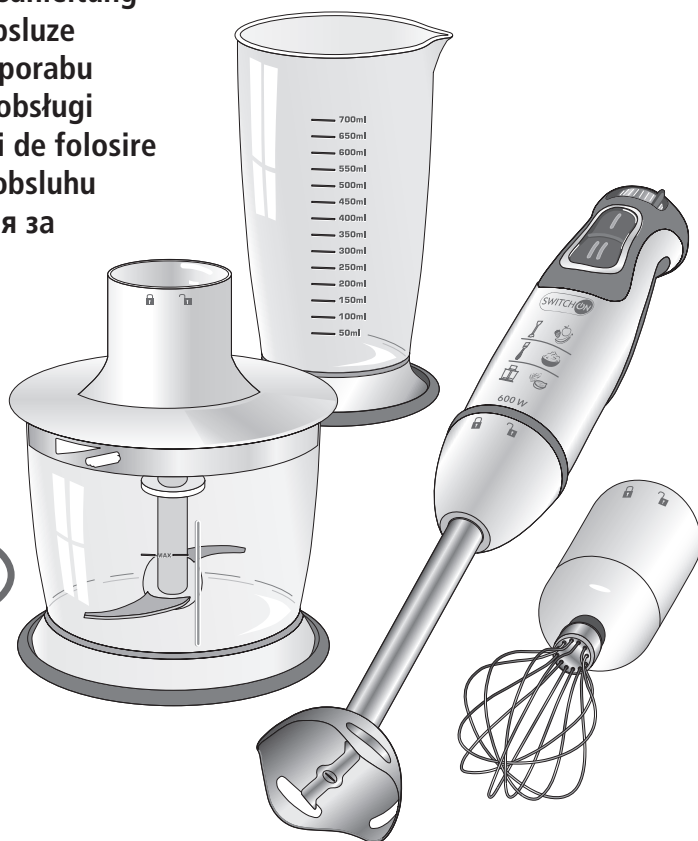




STABMIXER-SET HAND BLENDER SET

600 W

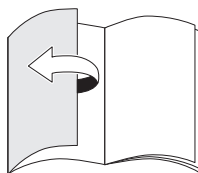
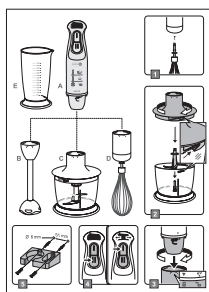
- (D) Bedienungsanleitung
(CZ) Návod k obsluze
(HR) Upute za uporabu
(PL) Instrukcja obsługi
(RO) (MD) Instrucțiuni de folosire
(SK) Návod na obsluhu
(BG) Инструкция за употреба



