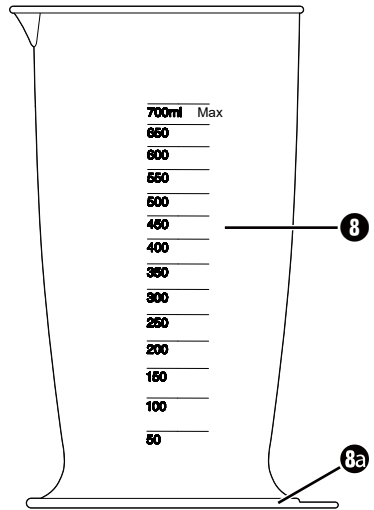
HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajete 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	Kurzanleitung	Seite	1
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	15
CZ	Stručný návod	Strana	29
SK	Krátky návod	Strana	43
HR	Kratke upute za uporabu	Stranica	57
BG	Кратко ръководство	Страница	71

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Verwendung	6
Zusammenbauen	6
Den Stabmixer zusammenbauen	6
Den Schneebesen zusammenbauen	7
Bedienen	7
Tabelle Verarbeitungszeiten	8
Reinigen	9
Entsorgung	9
Gerät entsorgen	9
Verpackung entsorgen	10
Service	10
Importeur	10
Rezepte	11
Gemüsecremesuppe	11
Kürbissuppe	12
Süßer Fruchtaufstrich	13
Schokocreme	13
Mayonnaise	14

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 425056-2301 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Kurzanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung 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 den Service (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Mixfuß

Abbildung B (Schneebeesen):

- ❻ Schneebeesen-Halter
- ❼ Schneebeesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II / (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Messbecher ❽	
Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß **❺** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebeesen **❼** nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.


Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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 und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ 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 Gerätes 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8a** des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.
- Mit dem Mixfuß **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Mixfuß **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesens **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebesens **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

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.

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **7** in den Schneebesen-Halter **6**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **7** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol weist.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **7** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.

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 ⑤:

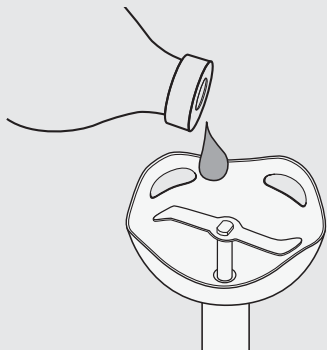


Tabelle Verarbeitungszeiten

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, den Mixfuß ⑤ nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen ⑦ nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zulassen.

MIX-AUFSATZ	ZUTAT	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100-200 g	 Min Max 1	30-60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100-400 ml	 Min Max 1	60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100-1000 ml	 Min Max 1	60 Sek.
	Creme	250 ml	TURBO	70-90 Sek.
	Eischnee	4 Eier	TURBO	120 Sek.

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

HINWEIS



Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Schneebesens **7** sind spülmaschineneeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesens-Halter **6** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Mixfuß **5**, den Schneebesens **7** und den Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

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.

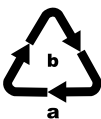


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 425056-2301

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte


Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehligkochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 - 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Mixfuß  für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.


Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 – 300 ml Kokosmilch
- 250 – 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung


- 1) Zwiebel abziehen und zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß  glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

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 abwägen 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 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.


Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen  cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste **3** drücken.
- 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

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	16
Użycie zgodne z przeznaczeniem	16
Zakres dostawy	16
Opis urządzenia/Oprzyrządowanie	17
Dane techniczne	17
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	18
Przeznaczenie	20
Składanie urządzenia	20
Zamocowanie blendera	20
Zamocowanie trzepaczki	21
Obsługa	21
Tabela czasów przetwarzania	22
Czyszczenie	23
Utylizacja	23
Utylizacja urządzenia	23
Utylizacja opakowania	24
Serwis	24
Importer	24
Przepisy	25
Zupa krem z warzyw	25
Zupa dyniowa	26
Słodki przecier owocowy	27
Krem czekoladowy	28
Majonez	28

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej międzynarodowej strony internetowej (www.kaufland.com/manual) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 425056-2301 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

OSTRZEŻENIE!

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dotychczas do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw z blenderem służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można go używać wyłącznie do celów domowych. Zestaw z blenderem nie jest przewidziany do zastosowań przemysłowych.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender ręczny – zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- skrócona instrukcja obsługi


- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz skróconą instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia/Oprzędkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

- ❶ Regulator prędkości
- ❷ Przełącznik  (normalna prędkość)
- ❸ Przełącznik Turbo (duża prędkość)
- ❹ Blok silnika
- ❺ Blender



Rysunek B (trzepaczka do piany):


- ❻ Uchwyt trzepaczki do piany
- ❼ Trzepaczka do piany

Rysunek C (akcesoria):

- ❽ Miarka (z pokrywką/podstawką )


Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.

Miarka 	
Pojemność	900 ml
Pojemność użytkowa do odmierzenia (skala)	700 ml

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

Po 1 minucie pracy należy pozostawić blender  na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany  na ok. 6 minuty w celu jej schłodzenia.


W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ 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 sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odcłączać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. 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.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **8** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **8**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **8** możesz zdjęć podstawę **8a** miarki **8** i użyć jej jako pokrywy. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **8** był również zamknięty.
- Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do obróbki stałych produktów. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!
- Za pomocą trzepaczki **7** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **7** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!



- ▶ wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA



- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka była skierowana na symbol . Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany **7** w uchwyt **6** tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany **7** załóż na blok silnika **4**, strzałką skierowaną na symbol . Obróć blokiem silnika **4**, aż strzałka będzie skierowana na symbol .

