



DIGITALER HANDMIXER / DIGITAL HAND MIXER SOHMD 500 A1

(D)

DIGITALER HANDMIXER

Bedienungsanleitung

(CZ)

DIGITÁLNÍ RUČNÍ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

DIGITÁLNY RUČNÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(BG)

ДИГИТАЛЕН РЪЧЕН МИКСЕР

Ръководство за експлоатация

(PL)

CYFROWY MIKSER RĘCZNY

Instrukcja obsługi

(RO) (MD)

MIXER MANUAL DIGITAL

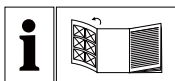
Instrucțiuni de utilizare

(HR)

DIGITALNI RUČNI MIKSER

Upute za upotrebu

IAN 428572-2301



D

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

PL

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

CZ

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

RO MD

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

SK

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

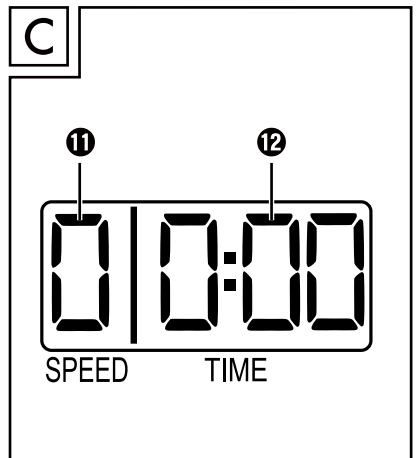
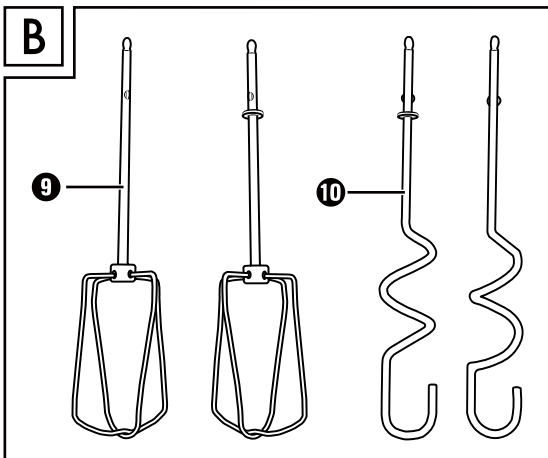
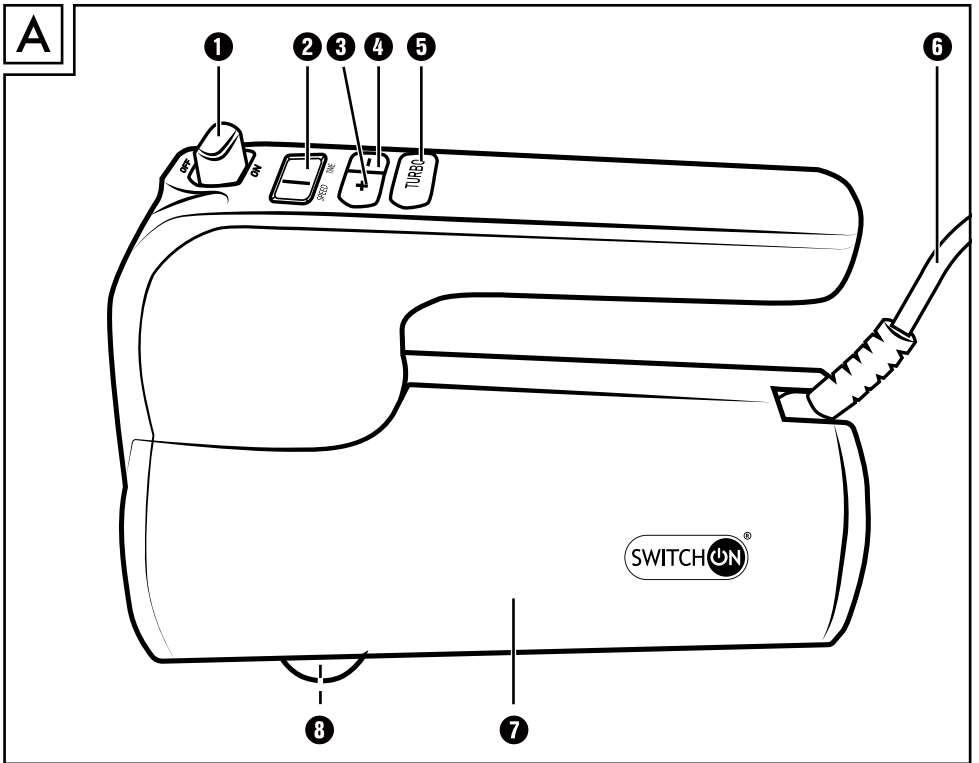
HR

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

BG

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

D	Bedienungsanleitung	Seite	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	13
CZ	Návod k obsluze	Strana	25
RO/MD	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	49
HR	Upute za upotrebu	Stranica	61
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	73



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Verwendete Warnhinweise und Symbole	3
Sicherheitshinweise	4
Auspacken	6
Geschwindigkeitsstufen	6
Bedienen	6
Verarbeitungsmengen	6
Rühren und Kneten	7
Reinigen	8
Aufbewahrung	8
Entsorgung	8
Gerät entsorgen	8
Verpackung entsorgen	9
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	9
Service	10
Importeur	10
Rezepte	11
Mayonnaise	11
Hefezopf	11
Einfacher Rührkuchen	12
Pizzateig	12
Baiser	12

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Digitaler Handmixer
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Ein-/Aus-Schalter / Auswurfaste
- 2 Display
- 3 Taste + (Geschwindigkeit erhöhen)
- 4 Taste - (Geschwindigkeit verringern)
- 5 Turbo-Taste
- 6 Netzkabel mit Netzstecker
- 7 Handteil
- 8 Steckplätze für die Aufsätze


Abbildung B:

- 9 Rührbesen
- 10 Knethaken

Abbildung C:

- 11 Anzeige Geschwindigkeitsstufe (SPEED)
- 12 Anzeige Laufzeit (TIME)

Technische Daten





Nennspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II/  (Doppelisolierung)
KB-Zeit:	10 Min.






KB-Zeit

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	<p>GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.</p>
	<p>WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.</p>
	<p>VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.</p>
	<p>ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.</p>

	<p>Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.</p>
	<p>Anleitung lesen.</p>
	<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p>Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.</p>
	<p>Nicht in Wasser tauchen!</p>
	<p>Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.</p>
	<p>Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.</p>

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen oder die Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.

- ▶ Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
- ▶ Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen“.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- ▶ Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

Auspacken

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

Geschwindigkeitsstufen

0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5 - Turbo/6	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.
Turbo/6	Die höchste Geschwindigkeitsstufe 6 lässt sich durch Drücken und Halten der Turbo-Taste aktivieren. Es steht sofort die volle Leistung des Gerätes zur Verfügung. Dies funktioniert nur, wenn bereits eine Geschwindigkeitsstufe angewählt ist. Geeignet zum Schlagen von Sahne und Eischnee.

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verarbeitungsmengen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- ▶ Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!
Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

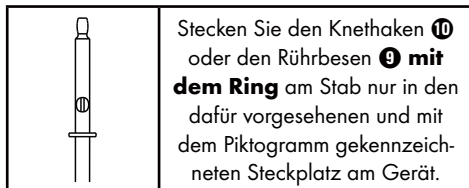
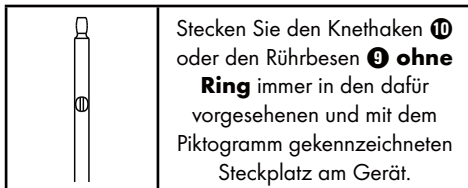
Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen / verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen **9** / Kneithaken **10** mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen **9** / Kneithaken **10** ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für ...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	310 g	1:30 Minuten	820 g	4 - 5 Minuten
Rührteig	200 g	0:30 Minute	600 g	3:00 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3:00 Minuten
Sahne	50 ml	1 Minute	1300 ml	6:30 Minuten
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1 Minute	10 Stück	2:30 - 3 Minuten

Rühren und Kneten

- Wählen Sie den passenden Aufsatz:
 - Rührbesen **9**: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
 - Kneithaken **10**: Zum Kneten von schweren Teigen.
- Schieben Sie die Rührbesen **9** oder Kneithaken **10** so weit in die Steckplätze **3**, bis diese sicher und hörbar einrasten:



- Stecken Sie den Netzstecker **6** in eine Netzsteckdose ein.
- Schieben Sie den Ein-/Aus-Schalter **1** auf ON. Im Display **2** erscheint für einen kurzen Moment „B 1 B:BB“, dann „B 1 B:00“.
- Führen Sie die Rührbesen **9**/Kneithaken **10** in das Mixgut ein. Die Rührbesen **9**/Kneithaken **10** sollten mindestens 1 cm in die zu verarbeitenden Lebensmittel hineinragen, ansonsten können die Zutaten nicht richtig vermengt werden.
- Wählen Sie durch Drücken der Taste + **3** die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Durch Drücken der Taste - **4** verringern Sie die Geschwindigkeit wieder.

Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeitsstufen und einer zusätzlichen Stufe (Turbo/6) durch Drücken und Halten der Turbo-Taste **5** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeitsstufen“). Im Display **2** wird die gewählte Geschwindigkeitsstufe (SPEED) **11** und die Laufzeit (TIME) **12** angezeigt.

Die Laufzeit zählt bis 9:59, danach startet sie wieder bei 0:00. Beachten Sie immer die KB-Zeit von 10 Minuten.

- 7) Wenn Sie mit der Bearbeitung des Mixgutes fertig sind, schieben Sie den Ein-/Aus-Schalter **1** auf OFF. Das Display **2** erlischt.
- 8) Ziehen Sie die Rührbesen **9**/ Kneithaken **10** aus dem Mixgut.
- 9) Drücken Sie die Auswurf-Taste **1**, um die Rührbesen **9**/Kneithaken **10** zu lösen.

i Hinweis: Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen **9** oder Kneithaken **10** nur lösen, wenn der Ein-/Aus-Schalter **1** auf OFF steht.

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

➤ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **6** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

⊘ Tauchen Sie das Handteil **7** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

- Reinigen Sie das Handteil **7** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **9** oder Kneithaken **10** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab.

Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

i Hinweis:



Die Rührbesen **9** und die Kneithaken **10** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

Kaufland bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

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

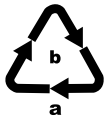


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 428572-2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere internationale Seite (www.kaufland.com/manual). Mit Klick auf das entsprechende Land gelangen Sie auf die nationale Übersicht unserer Handbücher. Mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 428572-2301 können Sie Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

D Service Deutschland

Tel.: 0800 1528 352 (kostenfrei)

aus dem dt. Festnetz/ Mobilfunknetz)

E-Mail: kundenmanagement@kaufland.de

IAN 428572-2301

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

i Hinweis: Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte.

Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Mayonnaise

Zutaten

- 300 - 400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
 - 2 Eigelb
 - 5 - 10 g milder Essig oder Zitronensaft
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1) Geben Sie die Eigelbe und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen **9** senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
 - 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
 - 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Hefezopf

Zutaten

- 350 g Mehl
 - 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
 - 1 Pck. Hefe, trocken
 - 1 TL Salz
 - 50 g Zucker
 - 200 ml Milch, lauwarm
 - 65 g Butter, weich
 - 1 Eigelb
 - etwas Hagelzucker
- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Knethaken **10**.
 - 2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarme Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken **10** kräftig durch.
 - 3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
 - 4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
 - 5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
 - 6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

Backen Sie den Hefezopf auf mittlerer Schiene bei 160 °C ca. 30 Minuten.

Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weiche
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- ggf. etwas Puderzucker

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen ⑨.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
- 4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten.
- 5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
- 6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

Pizzateig

Zutaten

- 350 g Mehl
- 20 g Hefe, frische
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser, lauwarmes
- 7 g Salz

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

- 1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken ⑩ gut durch.
Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
- 2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
- 3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.
- 4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach belieben.

Backen Sie die Pizza für ca. 15 - 20 Minuten bei 220°C/Umluft.

Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen ⑨ und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist.
- 2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

Je nach Größe und Form der gespritzten Formen, lassen Sie diese ca. 80 - 100 Minuten im Backofen trocknen.