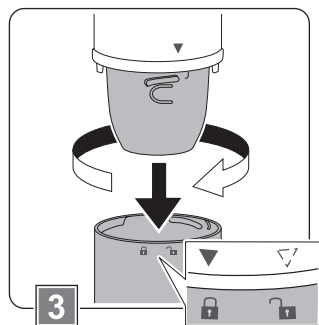
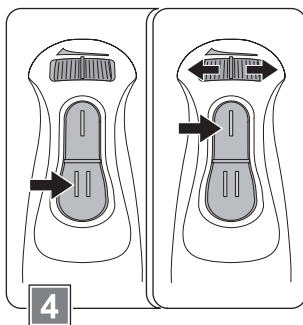
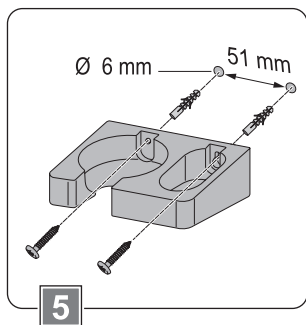
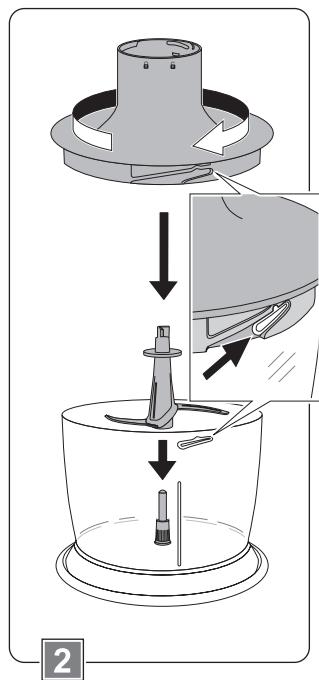
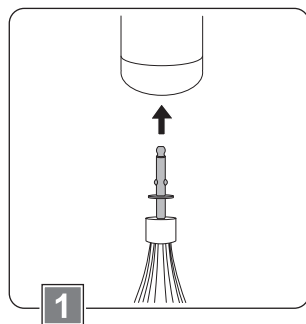
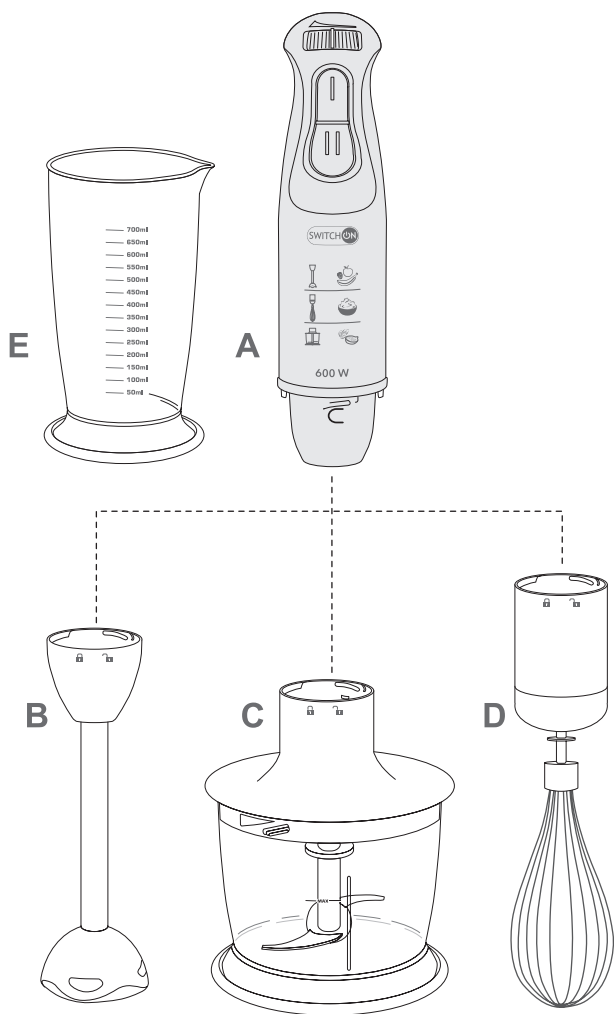
STABMIXER-SET | TYČOVÝ MIXÉR | ŠTAPNI MIKSER-SET |
ZESTAW DO MIKSOWANIA | SET MIXER VERTICAL |
ПАСАТОР С ЧОПЪР



- D** Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
- CZ** Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
- HR** Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.
- PL** Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
- RO MD** Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.
- SK** Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
- BG** Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.



D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	14
HR	Upute za uporabu i za Vašu sigurnost	23
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	32
RO, MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	42
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	52
BG	Инструкции за употреба и безопасност	62



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.

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

Lieferumfang

- Handgerät (A)
- Edelstahl-Mixstab (B)
- Multi-Zerkleinerer (C)
- Schneebesens (D)
- Mixbecher (E)
- Wandhalter (inkl. Montagematerial)
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!

Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

Sicherheit

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!

Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial!
Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Dieses Gerät können Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel oder Gehäuse beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen betrieben werden.
- Das scharfe, rotierende Messer des Mixstabes kann zu schweren Verletzungen führen. Greifen Sie nie in das Messer. Reinigen Sie das Messer nie mit bloßen Händen, sondern verwenden Sie eine Bürste.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie Zubehörteile aufsetzen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Jeglicher Missbrauch kann zu schweren Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 60 Sekunden ununterbrochen eingeschaltet. Lassen Sie es zwischendurch einige Minuten abkühlen.
- Tauchen Sie das Handgerät nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
- Das Handgerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.

Sicherheit beim Anschließen

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Handgerätes.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

Sicherheit während des Betriebes

- Das Mixgefäß muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Das Gerät und sein Zubehör dürfen nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Wärmequelle abgelegt werden.
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn die Zubehörteile komplett zusammengebaut und mit dem Handgerät verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, solange es betriebsbereit ist.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Sicherheit bei der Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigung vor der ersten Nutzung

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor der ersten Benutzung sorgfältig (siehe dazu Abschnitt „Reinigen und Pflegen“).