Obsługa



OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychłapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany **7**, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubije. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości **1** ustaw w położenie „Max”.

Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

- 1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- 2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik  **2**, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Max”, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Min”, by zmniejszyć prędkość.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik Turbo **3**, by przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** od razu jest dostępna maksymalna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik  **2/3**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej wałek napędowy blendera **5** niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:

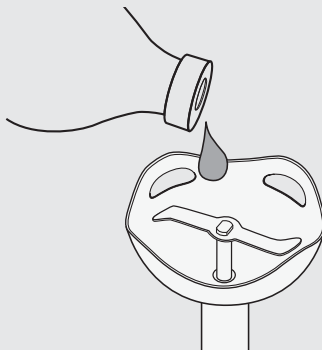


Tabela czasów przetwarzania

Poniższa tabela służy do orientacji. 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 użyciem urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika. Zalecamy pozostawienie blendera **5** do ostygnięcia po 1 minucie pracy na ok. 2 minuty i trzepaczki do piany **7** po 3 minutach na ok. 6 minut.

NASADKA DO MIKSO-WANIA	SKŁADNIK	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100–200 g	 Min Max 1	30–60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	 Min Max 1	60 sek.
	Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	 Min Max 1	60 sek.
	Krem	250 ml	TURBO	70–90 sek.
	Piana z białka	4 jajka	TURBO	120 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Bloku silnika 4 w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

WSKAZÓWKA



Zarówno miarka 8 z pokrywką/podstawką 8a, jak i trzepaczka 7 są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika 4 i uchwyt trzepaczki do piany 6 czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika 4 nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Czyść blender 5 ręczny, trzepaczkę 7 oraz miarkę 8 z pokrywką/podstawką 8a dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

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 zużyte 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. Chronić środowisko i usuwać 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.

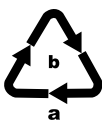


Informacje na temat możliwości utylizacji wystuzonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

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.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kaufland.pl

IAN 425056-2301

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy


Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

Surowce

- 2 - 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 - 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 - 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem  przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.


Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 – 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 – 300 ml mleka kokosowego
- 250 – 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie


- 1) Obrąć cebule i posiekać, podobnie czosnek. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem . W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

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 2 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

- 350 g śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laseczki wanilii (mięsz)

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i zacząć, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką **7** do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

- 200 ml czystego oleju roślinnego, np. rzepakowego
- 1 żółtko
- 5 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Dodaj żółtko i sok z cytryny do pojemnika do miksowania, trzymaj trzepaczkę **7** pionowo w pojemniku i naciśnij przelącznik Turbo **3**.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągło około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	30
Použití dle předpisů	30
Rozsah dodávky	30
Popis přístroje/příslušenství	31
Technická data	31
Bezpečnostní pokyny	32
Použití	34
Sestavení přístroje	34
Sestavení tyčového mixéru	34
Sestavení metly	35
Obsluha	35
Tabulka dob zpracování	36
Čištění	37
Likvidace	37
Likvidace přístroje	37
Likvidace obalu	38
Servis	38
Dovozce	38
Recepty	39
Zeleninová krémová polévka	39
Dýňová polévka	40
Sladká ovocná pomazánka	41
Čokoládový krém	41
Majonéza	42

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši mezinárodní stránku (www.kaufland.com/manual) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 425056-2301 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

Tyčový mixér s příslušenstvím slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Tyčový mixér s příslušenstvím není určen pro použití v průmyslových provezech.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Stručný návod


- 1) Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vycištěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač  (běžná rychlost)
- ❸ turbospínač (vysoká rychlost)
- ❹ těleso motoru
- ❺ tyčový mixér



Obrázek B (šlehací metla):


- ❻ držák šlehací metly
- ❼ šlehací metla

Obrázek C (příslušenství):

- ❽ odměrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem )

Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

odměrná nádobka 

Kapacita nádoby	900 ml
Užitečný objem k odměření (stupnice)	700 ml

Doporučujeme následující provozní doby:


Nechte tyčový mixér  po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte šlehací metlu  po 3 minutách provozu vychladnout asi 6 minuty.

Pokud tyto provozní doby překročíte, může přehřátí způsobit poškození přístroje!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad: Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
 - ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - ▶ Příklad: Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
 - ▶ Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze 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 pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
 - ▶ Příklad: Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
 - ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě ...
 - ... při jeho ponechání bez dozoru;
 - ... při jeho čištění;
 - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

Použití

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pomocí odměrné nádoby **8** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **8** vystříknout.
- ▶ Chcete-li v měrné nádobce **8** uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmut stojan **8a** měrné nádoby **8** a použít tento jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce **8**.
- Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojeneckou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v poté jej nechat vychladnout.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte tyčový mixér **5** ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!
- Šlehačem sněhu **7** můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu **7** max. 3 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Sestavení přístroje

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zásrčku zasuňte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Sestavení tyčového mixéru

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- Nasadíte tyčový mixér **5** na blok motoru **4** tak, aby šipka ukazovala na symbol **6**. Otáčejte tyčovým mixérem **5**, dokud neukazuje šipka na bloku motoru **4** na symbol **6**.

Sestavení metly

- Zatlačte šlehací metlu **7** do držáku šlehací metly **6**, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač **7** nasadíte na těleso motoru **4** tak, aby šipka ukazovala na symbol **6**. Tělesem motoru **4** otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol **6**.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

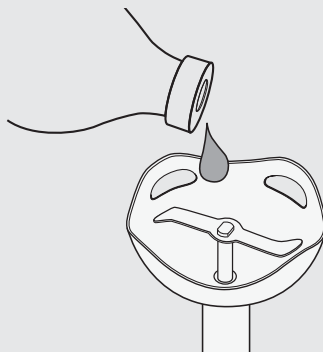
- Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem **7**, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlehačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystříkovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti **1** na „Max“.