Tartalomjegyzék

Wstęp	14
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	14
Zakres dostawy	14
Opis urządzenia	14
Dane techniczne	14
Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	15
Wskazówki bezpieczeństwa	16
Rozpakowanie	18
Stopnie prędkości	18
Obsługa	18
Przetwarzane ilości	18
Mieszanie i wyrabianie ciasta	19
Czyszczenie	20
Przechowywanie	20
Utylizacja	20
Utylizacja urządzenia	20
Utylizacja opakowania	21
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	21
Serwis	22
Importer	22
Przepisy	23
Majonez	23
Chątka	23
Prosty biszkopt	24
Ciasto na pizzę	24
Beza	24

Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do wyrabiania i zagniatania ciasta, miksowania płynów (np. soków owocowych) i ubijania śmietany. Przeznaczone jest wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

- 1 cyfrowy mikser ręczny
- 2 haki do wyrabiania ciasta
- 2 trzepaczki
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka: Bezpośrednio po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz nie posiada żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby, prosimy zwrócić się do serwisu.

Opis urządzenia

Ilustracja A:

- ❶ Włącznik/wyłącznik / przycisk zwalniania końcówek
- ❷ Wyświetlacz
- ❸ Przycisk + (zwiększenie prędkości)
- ❹ Przycisk - (zmniejszenie prędkości)
- ❺ Przycisk Turbo
- ❻ Kabel zasilający z wtykiem sieciowym
- ❼ Rękojeść
- ❽ Gniazda na końcówki


Rysunek B:

- ❾ Trzepaczka
- ❿ Hak do wyrabiania ciasta

Rysunek C:

- ⓫ Wskazanie stopnia prędkości (SPEED)
- ⓬ Wskazanie czasu pracy (TIME)

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	500 W
Klasa ochrony	II/  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej:	10 min.

Czas pracy krótkotrwałej

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

Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	<p>NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
	<p>OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.</p>
	<p>PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.</p>
	<p>UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p>
	<p>Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p>

	<p>Przeczytaj instrukcję.</p>
	<p>Prąd/napięcie przemienne</p>
	<p>Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji między częściami przewodzącymi prąd i dotykowymi.</p>
	<p>Nie zanurzać w wodzie!</p>
	<p>Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.</p>
	<p>Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.</p>

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabel sieciowy nie może znajdować się w pobliżu lub mieć kontaktu z rozgrzаныmi elementami urządzenia lub innymi źródłami ciepła. Nie dopuścić, by kabel sieciowy leżał na krawędziach lub narożnikach.
 - ▶ Nie zginać ani nie przygniatać kabla sieciowego.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
 - ▶ Odłączając urządzenie z sieci, ciągnij zawsze za wtyk, nigdy za kabel sieciowy. W przeciwnym razie można uszkodzić kabel sieciowy!
- ⊘** W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści w wodzie ani w innej cieczy! Przedostanie się cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Nigdy nie dotykać w czasie pracy urządzenia trzepaczek ani haków do wyrabiania ciasta. Długie włosy, szale i tym podobne trzymać z dala od nasadek.
- ▶ Nigdy nie zakładać nasadek o różnej funkcji jednocześnie.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, po każdym jego użyciu i przed każdym czyszczeniem wyciągać wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, przed każdą wymianą akcesoriów wyciągać wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie dotykać ruchomych elementów urządzenia i zawsze odczekać, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Bezpieczeństwo urządzenia gwarantowane jest wyłącznie wtedy, jeżeli jest ono w prawidłowym stanie.
- ▶ Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jakieś części są uszkodzone lub ich brak. W przeciwnym razie istnieje poważne niebezpieczeństwo wypadku.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zanim odejdziesz od miejsca pracy, najpierw wyjmij wtyk z gniazda elektrycznego.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie odniesieniem obrażeń!
- ▶ Dokładnie czyść wszystkie powierzchnie, zwłaszcza te, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj informacji zawartych w rozdziale „Czyszczenie”.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używać urządzenia na otwartej przestrzeni. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- ▶ Wszelkie naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie wykwalifikowanym specjalistom. W razie awarii urządzenia należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu, właściwego dla kraju zamieszkania.

Rozpakowanie

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

Turbo/6	Najwyższy stopień prędkości 6 można aktywować przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku Turbo 5 . Od razu dostępna jest pełna moc urządzenia. Działa to tylko wtedy, gdy wybrano już stopień prędkości. Do ubijania śmietany i piany.
---------	--

Stopnie prędkości

0	Urządzenie jest wyłączone
1	Odpowiednia prędkość wyjściowa do miksowania miękkich składników takich jak mąka, masło itd.
2	Do miksowania płynnych składników.
3	Do wyrabiania ciast na wypieki i ciasta chlebowego
4	Do ubijania masła, cukru, słodkich deserów itp.
5- Turbo/6	Do ubijania piany, polewy, bitej śmietany itd.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!

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

Przetwarzane ilości

ⓘ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie należy użytkować urządzenia dłużej niż 10 minut bez przerwy. Po upływie 10 minut należy zrobić przerwę, dopóki urządzenie się nie ochłodzi.
- ▶ Nigdy nie wyrabiać tym urządzeniem ciasta z mąką o wadze powyżej 500 g. Większe ilości mąki mogą doprowadzić do przeciążenia urządzenia!

W razie potrzeby podzielić ciasto o większej ilości mąki na kilka porcji i wyrabiać je jedna po drugiej. Nie przekraczać jednak określonego czasu pracy krótkotrwałej, wynoszącego 10 minut.

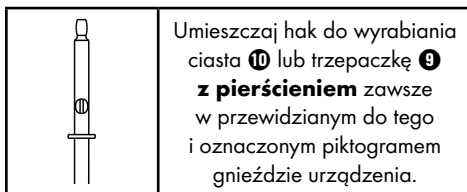
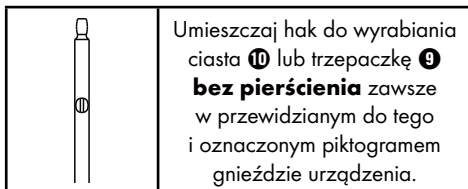
Podane czasy przetwarzania są wartościami orientacyjnymi. Obserwuj proces przetwarzania i wydłużaj/skracaj czas w zależności od potrzeb. Nie należy jednak przekraczać czasu pracy krótkotrwałej wynoszącego 10 minut.

Do małych ilości używaj wąskiego pojemnika do miksowania, aby trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ mogły zanurzyć się w miksowanym produkcie na co najmniej 1 cm. Również w przypadku większych naczyń zwracaj uwagę, aby trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ zanurzały się dostatecznie głęboko w miksowanym produkcie.

Ilości napełnienia dla...	Min. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania (ok.)	Maks. ilość (suma wszystkich składników)	Czas przetwarzania (ok.)
Ciasto drożdżowe	310 g	1:30 min	820 g	4-5 minut
Rzadkie ciasto	200 g	0:30 min	600 g	3:00 min
Ciasto gęste (np. ciasto kruche)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
Śmietana	50 ml	1 min	1300 ml	6:30 min
Białko (jaja w rozmiarze M)	2 szt.	1 min	10 szt.	2:30 - 3 min

Mieszanie i wyrabianie ciasta

- Wybierz odpowiednią końcówkę:
 - Trzepaczka ⑨: Do ubijania śmietany i lekkich ciast.
 - Haki do wyrabiania ciasta ⑩: Do wyrabiania gęstych ciast.
- Trzepaczki ⑨ lub haki do wyrabiania ciasta ⑩ wciśnij w gniazda ⑧, do momentu, aż zatrzasną się w słyszalny sposób:



- Włóż wtyk sieciowy ⑥ do gniazda zasilania.
- Przesuń włącznik/wyłącznik ① w położenie ON. Na wyświetlaczu ② pojawia się na krótko „B | B:BB”, następnie „D | D:DD”.
- Wsuń trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ w miksowany produkt. Trzepaczki ⑨ / haki do wyrabiania ciasta ⑩ powinny wsuwać się w przetwarzaną żywność na co najmniej 1 cm, w innym przypadku składników może się nie dać właściwie wymieszać.

- 6) Naciskając przycisk + **3** wybierz żądany stopień prędkości. Naciskając przycisk - **4** zmniejsz prędkość.

Możesz wybrać jeden z 5 stopni prędkości i jeden dodatkowy stopień (turbo/6) po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku Turbo **5** (patrz rozdział „Stopnie prędkości”).

Na wyświetlaczu **2** pojawia się wybrany stopień prędkości (SPEED) **11** i czas pracy (TIME) **12**.

Czas pracy jest odliczany do 9:59, następnie uruchamia się ponownie przy 0:00. Zawsze należy jednak uwzględnić czas pracy krótkotrwałej wynoszący 10 minut.

- 7) Po zakończeniu przetwarzania miksowanego produktu przesunąć włącznik/wyłącznik **1** na OFF. Wyświetlacz **2** gaśnie.
- 8) Wsuń trzepaczkę **9** / haki do wyrabiania ciasta **10** z miksowanego produktu.
- 9) Wciśnij przycisk zwalniania końcówek **1**, aby wyjąć trzepaczkę **9** / hak do wyrabiania ciasta **10**.

i Wskazówka: ze względów bezpieczeństwa trzepaczkę **9** lub haki do wyrabiania ciasta **10** można odłączać tylko wtedy, gdy włącznik/wyłącznik **1** znajduje się w pozycji OFF.

Czyszczenie

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnij wtyk **6** gniazda! Istnieje zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

⚠ W żadnym przypadku nie zanurzaj rękojeści **7** w wodzie ani w innej cieczy!

- Rękojeść **7** z silnikiem czyść samą zwilżoną szmatką i ewentualnie łagodnym środkiem czyszczącym.

- Trzepaczkę **9** lub haki do wyrabiania ciasta **10** myj pod bieżącą wodą lub w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania. Po umyciu wysusz wszystko starannie. Zalecamy czyszczenie końcówek bezpośrednio po ich użyciu. W ten sposób usunięte zostaną resztki produktów spożywczych i zredukowana zostanie możliwość powstania bakterii.

i Wskazówka:



Trzepaczkę **9** i haki do wyrabiania ciasta **10** są przystosowane również do zmywania w zmywarce.

Przechowywanie

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

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



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

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

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

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu użytego sprzętu.

Na tym etapie kształtują się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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

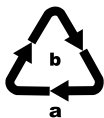


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



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



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

zgodnie z zasadami segregacji odpadów.

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

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

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 428572-2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej międzynarodowej strony internetowej (www.kauffland.com/manual). Kliknij na odpowiedni kraj, aby uzyskać dostęp do krajowego przeglądu naszych instrukcji. I wpisując numer artykułu (IAN) 428572-2301 możesz otworzyć daną instrukcję obsługi.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 800 300062

(bezpłatne połączenia z telefonów stacjonarnych i komórkowych)

E-Mail: kontakt@kauffland.pl

IAN 428572-2301

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

i Wskazówka: Przepisy bez gwarancji.

Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi.

Uzupełnij niniejsze przepisy proporcjami składników na bazie własnego doświadczenia.

Majonez

Składniki

- 300 - 400 ml neutralnego oleju roślinnego, np. olej rzepakowy
- 2 żółtko
- 5 - 10 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

- 1) Do wysokiego i wąskiego pojemnika do miksowania dodaj żółtko jajka i ocet lub sok z cytryny. Przytrzymaj trzepaczki **i** pionowo w pojemniku do miksowania i ustaw urządzenie na najwyższy stopień prędkości.
- 2) Wlewaj olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie dopraw majonez do smaku solą i pieprzem.

Chałka

Składniki


- 350 g mąki
- 1/2 kostki drożdży świeżych lub
- 1 opakowanie drożdży suszonych
- 1 łyżeczka soli
- 50 g cukru
- 200 ml mleka, letniego
- 65 g masła, miękkiego
- 1 żółtko
- trochę cukru gruboziarnistego

- 1) Wymieszaj mąkę z solą i cukrem w misce. Dodaj masło na wierzch i ugniataj wszystko za pomocą haków do wyrabiania ciasta **i**.
- 2) Rozdrobnij drożdże nad ciastem lub posyp ciasto suchymi drożdżami i dodaj letnie mleko. Następnie energicznie wyrób ciasto hakami do wyrabiania ciasta **i**.
- 3) Zostaw ciasto przykryte w ciepłym miejscu na ok. 1 godzinę, by się ustąpiło.
- 4) Po odstaniu ugniataj ciasto ponownie energicznie rękami i podziel je na 3 równe kawałki.
- 5) Uformuj warkocz z 3 nitek, umieść go na blasze do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
- 6) Posmaruj warkocz żółtkiem jajka za pomocą pędzla i posyp cukrem gruboziarnistym.