Pokud jste tyčový mixér s příslušenstvím smontovali tak, jak bylo požadováno:

- 1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač **T** **2**. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač **3**. Po stisknutí tlačítka turbo **3** je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **T** **2/3**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud se během provozu vyskytnou neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak na hnací hřídel tyčového mixéru ❸ naneste trochu neutrálního stolního oleje:



Tabulka dob zpracování

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. Doporučujeme nechat tyčový mixér ❸ po 1 minutě provozu cca 2 minuty a šlehačí metlu ❷ po 3 minutách provozu asi 6 minut vychladnout.

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	PŘÍSADA	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	ovoce, zelenina	100–200 g	 Min Max 1	30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	 Min Max 1	60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	 Min Max 1	60 s
	krém	250 ml	TURBO	70–90 s
	sníh z bílků	4 vejce	TURBO	120 s

¹ Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.

 Během čištění nesmíte blok motoru ④ v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

UPOZORNĚNÍ



Odměrná nádobka ⑧ s kombinovaným víkem/stojanem ⑧a a šlehačí metla ⑦ jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!

► Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 2) Očistěte blok motoru ④ a držák metliček na šlehání ⑥ vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru ④ nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
- 3) Tyčový mixér ⑤, šlehačí metlu ⑦ a odměrnou nádobku ⑧ s kombinovaným víkem/stojanem ⑧a důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Utěrkou vše dobře vytřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

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.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800 165894 (bezplatně z české pevné a mobilní sítě)

E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 425056-2301

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty


Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

- 2 - 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (zvláště vhodné jsou moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nasekejte. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10 - 15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem  po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dužiny dýně (nejlepší je dýně Hokkaido, protože slupka při vaření změkne a nemusí se oloupat)
- 250 – 300 ml kokosového mléka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava


- 1) Cibuli oloupejte a nasekejte, to samé platí i pro česnek. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji.
Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
- 2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2 – 3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20 – 25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem **5**. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchutí.

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 želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem  vše důkladně promixujte 45 – 60 sekund. Nachází-li se v masě ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 2 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.


Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kaka)
- ½ vanilky (dužina)

Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
- 2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh .

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 1 žloutek
- 5 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Žloutek a citronovou šťávu dejte do šejkru, šlehačí metlu **7** držte svisle v šejkru a stiskněte spínač Turbo **3**.
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	44
Používanie primerané účelu	44
Obsah dodávky	44
Opis prístroja/príslušenstvo	45
Technické údaje	45
Bezpečnostné pokyny	46
Používanie	48
Montáž	48
Montáž mixéra	48
Montáž metličky na sneh	49
Používanie	49
Tabuľka časov spracovania	50
Čistenie	51
Likvidácia	51
Likvidácia prístroja	51
Likvidácia obalu	52
Servis	52
Dovozca	52
Recepty	53
Krémová zeleninová polievka	53
Tekvicová polievka	54
Sladká ovocná nátierka	55
Čokoládový krém	56
Majonéza	56

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 425056-2301 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uschovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento ručný mixér slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Tento mixér nie je určený na podnikateľské účely.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Krátky návod

- 1) Vyberte všetky diely z prístroja a krátky návod zo škatule.
- 2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
- 3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

- ❶ Regulátor otáčok
- ❷ Vypínač (normálne otáčky)
- ❸ Spínač turbo (vysoké otáčky)
- ❹ Blok motora
- ❺ Tyčový (ručný) mixér



Obrázok B (šľahacia metlička):

- ❻ Držiak šľahacej metličky
- ❼ Šľahacia metlička

Obrázok C (príslušenstvo):

- ❽ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/nožičkou ❸a)

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Odmerná nádoba ❽	
Objem	900 ml
Užitočný objem na odmeranie (stupnica)	700 ml

Odporúčame nasledujúce časy prevádzky:

Tyčový mixér ❺ nechajte po 1 minúte prevádzky ochladiť cca 2 minúty.

Šľahaciu metličku ❷ nechajte po 3 minútach prevádzky ochladiť cca 6 minúty.

V prípade prekročenia týchto časov prevádzky môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ 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 elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.



Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
 - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
 - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistíte veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.
- ▶ V prípade nesprávneho použitia prístroja hrozí nebezpečenstvo zranenia.

Používanie

UPOZORNENIE

- ▶ Odmerkou **8** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **8** vytečť.
- ▶ Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v odmernej nádobe **8** môžete podstavec **8a** odmerky **8** sňať a použiť ho ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky **8** je zatvorený.
- Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!
- Metličkou na sneh **7** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **7** max. 3 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Montáž

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistíte všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

Montáž mixéra

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka ukazovala na symbol **6**. Otočíte ručný mixér **5**, až bude šípka na bloku motora **4** ukazovať na symbol **6**.

Montáž metličky na sneh

- Zatlačte šlahaciu metličku ⑦ do držiaka šlahacej metličky ⑥, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadte zložené metličky ⑦ na blok motora ④ tak, aby šípka smerovala na ⑧. Otočte blok motora ④, až bude šípka ukazovať na symbol ⑨.

Používanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

UPOZORNENIE

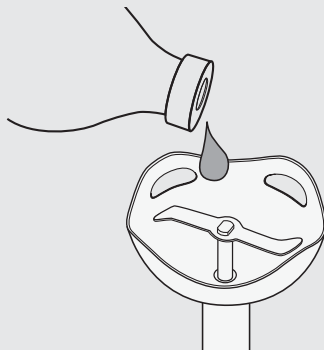
- Keď chcete šlahať smotanú metličkou na sneh ⑦, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šlahanie smotany posuňte regulátor otáčok ① do polohy „Max“.

Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

- 1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 2) Držte vypínač ① ② stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok ① smerom k „Max“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok ① smerom k „Min“, ak chcete otáčky znížiť.
- 3) Podržte spínač turbo ③, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo ③ máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
- 4) Po spracovaní potravín stlačený spínač ① ②/③ jednoducho pustiť.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak by počas prevádzky došlo k neobyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra ❸ trochu neutrálneho jedlého oleja:



Tabuľka časov spracovania

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadťe 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 vychladne, a potom použite prístroj znovu. Odporúčame, aby ste tyčový mixér ❸ nechali po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 2 minúty a šľahaciu metličku ❷ po 3 minútach prevádzky cca 6 minút.


MIXOVACÍ NADSTAVEC	PRÍSADA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	Ovocie, zelenina	100 – 200 g	 Min Max 1	30 – 60 s
	Dojčenská výživa, polievky, omáčky	100 – 400 ml	 Min Max 1	60 s
	Kokteily, mliečne nápoje	100 – 1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Krém	250 ml	TURBO	70 – 90 s
	Sneh	4 vajcia	TURBO	120 s

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

Čistenie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Pred čistením mixéra vždy vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.

 V žiadnom prípade nesmiete blok motora **4** pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba **8** s kombinovaným vrchnákom/nožičkou **8a** a šlahacia metlička **7** sú vhodné do umývačky riadu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Nepoužívajte žiadne drhnúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistíte blok motora **4** a držiak metličky na sneh **6**.
Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora **4**.
V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Tyčový mixér **5**, šlahaciu metličku **7** a odmernú nádobu **8** s kombinovaným vrchnákom/nožičkou **8a** umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

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 prihladalo 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.

Servis



Servis Slovensko

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

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 425056-2301

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


Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

Suroviny

- 2 - 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (obzvlášť vhodné sú múčnaté druhy)
- 200 g mrkvy
- 350 - 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý alebo instantný)
- soľ, korenie, muškátový orech
- 5 g petržlenovej vňate

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekajte. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 - 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom  všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL rastlinného oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najlepšia je tekvica Hokkaido, pretože ju nemusíme šúpať, lebo jej šupka pri varení zmäkne)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šľava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju, to isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.


- 4) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Mixérom **5** všetko dohľadka rozmixujeme. Prítom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 5) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

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 odkvapkať, 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 vyškríabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixéromr  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 skleneného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Suroviny

- 350 g šľahačky
- 200 g horkej čokolády (> 60 % obsah kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

Príprava

- 1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškriabeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
- 2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
- 3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou **7** do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja (napr. repkový)
- 1 žĺtok
- 5 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Do miešacej misky dajte žĺtok a citrónovú šťavu, šľahaciu metličku **7** podržte zvislo v miske a stlačte spínač turbo **3**.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Sadržaj

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu	58
Uporaba u skladu sa namjenom	58
Obim isporuke	58
Opis uređaja/oprema	59
Tehnički podaci	59
Sigurnosne upute	60
Uporaba	62
Sastavljanje	62
Sastavljanje štapnog miksera	62
Sastavljanje metlice za bjelanjak	63
Rukovanje	63
Tablica vremena obrade	64
Čišćenje	65
Zbrinjavanje	65
Zbrinjavanje uređaja	65
Zbrinjavanje ambalaže	66
Servis	66
Proizvođač	66
Recepti	67
Krem juha od povrća	67
Juha od bundeve	68
Slatki voćni namaz	69
Čokoladna krema	70
Majoneza	70

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu

Ovaj je dokument skraćena verzija za ispis čitavih uputa za uporabu.



S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu (www.kaufland.com/manual) i unosom broja artikla (IAN) 425056-2301 možete pogledati i preuzeti čitave upute za uporabu.

UPOZORENJE!

Kratke upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. Prije uporabe proizvoda upoznajite se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Čuvajte kratke upute na sigurnom i u slučaju predaje proizvođača trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Uporaba u skladu sa namjenom

Komplet štapnog miksera služi isključivo za preradu namirnica u malim količinama. Namijenjen je isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Komplet štapnog miksera nije predviđen za uporabu u obrtne svrhe.

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Mjerna čašica sa kombiniranim poklopcem/stalkom
- Metlica za bjelanjak
- Kratke upute za uporabu


- 1) Sve dijelove uređaja i kratke upute za uporabu izvadite iz kutije.
- 2) Uklonite sav materijal pakiranja!
- 3) Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

- ▶ Prekontrolirajte cjelovitost obima isporuke i ustanovite, da li postoje vidljiva oštećenja.
- ▶ U slučaju nepotpune isporuke ili štete uslijed oskudnog pakiranja ili transportnih oštećenja obratite se dežurnoj telefonskoj liniji servisa za kupce (vidi poglavlje **Servis**).

Opis uređaja/oprema

Slika A (štapni mikser):

- ❶ Regulator brzine
- ❷ Prekidač  (normalna brzina)
- ❸ Turbo-prekidač (velika brzina)
- ❹ Blok motora
- ❺ Štapni mikser



Slika B (metlica za bjelanjak):

- ❻ Držač metlice za bjelanjak
- ❼ Metlica za bjelanjak

Slika C (pribor):

- ❽ Mjerna čašica (sa kombiniranim poklopcem/stalkom ❽)

Tehnički podaci


Mrežni napon	220 - 240 V ~ (Izmjenična struja), 50 - 60 Hz
Nominalna snaga	600 W
Zaštitna klasa	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Mjerna čašica ❽

Zapremina	900 ml
Korisna zapremina za mjerenje (skala):	700 ml

Preporučujemo sljedeća vremena rada:


Štapni mikser ❺ nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 2 minute.