Piecz chałkę na środkowej półce w temperaturze 160 °C przez ok. 30 minut.

Prosty biszkopt

Składniki


- 100 g masła, miękkiego
 - 100 g cukru
 - 2 jaja
 - 2 opak. cukru waniliowego
 - 150 g mąki
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 2 łyżki mleka
 - Tłuszcz do wysmarowania formy
 - ewent. trochę cukru pudru
- 1) Włóż miękkie masło z cukrem, cukrem waniliowym, mlekiem i jajkami do miski, a następnie wymieszaj trzepaczkami .
 - 2) Wymieszaj proszek do pieczenia z mąką i dodaj do miski. Mieszaj składniki dalej, aż powstanie gładkie ciasto.
 - 3) Wlej ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy do ciasta.
 - 4) Piecz ciasto w nagrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 160°C przez ok. 40 minut z włączonym termoobiegiem.
 - 5) Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia na 5 minut przed wyjęciem ciasta z formy.
 - 6) Posyp ciasto niewielką ilością cukru pudru.

Ciasto na pizzę

Składniki

- 350 g mąki
- 20 g drożdży, świeżych
- 1 łyżka oliwy
- 200 ml wody, letniej
- 7 g soli


Ciasto wystarczy na 2 okrągłe pizze lub blachę do pieczenia.

- 1) Wszystkie składniki dodaj do miski i wyrabiaj przez około 5 minut za pomocą haków do wyrabiania ciasta .
Jeśli ciasto zbyt szybko się klei, dodaj do niego nieco mąki.
- 2) Odstaw ciasto na ok. 30 minut.
- 3) Podziel ciasto na 2 porcje, a z każdej z nich uformuj kulki.
- 4) Rozwałkuj ciasto na okrągłe spody do pizzy i przykryj je według własnych upodobań.

Piecz pizzę przy włączonym termoobiegu przez około 15 - 20 minut w temperaturze 220°C.

Beza

Składniki

- 200 g cukru
 - 3 białka jajek
- 1) Ubijaj białko trzepaczkami  i stopniowo dodawaj cukier, aż białko stanie się sztywną pianą.
 - 2) Rozgrzej piekarnik do temperatury 120 °C i wyłóż blachę papierem do pieczenia.
 - 3) Dodaj masę do wyciskanego worka do ciast i wyciśnij ciasto na papier do pieczenia formując pożądaną kształt.

W zależności od wielkości i uformowanych kształtów, pozostaw je do wyschnięcia w piecu na około 80 - 100 minut.

Obsah

Úvod	26
Použití v souladu s určením	26
Rozsah dodávky	26
Popis přístroje	26
Technické údaje	26
Použitá výstražná upozornění a symboly	27
Bezpečnostní pokyny	28
Vybalení	30
Stupně rychlosti	30
Ovládání	30
Zpracovávaná množství	30
Míchání a hnětení	31
Čištění	32
Skladování	32
Likvidace	32
Likvidace přístroje	32
Likvidace obalu	32
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	33
Servis	34
Dovozce	34
Recepty	35
Majonéza	35
Kynutý pletenec	35
Jednoduchý koláč z třeného těsta	36
Těsto na pizzu	36
Bezé (pusinky)	36

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro míchání a hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv) a šlehání šlehačky. Je vhodný pouze pro zpracování potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

- 1 digitální ruční mixér
- 2 hnětací háky
- 2 metly
- návod k obsluze

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

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 vypínač / tlačítko vyhazovače metel
- 2 displej
- 3 tlačítko + (zvýšení rychlosti)
- 4 tlačítko - (snížení rychlosti)
- 5 tlačítko Turbo
- 6 síťový kabel se zástrčkou
- 7 ruční část
- 8 otvory pro nasazení nástavců

Obrázek B:

- 9 metly
- 10 hnětací háky

Obrázek C:

- 11 zobrazení stupně rychlosti (SPEED)
- 12 zobrazení doby chodu (TIME)

Technické údaje







Jmenovité napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	500 W
Třída ochrany	II/ □ (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	10 min.






Doba nepřetržitého provozu

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

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.
	Přečtěte si návod.

	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací mezi částmi pod napětím a částmi s možným dotykem.
	Neponořujte do vody!
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Je možné mýt v myčce nádobí.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přívodní kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi přístroje ani jinými zdroji tepla nebo do jejich blízkosti. Přívodní kabel nepokládejte na hrany nebo na rohy.
- ▶ Nepřehýbejte ani nestlačujte síťový kabel.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Při odpojování přístroje od sítě tahejte vždy za zástrčku a nikoli za kabel. V opačném případě může dojít k poškození přívodního kabelu!
- ⊘ Ruční část neponořujte do vody ani jiných tekutin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí smí používat přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.

- ▶ Příklad: Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Během provozu se nedotýkejte metel ani hnětacích háků. Dejte pozor, aby se do nástavců nemohly zachytit dlouhé vlasy či volné části oděvu aj.
- ▶ Nástavce s různými funkcemi se nikdy nepokoušejte montovat současně.
- ▶ Po každém použití přístroje a před jeho čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zapnutí přístroje.
- ▶ Před výměnou příslušenství vytáhněte vždy zástrčku ze sítě, aby se zabránilo náhodnému spuštění.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje a vždy vyčkejte jeho zastavení. Nebezpečí zranění!
- ▶ Před každým použitím zkontrolujte přístroj a všechny díly, zda na nich nejsou viditelná poškození. Přístroj může být bezpečný pouze tehdy, pokud je v bezvadném stavu.
- ▶ Přístroj rozhodně nezapínejte, jsou-li jeho části poškozeny nebo pokud chybějí. Jinak hrozí značné nebezpečí poranění.
- ▶ Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru. Před opuštěním pracovního místa vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Jinak hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Důkladně očistěte všechny povrchy, zejména ty, které přicházejí do styku s potravinami. Dodržujte kapitolu „Čištění“.

! POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte venku. Příklad je určen výhradně pro použití v domácnosti a v interiéru.
- ▶ Všechny opravy nechte provádět výlučně odborným personálem. V takovýchto případech se obraťte na příslušné servisní partnery ve své zemi.

Vybalení

- Vyměňte z balení všechny díly.
- Odstraňte všechny obalový materiál a přepravní pojistky.
- Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti a zda není poškozené.
- Veškeré díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Stupně rychlosti

0	Příklad je vypnutý
1	Dobrá výchozí rychlost pro míchání „měkkých“ přísad jako je mouka, máslo atd.
2	Pro mixování tekutých přísad.
3	Pro míchání těsta na koláč a chléb.
4	Pro vyšlehání másla, cukru, pro přípravu dezertů atd.
5 - Turbo/6	Ke šlehání sněhu z bílků, polevy na koláč, šlehačky atd.

Turbo/6	Nejvyšší stupeň rychlosti 6 lze aktivovat stisknutím a podržením tlačítka Turbo 5 . K dispozici je ihned plný výkon přístroje. To funguje pouze tehdy, když je již vybrán stupeň rychlosti. Vhodné ke šlehání šlehačky a sněhu z bílků.
---------	--

Ovládání

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

Zpracovávaná množství

! POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Příklad nikdy nepoužívejte nepřetržitě déle než 10 minut. Po 10 minutách udělejte přestávku tak dlouho, dokud přístroj nevychladne.
- ▶ Tímto přístrojem nikdy nenechte hnětat těsto s množstvím mouky nad 500 g. Vyšší množství mouky může vést k přetížení přístroje! Příp. rozdělte těsto s větším množstvím mouky na několik porcí a nechte je hnětat postupně. Nikdy však přitom nepřekračujte dobu nepřetržitého provozu 10 minut.

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

Pro malá množství použijte úzkou mixovací nádobu, aby se metly 9 / hnětací háky 10 ponořily do mixované potraviny alespoň na 1 cm. Také u větších nádob dbejte, aby se metly 9 / hnětací háky 10 ponořily do mixované potraviny dostatečně hluboko.

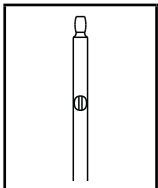
Množství naplnění pro...	Min. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování (přibližně)	Max. množství (součet všech surovin)	Doba zpracování (přibližně)
kynuté těsto	310 g	1:30 minut	820 g	4–5 minut
řené těsto	200 g	0:30 minut	600 g	3:00 minuty
těžké těsto (např. křehké těsto)	330 g	1:30 minut	1000 g	3:00 minuty
šlehačka	50 ml	1 minuta	1300 ml	6:30 minut
bílky (vejce velikosti M)	2 kusy	1 minuta	10 kusů	2,5–3 minuty

Míchání a hnětení

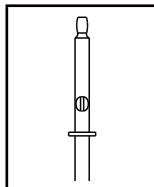
1) Vyberte vhodný nástavec:

- Metly 9: Pro šlehání šlehačky a lehkých těst.
- Hnětací háky 10: Pro hnětení těžkých těst.

2) Zasuňte metly 9 nebo hnětací háky 10 do příslušných otvorů 8 tak hluboko, dokud viditelně a slyšitelně nezapadnou:



Zasuňte hnětací háky 10 nebo metly 9 **bez kroužku** vždy do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.



Zastrčte hnětací háky 10 nebo metly 9 **s kroužkem** na tyči pouze do příslušného otvoru v přístroji určeného k tomu účelu a označeného piktogramem.

3) Sířovou zástrčku 6 zasuňte do sířové zásuvky.

4) Přepněte vypínač 1 na ON (ZAP). Na displeji 2 se na krátký okamžik zobrazí „B | B:BB“, potom „D | D:DD“.

5) Zaveďte metly 9 / hnětací háky 10 do mixované potraviny. Metly 9 / hnětací háky 10 by měly do zpracovávané potraviny zasahovat alespoň na 1 cm, jinak se suroviny správně nepromísí.

6) Požadovaný stupeň rychlosti zvolte stisknutím tlačítka +3. Rychlost opět snížíte stisknutím tlačítka -4.

Při tom můžete volit mezi 5 stupni rychlosti a jedním přidavným stupněm (Turbo/6) stisknutím a podržením tlačítka Turbo **5** (viz kapitola „Stupně rychlosti“).

Na displeji **2** se zobrazí zvolený stupeň rychlosti (SPEED) **11** a doba chodu (TIME) **12**.

Doba chodu se počítá do 9:59, potom začne opět od 0:00. Dbejte vždy doby nepřetržitého provozu 10 minut.


- 7) Když jste hotovi se zpracováním mixované potraviny, posuňte vypínač **1** na OFF (VYP). Displej **2** zhasne.
- 8) Vytáhněte metly **9** / hnětací háky **10** z mixované potraviny.
- 9) Stiskněte tlačítko vyhazovače metel **1** pro uvolnění metel **9** / hnětacích háků **10**.

i **Upozornění:** Z bezpečnostních důvodů lze metly **9** nebo hnětací háky **10** uvolnit, pouze když je vypínač **1** v poloze OFF (VYP).

Čištění

! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před každým čištěním vytáhněte zástrčku **6** ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Ruční část **7** nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin!

- Ruční část **7** s motorem očistíte pouze vlhkým hadříkem a případně jemným čistícím prostředkem.
- Metly **9** nebo hnětací háky **10** můžete umývat pod tekoucí vodou nebo v teplé vodě s čistícím prostředkem. Po umytí vše dobře osušte. Doporučujeme Vám, abyste nástavce očistili bezprostředně po jejich použití. Tím se odstraní zbytky potravin a sníží se nebezpečí tvorby bakterií.

i UPOZORNĚNÍ:



Šlehačí metličky **9** a hnětací háky **10** jsou také vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Skladování

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

Likvidace

Likvidace přístroje



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

2012/19/EU. Tato směrnice uvádí,

že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnikách 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.



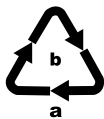
Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

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 roztríte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplyvající ze závad

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

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

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

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 428572-2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši mezinárodní stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na název odpovídající země se dostanete na národní přehled našich příruček. Pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 428572-2301 můžete otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

 **Servis Česko**

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

E-Mail: kontakt@kaufland.cz

IAN 428572-2301

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


UPOZORNĚNÍ:

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou pouze orientační.

Doplňte tyto navrhované recepty o své vlastní zkušenosti.



Majonéza

Přísady

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

Kynutý pletenec

Přísady

- 350 g mouky
 - 1/2 kostky čerstvého droždí nebo
 - 1 balíček sušeného droždí
 - 1 čaj. lžička soli
 - 50 g cukru
 - 200 ml vlažného mléka
 - 65 g změkklého másla
 - 1 žloutek
 - trochu granulovaného cukru
- 1) Mouku smíchejte se solí a cukrem v misce. Nahoru přidejte máslo a vše prohněťte hnětacím hákem .
 - 2) Na to rozdrobte droždí nebo posypte sušeným droždím a přidejte vlažné mléko. Těsto důkladně prohněťte hnětacími háky .
 - 3) Přikryté těsto nechte kynout cca 1 hodinu na teplém místě.
 - 4) Těsto po kynutí prohněťte ještě jednou důkladně rukama a rozdělte ho na 3 stejně velké kusy.
 - 5) Vytvořte pletenec ze 3 pramenů a položte jej na pečicí plech vyložený pečicím papírem.
 - 6) Pletenec natřete žloutkem pomocí štětce a posypte granulovaným cukrem.

Kynutý pletenec pečte na středním roštu cca 30 minut při 160 °C.

Jednoduchý koláč z třeného těsta

Suroviny

- 100 g změkklého másla
- 100 g cukru
- 2 vejce
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 150 g mouky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mléka
- tuk na formu
- příp. trochu práškového cukru

- 1) Změkklé máslo s cukrem, vanilkovým cukrem, mlékem a vejci vložte do mísy a vše promíchejte hnětacím metlou **9**.
- 2) Prášek do pečiva smíchejte s moukou a vložte do mísy. Suroviny dále promíchávejte, aby vzniklo hladké těsto.
- 3) Těsto dejte do vymaštěné formy na koláč.
- 4) Pečte koláč v předehřáté troubě při 160 °C s cirkulací vzduchu asi 40 minut.
- 5) Po upečení jej nechejte 5 minut vychladnout a pak jej vyklopte.
- 6) Posypte koláč trochou moučkového cukru.

Těsto na pizzu

Přísady

- 350 g mouky
- 20 g čerstvého droždí
- 1 PL olivového oleje
- 200 ml vlažné vody
- 7 g soli

Těsto postačí na 2 kulaté pizzy nebo jeden pečicí plech.

- 1) Vložte všechny přísady do mísy a vše dobře prohněťte asi 5 minut hnětacím hákem **10**. Bude-li těsto příliš lepkavé, přidejte ještě trochu mouky.
- 2) Těsto nechte kynout asi 30 minut.
- 3) Rozdělte těsto na 2 porce a z každé se vytvaruje koule.
- 4) Těsto vyválejte na kulatý korpus na pizzu a podle potřeby obložte.

Pizzu pečte asi 15–20 minut při 220 °C/ cirkulující vzduch.

Béze (pusinky)

Přísady

- 200 g cukru
- 3 bílky

- 1) Bílky vyšlehejte metlami **9** a přisypávejte postupně cukr, aby sníh z bílků byl tuhý.
- 2) Předehřejte troubu na 120 °C a položte pečicí plech vyložený pečicím papírem.
- 3) Vložte hmotu do cukrářského sáčku a nastříkejte ji na pečicí papír v požadovaném tvaru.

Podle velikosti a tvaru stříkaných forem je ponechte cca 80 - 100 minut sušit v troubě.

Cuprins

Introducere	38
Utilizarea conform destinației	38
Furnitura	38
Descrierea aparatului	38
Date tehnice	38
Indicații de avertizare și simboluri utilizate	39
Indicații de siguranță	40
Dezambalarea	42
Treptele de viteză	42
Operarea	42
Cantități de prelucrare	42
Amestecarea și frământarea	43
Curățarea	44
Depozitarea	44
Eliminarea	44
Eliminarea aparatului	44
Eliminarea ambalajelor	45
Garanția Kompennass Handels GmbH	45
Service-ul	46
Importator	46
Rețete	47
Maioneză	47
Împletitură dospită	47
Pandișpan simplu	48
Aluat de pizza	48
Bezele	48

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat se utilizează exclusiv pentru amestecarea și frământarea aluaturilor, mixarea lichidelor (de exemplu sucuri de fructe) și bătut frișca.

Aparatul este destinat doar prelucrării alimentelor. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

- 1 mixer manual digital
- 2 cârlige de frământat
- 2 teluri

Instrucțiuni de utilizare

i INDICAȚIE:

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

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Comutator Pornit/Oprit / Tasta de eliberare accesorii
- ❷ Ecran
- ❸ Tasta + (creșterea vitezei)
- ❹ Tasta - (diminuarea vitezei)
- ❺ Tasta Turbo
- ❻ Cablu de alimentare cu ștecăr
- ❼ Unitate manuală
- ❽ Locașuri pentru accesorii atașabile

Figura B:

- ❾ Teluri
- ❿ Cârlige de frământat

Figura C:

- ⓫ Afișarea treptei de viteză (SPEED)
- ⓬ Afișarea timpului de funcționare (TIME)

Date tehnice

Tensiune nominală	220-240 V ~ (curent alternativ), 50-60 Hz
Putere nominală	500 W
Clasa de protecție	II/□ (izolare dublă)
Timp de operare continuă:	10 min.

TimP de operare continuă

TimPul de operare continuă indică timPul cât aparatul poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se deterioreze. După timPul de operare continuă specificat opriți aparatul până când motorul s-a răcit.

Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):


	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Citiți instrucțiunile.

	Tensiune/curent alternativ
	Clasă de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată între componentele aflate sub tensiune și cele care pot fi atinse.
	Nu introduceți în apă!
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Cablul de alimentare nu trebuie să se apropie sau să facă vreodată contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alte surse de căldură. Cablul de alimentare nu se va poziționa pe muchii sau colțuri.
- ▶ Nu îndoiiți și nu striviți cablul de alimentare.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu atunci când doriți să scoateți aparatul din priză. În caz contrar, cablul de alimentare se poate defecta!

-  Nu introduceți unitatea manuală în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Aparatul poate fi utilizat de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.

- ▶ În timpul funcționării nu atingeți telurile sau cârligele de frământat. Nu lăsați părul lung, eșarfe etc. să atârne deasupra accesoriilor atașabile.
- ▶ Nu încercați niciodată să montați concomitent accesorii atașabile cu funcții diferite.
- ▶ După fiecare utilizare și înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de fiecare schimbare a accesoriilor scoateți ștecărul din priză pentru a preveni pornirea accidentală.
- ▶ Înainte de schimbarea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care sunt puse în mișcare în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și deconectat de la rețeaua electrică.
- ▶ Nu atingeți componentele aflate încă în mișcare, ci așteptați întotdeauna oprirea lor completă. Pericol de rănire!
- ▶ Înainte de fiecare utilizare, verificați aparatul și toate componentele cu privire la deteriorări. Conceptul de siguranță al aparatului funcționează numai în stare ireproșabilă.
- ▶ Sub nicio formă nu puneți în funcțiune un aparat ale cărui componente sunt deteriorate sau lipsesc. În caz contrar, există un real pericol de accidentare.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze nesupravegheat. Dacă plecați din locul în care operați aparatul, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu utilizați abuziv aparatul pentru alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel, există pericol de rănire!
- ▶ Curățați bine toate suprafețele, în special cele care intră în contact cu alimentele. În acest scop se va avea în vedere capitolul „Curățarea”.

! ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în aer liber. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în interiorul casei.
- ▶ Dispuneți efectuarea reparațiilor exclusiv de către personalul de specialitate. În acest sens, adresați-vă partenerului de service corespunzător din țara dvs.

Dezambalarea

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

Treptele de viteză

0	Aparatul este oprit
1	O viteză inițială adecvată pentru amestecarea ingredientelor „moi”, cum ar fi făină, unt etc.
2	Pentru mixarea ingredientelor lichide.
3	Pentru amestecarea aluaturilor de prăjituri și de pâine.
4	Pentru bătutul spumă al untului, zahărului, pentru dulciuri etc.
5 - Turbo/6	Pentru baterea albușurilor, glazurilor de prăjituri, pentru frișcă etc.

Turbo/6	Cea mai înaltă treaptă de viteză 6 se poate activa prin apăsarea și menținerea apăsată a tastei Turbo 5. Puterea deplină a aparatului este disponibilă imediat. Acest lucru funcționează numai dacă a fost selectată o treaptă de viteză în prealabil. Adecvat pentru bătut frișca și albușurile de ouă.
---------	--

Operarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

Cantități de prelucrare

! ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați aparatul continuu mai mult de 10 minute. După 10 minute faceți o pauză până când aparatul s-a răcit.
- ▶ Nu frământați niciodată cu acest aparat aluaturi cu cantități de făină mai mari de 500 g! Cantitățile mai mari de făină pot suprasolicita aparatul!

Dacă este necesar, divizați în mai multe porții aluaturile cu cantități mai mari de făină și frământați-le succesiv. Cu toate acestea, nu depășiți timpul indicat de operare continuă de 10 minute.

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

Pentru cantitățile mici alegeți un recipient de amestecare îngust, astfel încât telurile ⑨/cârligele de frământat ⑩ să pătrundă cel puțin 1 cm în amestec. Chiar și în cazul recipientelor mai mari, asigurați-vă că telurile ⑨/cârligele de frământat ⑩ pătrund suficient de adânc în amestec.

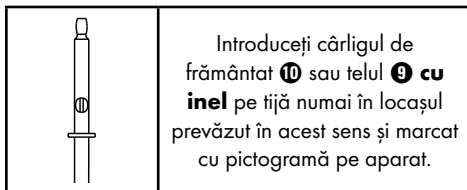
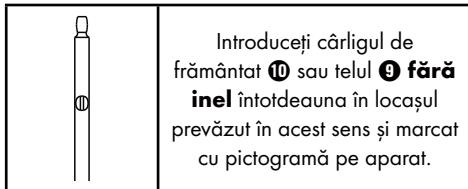
Cantități de umplere pentru...	Cantitate min. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare (cca)	Cantitate max. (suma tuturor ingredientelor)	Timp de prelucrare (cca)
Aluat dospit	310 g	1:30 minute	820 g	4-5 minute
Aluat de pandișpan	200 g	0:30 minute	600 g	3:00 minute
Aluat greu (de exemplu, aluat fraged)	330 g	1:30 minute	1000 g	3:00 minute
Frișcă	50 ml	1 minut	1300 ml	6:30 minute
Albuș (ouă de mărimea M)	2 bucăți	1 minut	10 bucăți	2:30-3 minute

Amestecarea și frământarea

1) Alegeți accesoriul potrivit:

- Teluri ⑨: pentru bătut frișcă și aluaturi ușoare.
- Cârlige de frământat ⑩: pentru frământarea aluaturilor grele.

2) Introduceți telurile ⑨ sau cârligele de frământat ⑩ în locașurile dedicate ⑧ până când acestea se fixează sigur și audibil:



3) Introduceți ștecărul ⑥ într-o priză.

4) Împingeți comutatorul Pornit/Oprit ① pe „ON”. Pe ecran ② apare pentru scurt timp „B | B:BB”, apoi „D | 0:00”.

5) Introduceți telurile ⑨/cârligele de frământat ⑩ în amestec. Telurile ⑨/cârligele de frământat ⑩ trebuie să pătrundă cel puțin 1 cm în alimentele care urmează să fie prelucrate, altfel nu se vor putea amesteca corect ingredientele.

6) Selectați apoi treapta de viteză dorită prin apăsarea tastei + ③. Reduceți din nou viteza prin apăsarea tastei - ④.

Puteți selecta între 5 trepte de viteză și o treaptă suplimentară (Turbo/6) prin apăsarea și menținerea apăsată a tastei Turbo **5** (a se vedea capitolul „Treptele de viteză”).

Pe ecran **2** se afișează treapta de viteză selectată (SPEED) **11** și timpul de funcționare (TIME) **12**.

Timpul de funcționare este numărat până la 9:59, apoi începe din nou la 0:00. Respectați întotdeauna timpul de operare continuă de 10 minute.