Metlicu za bjelanjak ❼ nakon 3 minute rada ostavite da se ohladi oko 6 minute.

Ako se prekorače ova vremena rada, pregrijavanje može uzrokovati oštećenje uređaja!

Sigurnosne upute

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
 - ▶ U slučaju pogonskih smetnji uređaja i prije čišćenja uređaja obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
 - ▶ Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom.
 - ▶ Ukoliko 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 lomite i ne gnječite mrežni kabel i postavite ga tako da nitko ne može na njega stati ili se preko 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 sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
 - ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
 - ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.
-  Blok motora štapnog miksera ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.

 **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.
- ▶ Uređaj u načelu odvojite od mreže napajanja ...
 - ... kada je uređaj bez nadzora;
 - ... kada čistite uređaj;
 - ... kada sastavljate ili rastavljate uređaj.
- ▶ Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- ▶ Tijekom rada s izrazito oštrim noževima postoji opasnost od ozljeda.
- ▶ Uređaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su krajnje oštri!
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ U slučaju zloupotrebe uređaja postoji opasnost od ozljeđivanja.

Uporaba

NAPOMENA

- ▶ Sa mjernom čašom **8** možete mjeriti tekućine do 700 ml. Za preradu napunite maksimalno 300 ml, u protivnom može doći do curenja tekućine iz mjerne čaše **8**.
- ▶ Ako želite tekućine/namirnice čuvati u mjernoj čaši **8**, možete stalak **8a** mjerne čaše **8** skinuti i koristiti kao poklopac. Obratite pažnju na to, da i odlijev na mjernoj čaši **8** bude zatvoren.
- Štapnim mikserom **5** možete pripremati dipove, umake, juhe i dječju hranu ili pirirati voće. Preporučamo da štapni mikser **5** pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

OPREZ! MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za preradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!
- Sa metlicom **7** možete pripravlјati majonezu, tući vrhnje i bjelanjak ili prirediti desert. Preporučamo da metlicu **7** pogonite maksimalno 3 minute neprekidno i zatim ostavite da se ohladi.

Sastavlјanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!



- ▶ Mrežni utikač tek nakon sastavlјanja utaknite u utičnicu.

NAPOMENA



- ▶ Prije prvog puštanja u pogon očistite sve dijelove na način opisan u poglavlјu "Čišćenje".

Sastavlјanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- Postavite štapni mikser **5** na blok motora **4**, tako da strelica pokazuje na simbol . Okrenite štapni mikser **5**, sve dok strelica na bloku motora **4** bude usmјerena prema simbolu .

Sastavljanje metlice za bjelanjak

- Utisnite metlicu za bjelanjak **7** u držač metlice za bjelanjak **6**, sve dok čvrsto ne ulegne.
- Tako sastavljenu metlicu za bjelanjak **7** postavite na blok motora **4**, tako da strelica bude usmjerena na simbol . Okrenite blok motora **4**, sve dok strelica ne bude usmjerena na simbol .

Rukovanje



UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Namirnice ne smiju biti previše vruće! Rasprskavajuća sadržina mogla bi dovesti do opekline.

NAPOMENA

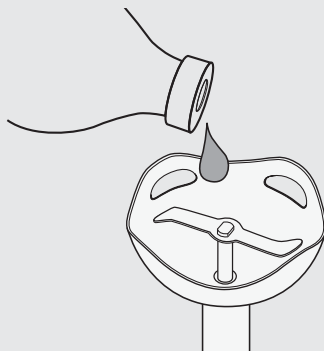
- ▶ Ako želite vrhnje tući sa metlicom za bjelanjak **7**, posudu za vrijeme tućenja držite ukoso. Na taj način vrhnje će brže očvrstnuti. Obratite pažnju na to, da ne dođe do rasprskavanja vrhnja za vrijeme tućenja. Za tućenje vrhnja postavite regulator brzine **1** na „Max“.

Kada ste komplet štapnog miksera sastavili na željeni način:

- 1) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 2) Držite prekidač  **2**, da biste namirnice prerađivali normalnom brzinom. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „Max“, ako brzinu želite povećati. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „Min“, ako brzinu želite smanjiti.
- 3) Držite turbo-prekidač **3**, da biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskanjem turbo-prekidača **3** trenutno Vam na raspolaganju stoji maksimalna brzina prerade.
- 4) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač  **2/3**.

NAPOMENA

- ▶ Ako se tijekom rada pojave neuobičajeni zvukovi, poput cvrčanja ili slično, dodajte malo neutralnog ulja za kuhanje na pogonsko vratilo štapnog miksera ❸:



Tablica vremena obrade

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 štapni mikser ❸ nakon 1 minute rada ostaviti da se ohladi oko 2 minute, a metlicu za bjelanjak ❷ nakon 3 minute rada ostaviti da se ohladi 6 minuta.

NASTAVAK ZA MIKSANJE	SASTOJAK	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME
	Voće, povrće	100–200 g	 Min Max 1	30–60 s
	Dječja hrana, juhe, umaci	100–400 ml	 Min Max 1	60 s
	Shake, mliječni napitci	100–1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Krema	250 ml	TURBO	70–90 s
	Snijeg od bjelanjaka	4 jaja	TURBO	120 s

¹ Brzinu postavite ovisno o konzistenciji koju želite postići.

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE OD STRUJNOG UDARA!

► Prije čišćenja štapnog miksera obavezno izvucite utikač iz mrežne utičnice.



Ne smijete motorni blok 4 prilikom čišćenja nikako uroniti u vodu ili držati pod mlaz tekuće vode.

NAPOMENA



Mjerna čašica 8 sa kombiniranim poklopcem/stalkom 8a i metlica za bjelanjak 7 mogu se prati u perilici posuđa.

OPREZ! MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

► Ne koristite agresivna, kemijska ili ribajuća sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu!

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Blok motora 4 i držač metlice za snijeg 6 očistite vlažnom krpom. Osigurajte, da voda ne može dospjeti u otvore bloka motora 4. Kod tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje na krpu. Obrišite ostatke sredstva za pranje vlažnom krpom.
- 3) Štapni mikser 5, metlicu za bjelanjak 7 i mjernu čašicu 8 s kombiniranim poklopcem/stalkom 8a temeljito očistite u otopini sredstva za pranje posuđa i nakon toga odstranite ostatke sredstva za pranje posuđa čistom vodom.
- 4) Sve skupa dobro osušite krpom i osigurajte, da uređaj prije ponovne uporabe bude sasvim osušen.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekržižene kante za otpad na kotačićima 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.

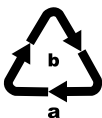


O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

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 kriticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

Servis



Servis Hrvatska

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

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 425056-2301

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Krem juha od povrća

2 - 4 osoba

Sastojci

- 2 - 3 VŽ ulja
- 200 g luka
- 200 g krumpira (posebno su prikladne brašnaste vrste)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml povrtna juha (svježe ili instantne)
- Sol, papar, muskatov orah
- 5 g peršina

Priprema

- 1) Ogulite luk i nasjeckajte ga usitnjavanje. Mrkve operite, oljuštite i izrežite u ploške. Krumpir oljuštite, operite i narežite na ca. 2 cm velike kockice.
- 2) Ulje zagrijte u loncu, luk u njemu pirjajte dok ne bude staklast. Dodajte mrkvu i krumpir i takođe pirjajte. Doližite toliko juhe, da povrće bude dobro preliveno i sve zajedno kuhajte 10 - 15 minuta, dok ne bude mekano. Po potrebi povremeno izvršite dolijevanje juhe, ukoliko povrće više ne bude pokriveno tekućinom.
- 3) Peršin operite, protresite da se osuši i odstranite peteljke. Peršin razdvojite u velike komade i dodajte u juhu. Sve zajedno sa štapnim mikserom **5** pirirajte približno 1 minutu. Po ukusu dodajte soli, papra i naribanog muskatovog oraha.


Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

- 1 luk srednje veličine
- 2 češnja češnjaka
- 10 – 20 g svježeg đumbira
- 3 VŽ ulja od repice
- 400 g mesa bundeve (najbolje je meso Hokkaido-bundeve, jer njena ljuska prilikom kuhanja postaje mekana i ne mora biti ljuštena)
- 250 – 300 ml kokosovog mlijeka
- 250 – 500 ml povrtna juha
- Sok od ½ naranče
- manja količina suhog bijelog vina
- 1 MŽ šećera
- Sol, papar

Priprema

- 1) Luk ogulite i nasjeckajte, kao i češnjak. Đumbir oljuštite i izrežite na sitne kocke. Prvo pirjajte luk i đumbir u vrućem ulju. Nakon 2 minute dodajte češnjak i također pirjajte.
- 2) Bundevu sa četkosom za povrće pod mlazom tople vode temeljito očistite i zatim izrežite na kocke veličine 2 – 3 cm. (Ako koristite druge vrste bundeve umjesto Hokkaido-bundeve, onda ih morate dodatno oljuštiti). Kocke bundeve dodajte uz luk i đumbir i zajedno pirjajte. Doližite polovicu količine kokosovog mlijeka i povrtna juha, tako da bundeva bude dobro prekrivena tekućinom. Uz zatvoreni poklopac kuhajte ca. 20 – 25 minuta, dok ne omekša. Sve zajedno štapićnim mikserom  usitnite dok ne bude glatko. Pritom dodajte toliko kokosovog mlijeka, dok juha ne dobije pravu, blago-kremastu konzistenciju.
- 3) Juhi dodajte sok od naranče, bijelo vino, šećer, sol i papar, tako da juha osim ljutine ima i slatki okus, te istančanu kiselkasto-slanu nijansu.

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 miksanje.
- 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 45 – 60 sekundi temeljito miksajte. Ukoliko ostanu još veći komadi plodova, masu ostavite 2 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.

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

- 350 g tučenog vrhnja
- 200 g gorke čokolade (> 60% udjela kaka)
- ½ čahure od vanilije (sadržaj)

Priprema

- 7) Tučeno vrhnje prokuhajte, čokoladu izmrvite i na laganoj vatri polako istopite. Sadržaj pola čahure od vanilije istružite i umiješajte.
- 8) U hladnjaku pustite da se potpuno ohladi i očvrstne.
- 9) Prije serviranja pomoću metlice za bjelanjak **7** pomiješajte, da nastane krema.

Savjet: Poslužite sa svježim plodovima voća.

Majoneza

Sastojci

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. od repice
- 1 žumanjak
- 5 g blagog octa ili soka od limuna
- Sol i papar prema ukusu

Priprema

- 1) Žumanjak i sok od limuna stavite u posudu za miješanje, metlicu za bjelanjak **7** držite uspravno u posudi i pritisnite turbo-prekidač **3**.
- 2) Ulje ravnomjernim tankim mlazom polako (u roku od ca. 1 minuta) dodajte, tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na koncu prema ukusu začinite sa soli i paprom.