- 7) După ce ați terminat de preparat amestecul, glisați comutatorul Pornit/Oprit **1** pe OFF. Ecranul **2** se stinge.
- 8) Scoateți telurile **9**/cârligele de frământat **10** din amestec.
- 9) Pentru a desprinde de aparat telurile **9**/cârligele de frământat **10** apăsați tasta de eliberare a accesoriilor **1**.

i **Indicație:** Din motive de siguranță, telurile **9** sau cârligele de frământat **10** pot fi eliberate numai atunci când comutatorul Pornit/Oprit **1** se află în poziția OFF.

Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare scoateți ștecărul **6** din priză! Pericol de electrocutare!

⊘ Nu introduceți niciodată unitatea manuală **7** în apă sau în alte lichide!

- Curățați unitatea manuală **7** cu motorul numai cu o lavetă umedă și, dacă este cazul, cu un agent de curățare neagresiv.
- Telurile **9** sau cârligele de frământat **10** pot fi curățate sub jet de apă sau în apă caldă cu detergent de vase. După spălare uscați totul bine.

Recomandăm curățarea accesoriilor atașabile imediat după utilizare. Astfel se îndepărtează resturile de alimente și se reduce posibilitatea de formare a bacteriilor.

i **INDICAȚIE:**



Telurile **9** și cârligele de frământat **10** sunt adecvate și pentru curățarea în mașina de spălat vase.

Depozitarea

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

Eliminarea

Eliminarea aparatului



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

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

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

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

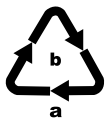


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



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



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

și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră.

Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 428572-2301 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolanțul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.

- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru internațional (www.kaufland.com/manual). Făcând clic pe țara relevantă, veți ajunge la prezentarea generală națională a manualelor noastre. Puteți deschide instrucțiunile dvs. de utilizare introducând numărul articolului (IAN) 428572-2301.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800 080 888

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

E-Mail: client@kaufland.ro

MD Service Moldova

Tel.: 0800 1 0800

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

E-Mail: client@kaufland.md

IAN 428572-2301

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM
GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

INDICAȚIE:


Rețete fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative.

Completați aceste propuneri de rețete pe baza experienței personale anterioare.

Maioneză

Ingrediente



- 300 - 400 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 2 gălbenuș
- 5 - 10 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

- 1) Puneți gălbenușul și oțetul, respectiv sucul de lămâie într-un vas pentru amestecat înalt și îngust. Țineți telurile  vertical în vasul pentru amestecat și setați aparatul la treapta cea mai înaltă.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se combine cu celelalte ingrediente.
- 3) La final, condimentați maioneza după gust cu sare și piper.

Împletitură dospită

Ingrediente

- 350 g făină
- 1/2 cub de drojdie proaspătă sau
- 1 pliculeț drojdie, uscată
- 1 lg. sare
- 50 g zahăr
- 200 ml lapte călduț
- 65 g unt moale
- 1 gălbenuș
- puțin zahăr tos

- 1) Amestecați făina cu sarea și cu zahărul într-un bol. Puneți untul peste ingrediente și frământați totul cu cârligele de frământat .
- 2) Sfrământați drojdia peste ingrediente sau presărați drojdia uscată peste ingrediente și adăugați laptele călduț. Frământați aluatul cu cârligele de frământat , puternic.
- 3) Lăsați aluatul acoperit să se odihnească cca 1 oră într-un loc cald.
- 4) Frământați din nou aluatul puternic, cu mâinile, după ce s-a dospit și împărțiți-l în 3 bucăți egale.
- 5) Faceți o împletitură din cele 3 fâșii de aluat și așezați împletitura într-o tavă de copt acoperită cu hârtie de copt.
- 6) Ungeți împletitura cu gălbenuș și presărați-o cu zahăr tos.

Coaceți împletitura dospită pe șina din mijloc la 160 °C cca 30 de minute.

Pandișpan simplu

Ingrediente

- 100 g unt moale
- 100 g zahăr
- 2 ouă
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 150 g făină
- 2 lingurițe praf de copt
- 2 linguri lapte
- Grăsime pentru formă
- eventual puțin zahăr pudră

- 1) Puneți untul moale cu zahărul, zahărul vanilat, laptele și ouăle într-un bol și amestecați totul cu telurile ④.
- 2) Amestecați praful de copt cu făina și adăugați-le în bol. Continuați să amestecați ingredientele până la obținerea unui aluat omogen.
- 3) Așezați aluatul într-o formă pentru prăjituri unsă.
- 4) Coaceți prăjitura în cuptorul preîncălzit la 160 °C, cu ventilație, pentru cca 40 de minute.
- 5) După coacere, lăsați prăjitura să se răcească 5 minute înainte de a o răsturna.
- 6) Presarați puțin zahăr pudră peste prăjitură.

Aluat de pizza

Ingrediente

- 350 g făină
- 20 g drojdie proaspătă
- 1 lg. ulei de măsline
- 200 ml apă caldă
- 7 g sare

Aluatul este suficient pentru 2 pizze rotunde sau pentru o tavă de copt.

- 1) Puneți toate ingredientele într-un bol și frământați bine cca 5 minute cu cârligele de frământat ⑩.
Dacă aluatul este prea lipicios, mai adăugați puțină făină.
- 2) Lăsați aluatul să dospească timp de cca 30 de minute.
- 3) Împărțiți aluatul în 2 porții și rulați fiecare porție în formă de bilă.
- 4) Rulați aluatul în blaturi rotunde de pizza și garnisiți-le după plac.

Coaceți pizza pentru cca 15-20 de minute la 220 °C/ventilație.

Bezele

Ingrediente

- 200 g zahăr
- 3 albușuri

- 1) Bateți albușurile cu telurile ④ și adăugați treptat zahărul până când spuma se întărește.
- 2) Preîncălziți cuptorul la 120 °C și întindeți o hârtie de copt în tava de copt.
- 3) Puneți compoziția într-un poș și sprîțați-o pe hârtia de copt în forma dorită.

În funcție de dimensiunea și forma bezelelor sprîțate, lăsați-le să se usuce în cuptor pentru cca 80 - 100 de minute.

Obsah

Úvod	50
Používanie v súlade s určením	50
Rozsah dodávky	50
Opis prístroja	50
Technické údaje	50
Použité výstražné upozornenia a symboly	51
Bezpečnostné pokyny	52
Vybalenie	54
Štupne rýchlosti	54
Obsluha	54
Spracovávané množstvá	54
Miesenie a miešanie	55
Čistenie	56
Uskladnenie	56
Likvidácia	56
Likvidácia prístroja	56
Likvidácia obalu	57
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	57
Servis	58
Dovozca	58
Recepty	59
Majonéza	59
Vianočka	59
Jednoduchý miešaný koláč	60
Cesto na pizzu	60
Snehové pusinky	60

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na miesenie a hnetanie cesta, mixovanie tekutín (napr. ovocných štiav) a šľahanie šľahačky. Je určený len na spracovanie potravín. Tento prístroj je určený výlučne na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

- 1 digitálny ručný mixér
- 2 hnetacie háky
- 2 šľahacie metličky
- návod na obsluhu

i UPOZORNENIE:

Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 spínač ZAP/VYP/tlačidlo na uvoľnenie nastavcov
- 2 displej
- 3 tlačidlo + (zvýšiť rýchlosť)
- 4 tlačidlo - (znižiť rýchlosť)
- 5 tlačidlo Turbo
- 6 sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 7 ručný diel
- 8 miesto na nadstavce

Obrázok B:

- 9 šľahacia metlička
- 10 miesiaci hák

Obrázok C:

- 11 zobrazenie rýchlostných stupňov (SPEED)
- 12 zobrazenie času prevádzky (TIME)

Technické údaje

Menovité napätie	220-240 V ~ (triedavý prúd), 50-60 Hz
Menovitý výkon	500 W
Trieda ochrany	II/□ (dvojitá izolácia)
Doba KP	10 min.

Doba KP

Doba KP (doba krátkodobej prevádzky) udáva, ako dlho je možné prevádzkovať elektrický spotrebič bez toho, aby sa motor prehrial a poškodil. Po uvedenom čase krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý, kým motor nevychladne.

Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	<p>NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p>VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.</p>
	<p>OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.</p>
	<p>POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.</p>
	<p>Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.</p>

	<p>Prečítajte si návod.</p>
	<p>Striedavý prúd/striedavé napätie.</p>
	<p>Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii medzi dielmi pod napätím a dielmi, ktorých je možné sa dotýkať.</p>
	<p>Neponárať do vody!</p>
	<p>Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.</p>
	<p>Vhodné na umývanie v umývačke riadu.</p>

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Sieťový kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo do kontaktu s horúcimi časťami prístroja alebo inými zdrojmi tepla. Sieťový kábel nikdy nenechávajte ležať na hranách alebo rohoch.
- ▶ Sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte.
- ▶ 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.
- ▶ Keď prístroj odpájate od elektrickej siete, ťahajte vždy za elektrickú zástrčku, nikdy za samotný sieťový kábel. Inak môže dôjsť k poškodeniu sieťového kábla!

- ⊘** Ručný diel neponárajte do vody alebo iných tekutín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak ho pred zložením a rozložením alebo čistením musíte vždy odpojiť od siete.

- ▶ Počas prevádzky sa nedotýkajte šľahacích metličiek alebo hnetacích hákov. Nad nastavcami nenechávajte visieť dlhé vlasy, šály a pod.
- ▶ Nikdy sa nepokúšajte súčasne namontovať nastavce s rôznymi funkciami.
- ▶ Po každom použití a pred každým čistením sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva vždy sieťovú zástrčku vytiahnite, aby sa zabránilo neočakávanému zapnutiu.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nedotýkajte sa žiadnych pohybujúcich sa dielov prístroja a vždy vyčkajte, dokiaľ sa prístroj úplne nezastaví. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pred každým používaním prekontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja a všetkých dielov. Prístroj môže bezpečne fungovať len vtedy, ak je v bezchybnom stave.
- ▶ V žiadnom prípade neuvádzajte prístroj do činnosti, ak sú niektoré jeho časti poškodené alebo chýbajú. V opačnom prípade môže dôjsť ku značnému nebezpečenstvu úrazu.
- ▶ Nikdy nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Ak sa rozhodnete opustiť pracovisko, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode. Inak hrozí nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Dôkladne vyčistite všetky povrchy, zvlášť tie, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami. Zohľadnite k tomu kapitolu „Čistenie“.

! POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Prístroj nepoužívajte vonku. Prístroj je výlučne určený len na používanie v domácnosti a v interiéri domu.
- ▶ Všetky opravy nechajte vykonať výlučne odborným personálom. V takomto prípade sa obráťte na príslušného servisného partnera vo Vašej krajine.

Vybalenie

- Vyberte všetky diely z obalu.
- Odstráňte všetky prepravné poistky a baliaci materiál.
- Skontrolujte obsah dodávky z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení.
- Vyčistite všetky diely tak, ako je popísané v kapitole „Čistenie“.

Stupne rýchlosti

0	Prístroj je vypnutý
1	Vhodná východisková rýchlosť na miešanie „mäkkých“ prísad, ako múka, maslo atď.
2	Na mixovanie tekutých prísad.
3	Na miešanie cesta na koláče a chlieb.
4	Na šľahanie peny z masla, cukru, pre sladké pokrmy a pod.
5 - Turbo/6	Na šľahanie snehu z bielkov, polevy na koláč, šľahačky a pod.

Turbo/6	Maximálny rýchlostný stupeň 6 sa dá nastaviť stlačením a podržaním tlačidla Turbo 5 . Okamžite bude k dispozícii plný výkon prístroja. Funguje to len v prípade, ak už bol navolený nejaký rýchlostný stupeň. Vhodné na šľahanie šľahačky a bielkového snehu.
---------	--

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

V žiadnom prípade nepoužívajte nádoby zo skla alebo iných ľahko rozbitných materiálov. Takéto nádoby sa môžu poškodiť a spôsobiť poranenia.