Съдържание

Информация относно това кратко ръководство	72
Употреба по предназначение	72
Окомплектовка на доставката	72
Описание на уреда/Принадлежности	73
Технически характеристики	73
Указания за безопасност	74
Употреба	76
Сглобяване	76
Сглобяване на пасатора	76
Сглобяване на телта за разбиване	77
Работа с уреда	77
Таблица с времена за обработка	78
Почистване	79
Предаване за отпадъци	79
Предаване на уреда за отпадъци	79
Предаване на опаковката за отпадъци	80
Сервизно обслужване	80
Вносител	80
Рецепти	81
Зеленчукова крем супа	81
Тиквена супа	82
Сладка плодова намазка	83
Шоко крем	83
Майонеза	84

Информация относно това кратко ръководство

При този документ става въпрос за съкратено печатно издание на пълното ръководство за потребителя.



С този QR код влизате директно на нашия международен сайт (www.kaufland.com/manual) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 425056-2301 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Краткото ръководство е неразделна част от този продукт. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Съхранявайте добре краткото ръководство и предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Комплектът пасатор служи единствено за преработване на хранителни продукти в малки количества. Той е предназначен само за лична употреба в домакинството. Комплектът пасатор не е предвиден за професионална употреба.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор
- мерителен съд с комбиниран капак-стойка
- тел за разбиване
- кратко ръководство


- 1) Извадете всички части на уреда и краткото ръководство 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 транспортирането, се обърнете към сервиза (вж. глава **Сервиз**).

Описание на уреда/Принадлежности

Фигура А (Пасатор):

- ❶ Регулатор на скоростта
- ❷ Превключвател  (нормална скорост)
- ❸ Превключвател Turbo (висока скорост)
- ❹ Блок на двигателя
- ❺ Пасатор



Фигура Б (Тел за разбиване):


- ❻ Държач на телта за разбиване
- ❼ Тел за разбиване

Фигура В (Принадлежности):


- ❽ Мерителен съд (с комбиниран капак-стойка )


Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Номинална мощност	600 W
Клас на защита	II /  (двойна изолация)
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Мерителен съд 	
Вместимост	900 ml
Полезен обем за отмерване (скала):	700 ml

Препоръчваме следните времена на работа:

След 1 минута работа оставете пасатора  да се охлади за около 2 минути.

След 3 минути работа оставете телта за разбиване  да се охлади за около 6 минути.

При превишаване на тези времена 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.
- ▶ При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ 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 квалифицирани специалисти.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Не дърпайте самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел. Прокарайте 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 неговият хранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на блока на двигателя на пасатора. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР



В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя на пасатора в течност и не допускате проникване на течности в корпуса на блока на двигателя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа,...
 - ...когато оставяте уреда без наблюдение,
 - ...когато почиствате уреда,
 - ...когато сглобявате или разглобявате уреда.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и неговият хранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.
- ▶ При боравене с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително остър!
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.

Употреба

УКАЗАНИЕ

- ▶ С мерителния съд **8** можете да отмервате течности до 700 ml. Сипвайте максимум 300 ml течност за обработване, в противен случай тя може да изтече от мерителния съд **8**.
- ▶ Ако желаете да съхранявате течности/хранителни продукти в мерителния съд **8**, можете да свалите стойката **8a** на мерителния съд **8** и да я използвате като капак. Внимавайте да е затворен също и отворът за изливане на мерителния съд **8**.
- С пасатора **5** можете да пригответе дипове, сосове, супи и бебешка храна или да пюрирате меки плодове. Препоръчваме да използвате пасатора **5** макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте пасатора **5** за обработка на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда!
- С телта за разбиване **7** можете да пригответе майонеза, да разбие сметана и белтъци или да разбъркате десерти. Препоръчваме да използвате телта за разбиване **7** макс. 3 минути непрекъснато и след това да я оставите да се охлади.

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 „Почистяване“.

Сглобяване на пасатора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.
- Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа **6**. Завъртете пасатора **5** така, че стрелката на блока на двигателя **4** да сочи към символа **6**.

Сглобяване на телта за разбиване

- Поставете с натиск телта за разбиване **7** в държача на телта за разбиване **6**, така че да се фиксира неподвижно.
- Поставете сглобената тел за разбиване **7** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа . Завъртете блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа .

Работа с уреда





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Хранителните продукти не трябва да са твърде горещи! Пръскащото съдържание на купата може да причини попарване.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да разбиейте сметана с телта за разбиване **7**, дръжте съда под наклон по време на разбиването. В такъв случай сметаната се втвърдява по-бързо. Внимавайте сметаната да не пръска по време на разбиването. За разбиване на сметана завъртете регулатора на скоростта **1** на „Max“.

След като сте сглобили комплекта пасатор според изискванията:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Задръжте натиснат превключвателя  **2** за обработка на хранителните продукти с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Min“, за да намалите скоростта.
- 3) Задръжте натиснат превключвателя Turbo  **3** за обработка на хранителните продукти с висока скорост. След натискане на превключвателя Turbo  веднага разполагате с максималната скорост на обработка.
- 4) Когато приключите обработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател  **2/3**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ В случай че по време на работа се появят необичайни шумове, напр. скърцане или др.п., сипете малко неутрално олио за готвене на задвижващия вал на пасатора **5**:

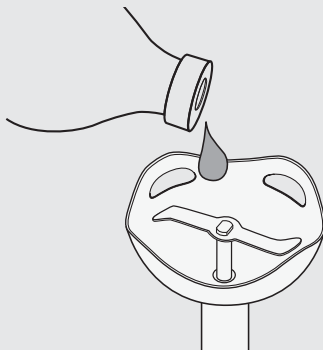


Таблица с времена за обработка

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 да оставите пасатора **5** да се охлади за около 2 минути след 1 минута работа, а телта за разбиване **7** – за около 6 минути след 3 минути работа.

ПРИСТАВКА ЗА МИКСИРАНЕ	ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
	Плодове, зеленчуци	100 – 200 g	 Min ••••• Max 1	30 – 60 s
	Бebешка храна, супи, сосове	100 – 400 ml	 Min ••••• Max 1	60 s
	Шейкове, млечни напитки	100 – 1000 ml	 Min ••••• Max 1	60 s
	Крем	250 ml	TURBO	70 – 90 s
	Белтъци на сняг	4 яйца	TURBO	120 s

¹ Настройте скоростта според желаната от вас консистенция.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите комплекта пасатор, винаги изключвайте щепсела от контакта.



При почистването в никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **4** във вода и не го дръжте под течаща вода.

УКАЗАНИЕ



Мерителният съд **8** с комбиниран капак-стойка **8a** и телта за разбиване **7** са годни за миене в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на двигателя **4** и държача на телта за разбиване **6** с влажна кърпа.
Не допускате попадане на вода в отворите на блока на двигателя **4**.
При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъци от миещия препарат с влажна кърпа.
- 3) Измийте старателно пасатора **5**, телта за разбиване **7** и мерителния съд **8** с комбинирания капак-стойка **8a** в разтвор за миене и след това отстранете остатъците от миещ препарат с чиста вода.
- 4) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният в страни 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.

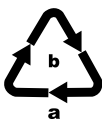


Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220 (безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kauffland.bg

IAN 425056-2301

Вносител

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

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

Рецепти

Зеленчукова крем супа

2 - 4 порции

Продукти

- 2 - 3 с.л. олио
- 200 г лук
- 200 г картофи (особено подходящи са сортове с брашнена консистенция)
- 200 г моркови
- 350 - 400 ml зеленчуков бульон (пресен или инстантен)
- сол, черен пипер, индийско орехче
- 5 г магданоз

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го накълцайте. Измийте и остържете морковите и ги нарежете на шайби. Обелете и измийте картофите и ги нарежете на кубчета с размер около 2 см.
- 2) Загрейте олиото в тенджера и задушете лука до прозрачност. Добавете морковите и картофите и също ги задушете. Налейте толкова бульон, че зеленчуците да са добре покрити и оставете всичко да ври 10 - 15 минути до омекване. От време на време, ако е необходимо, доливайте бульон, за да са покрити зеленчуците.
- 3) Измийте и изтръскайте магданоза и отстранете дръжките. Накъсайте магданоза на едро и го прибавете към супата. Пюрирайте всичко с пасатора **5** за около 1 минута. Овкусете със сол, черен пипер и настъргано индийско орехче.

Тиквена супа

4 порции

Продукти

- 1 средноголяма глава лук
- 2 скилидки чесън
- 10 – 20 g пресен джинджифил
- 3 с.л. рапично олио
- 400 g месо от тиква (най-подходяща е тиква Хокайдо, тъй като кората омеква при варене и не трябва да се бели)
- 250 – 300 ml кокосово мляко
- 250 – 500 ml зеленчуков бульон
- сок от ½ портокал
- малко сухо бяло вино
- 1 ч.л. захар
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го накълцайте, постъпете по същия начин с чесъна. Обелете джинджифила и го нарежете на ситни кубчета. В горещо олио задушете първо лука и джинджифила. След 2 минути добавете чесъна и също го задушете.
- 2) Почистете старателно тиквата с четка за зеленчуци под топла вода, след това я нарежете на кубчета с размер 2 – 3 cm. (Ако се използва тиква, различна от тиква Хокайдо, тя трябва допълнително да се обели). Добавете кубчетата тиква към лука и джинджифила и също ги задушете. Залейте с половината количество кокосово мляко и толкова зеленчуков бульон, че тиквата да е добре покрита. При затворен капак варете около 20 – 25 минути до омекване. Смесете всичко с пасатора **5** до гладкост. При това добавете толкова кокосово мляко, че супата да придобие подходящата, нежна кремообразна консистенция.
- 3) Овкусетe супата с портокалов сок, бяло вино, захар, сол и черен пипер, така че супата да има пикантна и същевременно сладка и балансирана кисело-солена нотка.

Сладка плодова намазка

Продукти

- 250 г 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. Нарезжете по-едри ягоди на дребно.
- 2) Претеглете 250 г 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 2 минути и след това пюрирайте повторно за 60 секунди.
- 6) Консумирайте веднага или сипете плодовата намазка в буркан с винтова капачка и го затворете.

Шоко крем

За 4 порции

Продукти

- 350 г бита сметана
- 200 г горчив шоколад (> 60 % какаово съдържание)
- ½ ванилова шушулка (сърцевина)

Приготвяне

- 1) Сложете сметаната да заври, натрошете в нея шоколада и бавно го разтопете на ниска температура. Изстържете сърцевината на половин ванилова шушулка и я разбъркайте в сместа.
- 2) Оставете в хладилник да се охлади напълно и да се втвърди.
- 3) Преди сервиране разбъркайте на крем с телта за разбиване **7**.

Съвет: Сервирайте с пресни плодове.

Майонеза

Продукти

- 200 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 1 жълтък
- 5 g слаб оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- 1) Сипете жълтъка и лимоновия сок в съда за миксиране, дръжте телта за разбиване **7** вертикално в съда и натиснете превключвателя Turbo **3**.
- 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 informacii
Stav informácii · Stanje informacija · Актуалност на информацията:
01/2023 · Ident.-No.: SOSMS600E5-012023-1

IAN 425056-2301

10 