Spracovávané množstvá

! POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj dlhšie než 10 minút v jednom cykle. Po 10 minútach si urobte prestávku, kým prístroj nevychladne.
- ▶ Pomocou tohto prístroja nikdy nemieste cesto obsahujúce viac ako 500 g múky. Pri väčšom množstve múky môže dôjsť k preťaženiu prístroja!
Cestá s väčším množstvom múky rozdeľte na viac častí a vymiešajte ich postupne. Neprekročte však pritom uvedený čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

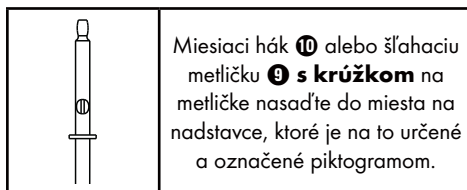
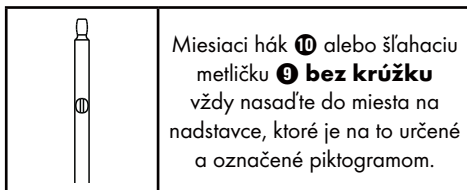
Uvedené časy spracovania sú orientačné. Pozorujte proces spracovania a zvýšte/znížte čas podľa vašich potrieb. Neprekročte však čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

Na spracovanie malých množstiev používajte úzku nádobu tak, aby sa šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 ponorili minimálne 1 cm do spracovávaných potravín. Aj pri väčších nádobách dbajte na to, aby sa šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 dostatočne ponorili do spracovávaných potravín.

Množstvá pre...	Min. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)	Max. množstvo (všetky prísady spolu)	Čas spracovania (približne)
kysnuté cesto	310 g	1:30 min	820 g	4 - 5 min
trené cesto	200 g	0:30 min	600 g	3:00 min
ťažké cesto (napr. krehké cesto)	330 g	1:30 min	1000 g	3:00 min
šľahačka	50 ml	1 min	1300 ml	6:30 min
vaječný bielok (vajcia veľkosti M)	2 ks	1 min	10 ks	2:30 - 3 min

Miesenie a miešanie

- Vyberte si vhodný nastavec:
 - Šľahacia metlička 9: Na šľahanie šľahačky a ľahkého cesta.
 - Miesiace háky 10: Na miesenie ťažkého cesta.
- Šľahacie metličky 9 alebo miesiace háky 10 nasadíte do miesta na nastavce 8 tak, aby bezpečne a počuteľne zaskočili:



- Zastrčíte sieťovú zástrčku 6 do zásuvky.
- Spínač ZAP/VYP 1 nastavte do polohy ON. Na displeji 2 sa na chvíľu zobrazí „B | B:BB“, potom „0 | 0:00“.
- Ponorte šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 do spracovávaných potravín. Šľahacie metličky 9/miesiace háky 10 by sa mali do spracovávaných potravín ponoriť minimálne na 1 cm, aby sa prísady správne premiešali.
- Stlačením tlačidla + 3 nastavte požadovaný rýchlostný stupeň. Stlačením tlačidla - 4 rýchlosť znížite.

Môžete si pritom vyberať medzi 5 rýchlostnými stupňami a dodatočným stupňom (Turbo/6) stlačením a podržaním tlačidla Turbo **5** (pozri kapitolu „Stupne rýchlosti“).

Na displeji **2** sa zobrazí vybraný rýchlostný stupeň (SPEED) **11** a čas (TIME) **12**.

Čas sa počíta do 9:59, potom sa začína znova od 0:00. Vždy dodržujte čas krátkodobej prevádzky 10 minút.

7) Keď ste so spracovaním potravín skončili, prepnete spínač ZAP/VYP **1** na OFF. Displej **2** zhasne.

8) Vytiahnite šlahacie metličky **9**/miesiace háky **10** zo spracovávaných potravín.


9) Stlačte tlačidlo na uvoľnenie nastavcov **1** na uvoľnenie šlahacích metličiek **9** alebo miesiacich hákov **10**.

i **Upozornenie:** Z bezpečnostných dôvodov uvoľnite šlahacie metličky **9** alebo miesiace háky **10** len vtedy, keď je spínač ZAP/VYP **1** prepnutý na OFF.

Čistenie

⚠ NEBEZPEČENSTVO! **ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

► Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku **6** z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

 Ručný diel **7** nikdy neponárajte do vody alebo do iných tekutín!

■ Ručný diel **7** s motorom očistíte len vlhkou utierkou, a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.

■ Šlahacie metličky **9** alebo miesiace háky **10** môžete umyť pod tečúcou vodou alebo v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Po vyčistení všetko dôkladne vysušte.

Odporúčame, vyčistiť nadstavce priamo po ich použití. Tým sa odstránia zvyšky potravín a zníži sa možnosť vzniku baktérií.

i **UPOZORNENIE:**



Šlahacie metličky **9** a miesiace háky **10** možno umývať tiež v umývačke riadu.

Uskladnenie

■ Prístroj uložte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č.

2012/19/EU. Táto smernica

stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

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

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



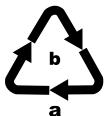
Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné

obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b)

s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 428572-2301 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu medzinárodnú stránku (www.kaufland.com/manual). Kliknutím na príslušnú krajinu sa dostanete na národný prehľad našich príručiek. Pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 428572-2301 môžete otvoriť váš návod na obsluhu.

Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 152835

(bezplatne z pevnej aj mobilnej siete)

E-Mail: info@kaufland.sk

IAN 428572-2301

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

UPOZORNENIE:


Recepty bez záruky. Všetky údaje o prísadách a príprave sú orientačné hodnoty.

Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje vlastné skúsenosti.

Majonéza

Prísady



- 300 - 400 ml neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkový olej
- 2 žĺtok
- 5 - 10 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- Soľ a čierne korenie podľa chuti

- 1) Pridajte žĺtok a ocot, resp. citrónovú šťavu do vysokej a úzkej miešacej misky. Podržte šľahacie metličky  zvislo v miešacej miske a nastavte prístroj na najvyšší stupeň.
- 2) Prilejte olej pomaly rovnomerným tenkým prúdom (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Majonézu následne okoreňte podľa chuti soľou a čiernym korením.

Vianočka

Prísady

- 350 g múky
- 1/2 kocky kvasníc, čerstvých alebo
- 1 bal. kvasníc, sušených
- 1 ČL soli
- 50 g cukru
- 200 ml mlieka, vlažného
- 65 g masla, mäkkého
- 1 žĺtok
- trochu kryštálového cukru

- 1) Zmiešajte múku so soľou a cukrom v jednej miske. Pridajte maslo a všetko premiešajte miesacím hákom .
- 2) Nadrobte na zmes droždie, resp. nasypete sušené droždie do zmesi a pridajte vlažné mlieko. Cesto premiešajte silno miesacím hákom .
- 3) Zakryté cesto nechajte približne 1 hodinu odpočívať na teplom mieste.
- 4) Po odpočnutí cesto ešte raz silno premiešajte rukami a rozdeľte ho na 3 rovnako veľké kusy.
- 5) Vytvarujte vrkoč z 3 pásov, vrkoč položte na plech na pečenie, vyložený papierom na pečenie.
- 6) Vrkoč potrite žĺtkom a posypte kryštálovým cukrom.

Vianočku pečte na strednej lište pri teplote 160 °C približne 30 minút.

Jednoduchý miešaný koláč

Prísady

- 100 g masla, mäkké
- 100 g cukru
- 2 vajcia
- 2 bal. vanilkového cukru
- 150 g múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 PL mlieka
- Tuk na vymazanie formy
- príp. trochu práškového cukru

- 1) Pridajte mäkké maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, mliekom a vajíčkami do misky a všetko premiešajte šľahačacími metličkami 9.
- 2) Zmiešajte prášok do pečiva s múkou a pridajte ich do misky. Miešajte prísady ďalej, kým nevznikne hladké cesto.
- 3) Cesto naplňte do formy na koláč namastenej tukom.
- 4) Koláč upečte v predhriatej rúre pri obehovom vzduchu s teplotou 160 °C približne 40 minút.
- 5) Po upečení ho nechajte 5 minút vychladnúť, skôr ako poklesne.
- 6) Koláč posypte trochu práškového cukru.

Cesto na pizzu

Prísady

- 350 g múky
- 20 g droždia, čerstvého
- 1 PL olivového oleja
- 200 ml vody, vlažnej
- 7 g soli

Cesto postačuje na 2 okrúhle pizze alebo jeden plech na pečenie.

- 1) Pridajte všetky prísady do jednej misky a všetko dobre premiešajte približne 5 minút miesacím hákom 10.
Ak by malo byť cesto príliš lepkavé, pridajte do neho trochu múky.
- 2) Cesto nechajte približne 30 minút odpočívať.
- 3) Cesto rozdeľte na 2 porcie, z ktorých sa potom vytvarujú gule.
- 4) Vyvalkajte guľu na okrúhle dno pizze a obložte ho podľa chuti.

Peče pizzu približne 15 - 20 minút pri 220 °C / cirkulujúcom vzduchu.

Snehové pusinky

Prísady

- 200 g cukru
 - 3 vaječné bielky
- 1) Vyšľahajte vaječné bielky šľahačacími metličkami 9 a postupne k nim pridávajújte cukor, až bude snehová pena tuhá.
 - 2) Rúru predhrejte na 120 °C a plech na pečenie vyložte papierom na pečenie.
 - 3) Hmotu dajte do zdobičky a vytlačte ju v želanom tvare na papier na pečenie.

V závislosti od veľkosti a tvaru vytlačeného cesta nechajte cesto sušiť v rúre približne 80 - 100 minút.

Sadržaj

Uvod	62
Namjenska uporaba	62
Opseg isporuke	62
Opis uređaja	62
Tehnički podaci	62
Korištena upozorenja i simboli	63
Sigurnosne napomene	64
Raspakiranje	66
Stupnjevi brzine	66
Rukovanje	66
Količine za obradu	66
Miješanje i gnječenje	67
Čišćenje	68
Čuvanje	68
Zbrinjavanje	68
Zbrinjavanje uređaja	68
Zbrinjavanje ambalaže	69
Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH	69
Servis	70
Proizvođač	70
Recepti	71
Majoneza	71
Pletenica od dizanog tijesta	71
Jednostavan kolač	72
Tijesto za pizzu	72
Poljupci od bjelanjaka	72

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za vrlo kvalitetan proizvod. Upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama.

Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za miješanje i gnječenje tijesta, miješanje tekućina (npr. voćnih sokova) i tučenje vrhnja. Prikladan je isključivo za preradu namirnica.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u komercijalne svrhe.

Opseg isporuke

1 digitalni ručni mikser

2 kuke za miješanje

2 metlice za gnješenje

Upute za uporabu

i NAPOMENA:

Neposredno nakon raspakiranja provjerite cjelovitost isporuke i ustanovite eventualna oštećenja.

Ako je potrebno, obratite se servisu.

Opis uređaja

Slika A:

- 1 Prekidač za uključivanje / isključivanje / Tipka za izbacivanje
- 2 Zaslon
- 3 Tipka + (povećanje brzine)
- 4 Tipka - (smanjenje brzine)
- 5 Turbo tipka
- 6 Mrežni kabel s mrežnim utikačem
- 7 Ručni element
- 8 Utikači za nastavke

Slika B:

- 9 Metlice
- 10 Kuka za gnječenje

Slika C:

- 11 Prikaz stupnja brzine (SPEED)
- 12 Prikaz vremena rada (TIME)

Tehnički podaci

Nazivni napon	220-240 V ~ (izmjenična struja), 50-60 Hz
Nazivna snaga	500 W
Razred zaštite	II/□ (dvostruka izolacija)
Vrijeme KP	10 min.

Vrijeme KP

Vrijeme KP (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava, koliko dugo uređaj može biti u pogonu bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje.

Nakon navedenog vremena KP uređaj mora ostati isključen sve dok se motor ne ohladi

Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):


	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
	Napomena: Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.
	Izmjenična struja / napon

	Razred zaštite II: zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom između dijelova pod naponom i dodirljivih dijelova.
	Ne uranjajte u vodu!
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Prikladno za pranje u perilici posuđa.

Sigurnosne napomene

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ▶ Mrežni kabel nikada ne smije dospjeti u blizinu ili doći u dodir s vrućim dijelovima uređaja ili drugim izvorima topline. Mrežni kabel ne ostavljajte da leži preko rubova i bridova.
- ▶ Ne gnječite i ne lomite mrežni kabel.
- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uvijek povlačite za mrežni utikač a nikada za sam mrežni kabel, kada uređaj želite odvojiti od strujne mreže. U protivnom može doći do oštećenja mrežnog kabela!

 Ručni element ne uranjajte u vodu ili druge tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara ako za vrijeme rada uređaja tekućina doprije na dijelove pod naponom.

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

UPOZORENJE – OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ukoliko ove osobe stoje pod nadzorom ili ukoliko su upućene u pogledu sigurnog rukovanja uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.

- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Za vrijeme rada uređaja ne dodirujte nastavke za miješanje ili kuke za gnječenje. Ne dozvolite da duga kosa, šalovi ili slični predmeti vise iznad nastavaka.
- ▶ Nikada ne pokušajte istovremeno montirati nastavke s različitim funkcijama.
- ▶ Nakon svake uporabe i prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene dijelova opreme uvijek izvucite mrežni utikač kako biste izbjegli nehotično uključivanje.
- ▶ Prije zamjene pribora ili dodatnih dijelova koji se kreću za vrijeme rada uređaja, uređaj morate isključiti i odvojiti od strujne mreže.
- ▶ Ne dirajte dijelove uređaja koji su u pokretu i uvijek pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi. Opasnost od ozljeda!
- ▶ Uređaj i sve dijelove prekontrolirajte prije svake uporabe i ustanovite postoje li vidljiva oštećenja. Sigurnosni koncept uređaja može funkcionirati samo u besprijekornom stanju.
- ▶ Uređaj ni u kom slučaju ne puštajte u rad, ako su neki dijelovi oštećeni ili nedostaju. U protivnom može doći do znatne opasnosti od nezgode.
- ▶ Uređaj nikada ne ostavljajte da radi bez nadzora. Ukoliko napuštate mjesto rada, obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne koristite u druge svrhe od onih opisanih u ovim uputama za rukovanje. U protivnom postoji opasnost od ozljeda!
- ▶ Temeljito očistite sve površine, posebno one koje dolaze u kontakt s hranom. U tu svrhu pogledajte poglavlje „Čišćenje“.

! OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne koristite na otvorenom. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u domaćinstvu i unutar kuće.
- Sve popravke treba obavljati isključivo stručno osoblje. U tom slučaju se obratite nadležnom servisnom partneru u Vašoj zemlji.

Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove iz pakiranja.
- Uklonite svu ambalažu i sve transportne osigurače.
- Prekontrolirajte cjelovitost opsega isporuke i ustanovite postoje li oštećenja.
- Očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Stupnjevi brzine

0	Uređaj je isključen
1	Dobra polazna brzina za miješanje „mekih“ sastojaka, kao što su brašno, maslac itd.
2	Za miješanje tekućih sastojaka.
3	Za miješanje tijesta za kolače i kruh.
4	Za pjenasto miješanje maslaca, šećera, za slatka jela, itd.
5 - Turbo / 6	Za tučenje snijega od bjelanjaka, prelijeva za kolače, tučenje vrhnja itd.

Turbo / 6	Najviši stupanj brzine 6 može se aktivirati pritiskom i držanjem turbo tipke 6 . Odmah je na raspolaganju puna snaga uređaja. Ovo funkcionira samo ako je već odabran stupanj brzine. Pogodno za tučenje vrhnja i bjelanjaka.
-----------	--

Rukovanje

! UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

Ni u kom slučaju ne koristite posude od stakla ili drugih lomljivih materijala. Te se posude mogu oštetiti i izazvati ozljede.

Količine za obradu

! POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj ne pogonite duže od 10 minuta bez pauze. Nakon 10 minuta napravite pauzu i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Ovim uređajem nikada ne mijesite tijesta s količinom brašna većom od 500 g. Veće količine brašna mogu dovesti do preopterećenja uređaja!

Ako je potrebno, podijelite tijesto s većim količinama brašna u nekoliko porcija i mijesite ih jednu za drugom. Pritom ne smijete prekoračiti naznačeno vrijeme KP od 10 minuta.

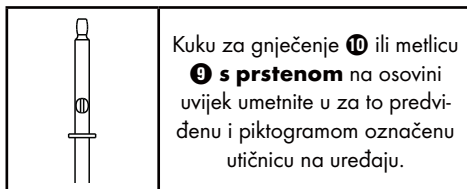
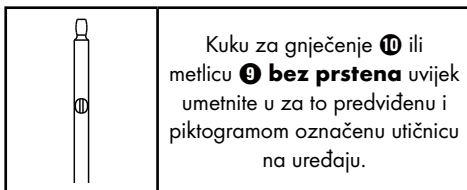
Navedena vremena obrade su orijentacijske vrijednosti. Pratite napredak obrade i povećajte / smanjite vrijeme prema svojim potrebama. Međutim, nemojte prekoračiti vrijeme KP od 10 minuta.

Za male količine odaberite užu posudu za miješanje tako da metlice **9** / kuke za gnječenje **10** urone najmanje 1 cm u smjesu. Čak i kod većih posuda, provjerite jesu li metlice **9** / kuke za gnječenje **10** dovoljno duboko uronjene u smjesu.

Količine punjenja za...	min. količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (otprilike)	Maksimalna količina (zbroj svih sastojaka)	Vrijeme obrade (otprilike)
Dizano tijesto	310 g	1:30 minuta	820 g	4 - 5 minuta
Lijevano tijesto	200 g	0:30 minute	600 g	3:00 minute
teško tijesto (npr. prhko tijesto)	330 g	1:30 minuta	1000 g	3:00 minute
Slatko vrhnje	50 ml	1 minuta	1300 ml	6:30 minuta
Bjelanjci (jaja veličine M)	2 komada	1 minuta	10 komada	2:30 - 3 minute

Miješanje i gnječenje

- Odaberite željeni nastavak:
 - Metlice **9**: za tučenje vrhnja i laganih tijesta.
 - Kuke **10**: za gnječenje teških tijesta.
- Gurnite metlice **9** ili kuke za gnječenje **10** u utikače za nastavke **3**, sve dok čujno i sigurno ne ulegnu:



- Utaknite mrežni utikač **6** u mrežnu utičnicu.
- Prekidač za uključivanje / isključivanje **1** gurnite u položaj ON. Na zaslonu **2** se nakratko prikazuje „B | B:BB“, i zatim „D | D:DD“.
- Umetnite metlice **9** / kuke za gnječenje **10** u smjesu. Metlice **9** / kuke za gnječenje **10** moraju biti uronjene u smjesu najmanje 1 cm, u protivno se sastojci neće ispravno pomiješati.
- Pritiskanjem tipke + **3** odaberite željeni stupanj brzine. Pritiskanjem tipke - **4** ponovno smanjite brzinu.

Pritom možete birati između 5 stupnjeva brzine i dodatnog stupnja (Turbo / 6) pritiskanjem i držanjem turbo tipke **5** (vidi poglavje „Stupnjevi brzine“).

Za zaslonu **2** se prikazuje odabrani stupanj brzine (SPEED) **11** i vrijeme rada (TIME) **12**.


Vrijeme rada broji do 9:59 i zatim ponovno počinje od 0:00. Uvijek se pridržavajte vremena KP od 10 minuta.

- 7) Kada završite s obradom smjese, prekidač za uključivanje / isključivanje **1** gurnite na OFF. Zaslon **2** se gasi.
- 8) Izvucite metlice **9** / kuke za gnječenje **10** iz smjese.
- 9) Pritisnite tipku za izbacivanje **1** kako biste otpustili metlice **9** / kuke za gnječenje **10**.

i Napomena: iz sigurnosnih razloga, metlice **9** ili kuke za gnječenje **10** se mogu otpustiti samo kada je prekidač za uključivanje / isključivanje **1** u položaju OFF.

Čišćenje

⚠ OPASNOST – STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač **6** iz mrežne utičnice! Postoji opasnost od strujnog udara!
-  Nikada dio s ručkom **7** ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine!
- Očistite dio s ručkom **7** u kojem se nalazi motor samo pomoću vlažne krpe i eventualno blagog sredstva za čišćenje.
- Metlice **9** ili kuke za gnječenje **10** možete oprati pod tekućom vodom ili u toploj vodi sa sredstvom za pranje posuđa. Nakon čišćenja sve dijelove dobro osušite.

Preporučamo da nastavke očistite neposredno nakon uporabe. Na taj ćete način odstraniti ostatke hrane i smanjiti mogućnost stvaranja bakterija.

i NAPOMENA:



Metlice za miješanje **9** i kuke za gnječenje **10** mogu se prati i u perilici posuđa.

Čuvanje

- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrizene 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.

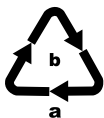


○ mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



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



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno.

Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:
1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Jamstvo tvrtke

Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 428572-2301 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



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

S ovim QR kodom otići ćete izravno na našu međunarodnu web stranicu (www.kaufland.com/manual). Klikom na odgovarajuću zemlju doći ćete na nacionalni pregled naših priručnika. Unosom broja artikla (IAN) 428572-2301 možete otvoriti svoje upute za uporabu.

Servis

 **Servis Hrvatska**

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

E-Mail: kontakt@kaufland.hr

IAN 428572-2301

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

NAPOMENA:


Recepti su bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci.

Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.

Majoneza

Sastojci



- 300 - 400 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 2 žumanjak
- 5- 10 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

- 1) Žumanjak i ocat ili limunov sok stavite u visoku i usku posudu za miješanje. Metlice  držite uspravno u posudi za miješanje i uređaj podesite na najviši stupanj brzine.
- 2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
- 3) Majonezu potom začinite po ukusu solju i paprom.

Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci

- 350 g brašna
- 1/2 kockice svježeg kvasca ili
- 1 paketić suhog kvasca
- 1 čajna žličica soli
- 50 g šećera
- 200 ml mlakog mlijeka
- 65 g omekšalog maslaca
- 1 žumanjak
- malo krupnog šećera

- 1) U posudi pomiješajte brašno sa solju i šećerom. Dodajte maslac i sve izmijesite kukama za gnječenje .
- 2) Razmrvite kvasac odnosno posipajte suhi kvasac preko smjese i dodajte mlako mlijeko. Tijesto snažno izmiješajte kukama za gnječenje .
- 3) Ostavite tijesto poklopljeno oko 1 sat na toplom mjestu.
- 4) Nakon dizanja tijesto još jednom snažno izmijesite rukama i podijelite na 3 dijela jednake veličine.
- 5) Formirajte pletenicu od 3 niti. Pletenicu stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje.
- 6) Pletenicu kistom premažite žumanjkom i pospite grubim šećerom.

Pletenicu pecite u sredini pećnice na 160°C otprilike 30 minuta.

Jednostavan kolač

Sastojci

- 100 g omekšalog maslaca
- 100 g šećera
- 2 jaja
- 2 paketića vanilin šećera
- 150 g brašna
- 2 čajne žličice praška za pecivo
- 2 jušne žlice mlijeka
- Masnoća za kalup
- po želji malo šećera u prahu

- 1) Omekšali maslac sa šećerom, vanilin šećerom, mlijekom i jajima stavite u zdjelu i sve izmiješajte metlicama **9**.
- 2) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u zdjelu. Nastavite miješati sastojke dok ne dobijete glatko tijesto.
- 3) Tijesto izlijte u namašćeni kalup za kolače.
- 4) Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 160 °C s cirkulacijom zraka otprilike 40 minuta.
- 5) Nakon pečenja ostavite da se ohladi 5 minuta prije nego ga izvadite.
- 6) Kolač pospite s malo šećera u prahu.

Tijesto za pizzu

Sastojci

- 350 g brašna
- 20 g svježeg kvasca
- 1 jušna žlica maslinovog ulja
- 200 ml mlake vode
- 7 g soli

Tijesto je dovoljno za 2 okrugle pizze ili za jedan lim za pečenje.

- 1) Stavite sve sastojke u zdjelu i dobro mijesite oko 5 minuta kukama za gnječenje **10**. Ako je tijesto previše ljepljivo, dodajte još malo brašna.
- 2) Ostavite tijesto da miruje otprilike 30 minuta.
- 3) Tijesto podijelite na 2 dijela i od svakog formirajte kuglu.
- 4) Tijesto razvaljajte u okrugle baze za pizzu i dodajte sastojke po želji.

Pecite pizzu 15 - 20 Minuten na 220 °C/s prisilnom cirkulacijom zraka.

Poljupci od bjelanjaka

Sastojci

- 200 g šećera
 - 3 bjelanjaka
- 1) Istucite bjelanjke metlicama **9** i postupno dodajte šećer sve dok ne dobijete čvrst snijeg.
 - 2) Zagrijte pećnicu na 120 °C i obložite lim za pečenje papirom za pečenje.
 - 3) Stavite masu u vrećicu za dekoraciju i istisnite u željenom obliku na papir za pečenje.

Ovisno o veličini i obliku istisnutih oblika, ostavite ih da se suše u pećnici oko 80 - 100 minuta.

Съдържание

Въведение	74
Употреба по предназначение	74
Окомплектовка на доставката	74
Описание на уреда	74
Технически характеристики	74
Използвани предупредителни указания и символи	75
Указания за безопасност	76
Разопаковане	78
Степени на скорост	78
Работа с уреда	79
Количества за преработка	79
Разбъркване и месене	80
Почистване	80
Съхранение	81
Предаване за отпадъци	81
Предаване на уреда за отпадъци	81
Предаване на опаковката за отпадъци	81
Гаранция	81
Сервизно обслужване	83
Вносител	83
Рецепти	84
Майонеза	84
Козуначена плитка	84
Обикновен кекс	85
Тесто за пица	85
Целувки	86

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

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

Окомплектовка на доставката

1 дигитален ръчен миксер

2 куки за месене

2 бъркалки

Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ:

Непосредствено след разопаковане проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда

Фигура А:

- 1 Превключвател за включване/изключване / бутон за изтласкване на приставките
- 2 Дисплей
- 3 Бутон + (увеличаване на скоростта)
- 4 Бутон - (намаляване на скоростта)
- 5 Бутон турбо
- 6 Кабел за свързване към мрежата с щепсел
- 7 Тяло на уреда
- 8 Гнезда за приставките


Фигура Б:

- 9 Бъркалка
- 10 Кука за месене

Фигура В:

- 11 Индикация за степента на скорост (SPEED)
- 12 Индикация за продължителността на работа (TIME)

Технически характеристики

Номинално напрежение	220 - 240 V ~ (променлив ток), 50-60 Hz
Номинална мощност	500 W
Клас на защита	II/  (двойна изолация)
Продължителност на КР	10 min

Продължителност на КР

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

Използвани предупредителни указания и символи


В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	<p>ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.</p>
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.</p>
	<p>ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.</p>
	<p>ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.</p>

	<p>Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.</p>
	<p>Прочетете ръководството.</p>
	<p>Променлив ток/Променливо напрежение</p>
	<p>Клас на защита II: защита чрез двойна или усилена изолация между провеждащи напрежение части, до които има достъп.</p>
	<p>Не потапяйте във вода!</p>
	<p>Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.</p>
	<p>Подходящ за миене в съдомиялна машина.</p>

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Кабелът за свързване към мрежата никога не трябва да се доближава до или да влиза в допир с горещите части на уреда или други източници на топлина. Кабелът за свързване към мрежата не трябва да лежи върху ръбове или ъгли.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ За да изключите уреда от електрическата мрежа, винаги дърпайте щепсела, а не самия кабел. В противен случай кабелът за свързване към мрежата може да се повреди!
-  Никога не потапяйте тялото на уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, ако по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящи части.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.

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

- ▶ Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. В противен случай съществува опасност от нараняване!
- ▶ Почистете старателно всички повърхности, особено тези, които влизат в контакт с хранителни продукти. За целта вземете под внимание глава „Почистване“.

⚠ ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте уреда на открито. Уредът е предназначен единствено за битова употреба в домашни условия.
- ▶ Всички ремонти трябва да се извършват само от квалифициран персонал. Ако е необходим ремонт, се обърнете към съответния сервизен партньор във вашата страна.

Разопаковане

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

Степени на скорост

0	Уредът е изключен.
1	Добра начална скорост за смесване на „меки“ продукти като брашно, масло и др.
2	За миксиране на течни продукти.

3	За разбъркване на тесто за сладкиши и хляб.
4	За разбиване на пяна на масло, захар, за десерти и др.
5 - Турбо/6	За разбиване на белтъци на сняг, заливки за сладкиши, сметана и др.
Турбо/6	Максималната степен на скорост 6 се активира чрез натискане и задържане на бутона турбо 5 . Веднага се осигурява пълната мощност на уреда. Това функционира само ако вече е избрана степен на скорост. Подходящо за разбиване на сметана и белтъци на сняг.

Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

Количества за преработка

! ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- ▶ С този уред никога не месете теста с количество брашно над 500 g. По-големи количества могат да доведат до претоварване на уреда!

При необходимост разделяйте тестата с по-големи количества брашно на няколко порции и ги месете една след друга. При това не превишавайте посочената продължителност на кратковременния режим от 10 минути.

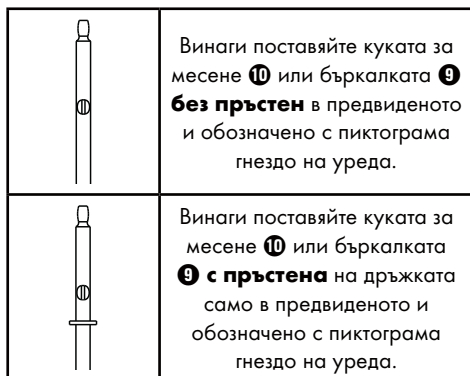
Посочените времена за обработка са ориентировъчни. Следете процеса на обработка и увеличете/намалете времето според необходимостта. Не превишавайте продължителността на кратковременния режим от 10 минути.

За малки количества използвайте тесен съд за миксиране, така че бъркалките **9** / куките за месене **10** да се потапят минимум 1 cm в продуктите за смесване. Дори и при по-големи съдове се уверявайте, че бъркалките **9** / куките за месене **10** се потапят достатъчно в продуктите за смесване.

Количества за пълнене за...	мин. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка (ок.)	макс. количество (сума от всички съставки)	Времена за обработка (ок.)
Тесто с мая	310 g	1:30 минути	820 g	4 - 5 минути
Тесто за кекс	200 g	0:30 минути	600 g	3:00 минути
Тежко тесто (напр. пясъчно тесто)	330 g	1:30 минути	1000 g	3:00 минути
Сметана	50 ml	1 минута	1300 ml	6:30 минути
Белтъци (яйца размер M)	2 бр.	1 минута	10 бр.	2:30 минути - 3 минути

Разбъркване и месене

- Изберете подходящата приставка:
 - Бъркалка 9: За разбиване на сметана и леки теста.
 - Кука за месене 10: За месене на тежки теста.
- Вкарайте бъркалките 9 или куките за месене 10 в гнездата 8 така, че да се фиксират сигурно с щракване:



- Включете щепсела 6 в електрически контакт.
- Поставете превключвателя за включване/изключване 1 на ON. На дисплея 2 за кратко се появява „8 | 8:88“, след това „0 | 0:00“.
- Вкарайте бъркалките 9/куките за месене 10 в продуктите за смесване. Бъркалките 9/куките за месене 10 трябва да са вкарани минимум 1 cm в продуктите за обработване, в противен случай продуктите не могат да се смесят правилно.
- Чрез натискане на бутона + 3 изберете желаната степен на скорост. Чрез натискане на бутона - 4 отново намалете скоростта.

При това можете да избирате между 5 степени на скорост и допълнителна степен (турбо/6) чрез натискане и задържане на бутона турбо 5 (вж. глава „Степени на скорост“).

На дисплея 2 се показва избраната степен на скорост (SPEED) 11 и продължителността на работа (TIME) 12.

Продължителността на работа отброява до 9:59, след това отново стартира на 0:00. Винаги съблюдавайте продължителността на кратковременния режим от 10 минути.

- Когато приключите с обработката на продуктите за смесване, плъзнете превключвателя за включване/изключване 1 на OFF. Дисплеят 2 угасва.
- Издадете бъркалките 9/куките за месене 10 от продуктите за смесване.
- Натиснете бутона за изтласкване на приставките 1, за да освободите бъркалките 9/куките за месене 10.

ⓘ Указание: С оглед на безопасността бъркалките 9 или куките за месене 10 могат да се освобождават само когато превключвателят за включване/изключване 1 се намира на OFF.

Почистване

⚠ ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

▶ Преди всяко почистване изключвайте щепсела 6 от контакта! Съществува опасност от токов удар!

⚡ Никога не потапяйте тялото на уреда 7 във вода или други течности!

■ Почиствайте тялото на уреда 7 с двигателя само с влажна кърпа и при необходимост с мек почистващ препарат.

- Бъркалките **9** или куките за месене **10** могат да се мият под течаща вода или в топла вода с миеш препарат. След измиване подсушавайте всичко добре. Препоръчваме почистване на приставките непосредствено след употреба. Така се отстраняват остатъците от хранителните продукти и се намалява възможността за образуване на бактерии.

i УКАЗАНИЕ:



Бъркалките **9** и куките за месене **10** са подходящи също за миене в съдомиялна машина.

Съхранение

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

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



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

2012/19/EU. Съгласно тази

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

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

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



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

Предаване на опаковката за отпадъци



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



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

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

Гаранция

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

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

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщат веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са рещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не поражда нова гаранция.

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 428572-2301) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулният номер от фабричната табелка.

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

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 0800 12220

(безплатно от цялата страна)

Е-мейл: info@kaufland.bg

IAN 428572-2301

Вносител

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

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГШРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

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

Рецепти

УКАЗАНИЕ:


Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са ориентировъчни.

Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

Майонеза

Продукти



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

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

Козуначена плитка

Продукти

- 350 g брашно
- ½ кубче мая, прясна или
- 1 п. мая, суха
- 1 ч.л. сол
- 50 g захар
- 200 ml мляко, хладко
- 65 g масло, меко
- 1 жълтък
- малко едра захар


- 1) В купа смесете брашното със солта и захарта. Разпределете маслото отгоре и омесете всичко с куките за месене .
- 2) Отгоре натрошете маята респ. поръсете сухата мая и добавете хладкото мляко. Размесете силно тестото с куките за месене .
- 3) Покрийте тестото и го оставете да втасва около 1 час на топло място.
- 4) След втасването омесете тестото още веднъж силно с ръце и го разделете на 3 еднакво големи парчета.
- 5) Оформете плитка от 3-те фитила, поставете плитката върху тавичка, застелена с хартия за печене.
- 6) С четка намажете плитката с жълтъка и отгоре поръсете едрата захар.

Печете козуначената плитка около 30 минути на 160 °C на средната релса.

Обикновен кекс

Продукти

- 100 g масло, меко
- 100 g захар
- 2 яйца
- 2 п. ванилова захар
- 150 g брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 2 с.л. мляко
- мазнина за формата
- евент. малко пудра захар


- 1) В купа сипете мекото масло със захарта, ваниловата захар, млякото и яйцата и разбъркайте всичко с бъркалките .
- 2) Смесете бакпулвера с брашното и го добавете в купата. Продължете да размесвате продуктите до образуване на гладко тесто.
- 3) Сипете тестото в намазнена форма за сладкиши.
- 4) Печете кекса около 40 минути на 160 °C с конвекция в предварително загрята фурна.
- 5) След изпичането го оставете да се охлади 5 минути, преди да го обърнете.
- 6) Поръсете кекса с малко пудра захар.

Тесто за пица

Продукти

- 350 g брашно
- 20 g мая, прясна
- 1 с.л. зехтин
- 200 ml вода, хладка
- 7 g сол

Тестото е достатъчно за 2 кръгли пици или една тавичка.


- 1) Сипете всички продукти в купа и размесете всичко добре с куките за месене  в продължение на около 5 минути. В случай че тестото е твърде лепкаво, добавете още малко брашно.
- 2) Оставете тестото да втаса около 30 минути.
- 3) Разделете тестото на 2 порции и ги оформете съответно на топки.
- 4) Разточете тестото на кръгли блатове за пица и ги гарнирайте по желание.

Печете пицата около 15 – 20 минути на 220 °C с конвекция.

Целувки

Продукти

- 200 g захар
- 3 белтъка

- 1) Разбийте белтъците с бъркалките  и постепенно прибавете захарта на тънка струйка, докато белтъците се втвърдят на сяг.
- 2) Загрейте предварително фурната на 120 °C и застелете тавата с хартия за печене.
- 3) Сипете сместа в шприц торбичка и я шприцвайте в желаната форма върху хартията за печене.

Оставете шприцованите форми да се сушат – в зависимост от размера и формата – около 80 - 100 минути във фурната.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Stan informații · Stav informací

Versiunea informațiilor · Stav informácií · Stanje informacija

Актуалност на информацията: 04 / 2023 · Ident.-No.: SOHMD500A1-042023-2

IAN 428572-2301