Zubehörteile vorbereiten

Mixstab

Der Mixstab ist komplett montiert. Ein Zusammenbau ist nicht erforderlich. Der Mixstab darf nicht zerlegt werden.

Schneebesen zusammensetzen

(Bild )

- Stecken Sie den Stiel des Schneebesens so in den Aufsatz, dass die Ausbuchtungen am Stiel in die Auskerbungen im Loch des Aufsatzes passen.
- Drücken Sie beide Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Um den Schneebesen wieder aus dem Aufsatz zu lösen, ziehen Sie beide Teile auseinander.

Multi-Zerkleinerer zusammensetzen

(Bild )



Warnung!

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer! Berühren Sie die Messerklingen nicht.

- Setzen Sie den Messereinsatz auf den Stift im Behälter des Multi-Zerkleinerers.
- Legen Sie den Deckel so auf den Behälter, dass die Arretierungen von Deckel und Behälter übereinander zum Liegen kommen.
- Drehen Sie den Deckel unter leichtem Druck im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie mit dem Multi-Zerkleinerer arbeiten.

Zubehörteile auf Handgerät aufsetzen (Bild 3)

Der Mixstab, der Schneebesen mit Aufsatz und der Multi-Zerkleinerer werden auf die gleiche Weise auf das Handgerät aufgesetzt.



Warnung!

Verletzungsgefahr bei versehentlichem Einschalten und Anlaufen des Gerätes! Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist, bevor Sie das Handgerät mit dem Zubehörteil verbinden.

- Stecken Sie das Handgerät so auf das jeweilige Zubehörteil, dass der Pfeil an der Rückseite des Handgerätes auf das geöffnete Schloss-Symbol am Zubehörteil zeigt.
- Drehen Sie das Handgerät im Uhrzeigersinn bis der Pfeil auf das geschlossene Schloss-Symbol zeigt und die Teile mit einem leichten Ruck ineinander einrasten.
- Um das Handgerät zu lösen, halten Sie beide Teile fest und drehen das Handgerät entgegen dem Uhrzeigersinn bis der Pfeil auf das geöffnete Schloss-Symbol zeigt.
- Ziehen Sie beide Teile auseinander.

Einschalten und Drehzahl regeln (Bild 4)

Achtung!

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 60 Sekunden ununterbrochen eingeschaltet. Lassen Sie es zwischendurch einige Minuten abkühlen.

Achtung!

- Um das Herausspritzen von Mixgut zu vermeiden, tauchen Sie den Mixstab/

Schneebesen zuerst in das Mixgut ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie den Mixstab/Schneebesen aus dem Mixgut herausnehmen.
- Durch Drücken und Festhalten einer der Tasten I oder II am Handgerät wird das Gerät eingeschaltet und der Mixvorgang gestartet.
- Lassen Sie zum Ausschalten die Taste los.
- Mit dem Schieberegler oberhalb der Tasten können Sie die Drehzahl verändern. Der Schieberegler funktioniert nur in Verbindung mit Taste I.

Taste I: niedrige Drehzahl

- Drehzahl erhöhen: Bewegen Sie den Schieberegler (von oben gesehen) im Uhrzeigersinn.
- Drehzahl verringern: Bewegen Sie den Schieberegler entgegen dem Uhrzeigersinn.

Taste II: höchste Drehzahl

- In Verbindung mit Taste II hat der Schieberegler keine Wirkung.

Pürieren und mixen

Der Mixstab eignet sich für das Pürieren und Mixen von weichen Lebensmitteln wie z. B. Obst, Beeren, Fruchtgetränken, gekochtem Gemüse, usw.

- Zerkleinern Sie größere Stücke (in 1-2 cm große Stücke).
- Befüllen Sie den Mixbecher maximal bis zu 2/3 (500 ml) mit dem Mixgut.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist.
- Stecken Sie das Handgerät auf den Mixstab und drehen Sie es fest.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Mixstab in das Mixgut ein.
- Halten Sie den Mixbecher und das Gerät fest.
- Starten Sie den Mixvorgang, indem Sie auf die Taste I drücken und diese gedrückt halten. Bei Bedarf können Sie die Drehzahl mit dem Schieberegler erhöhen oder verringern.
- Wenn Sie die höchstmögliche Drehzahl wünschen, können Sie alternativ die Taste II drücken und halten. Der Schieberegler hat dann keine Wirkung.
- Lassen Sie am Ende des Mixvorgangs zuerst die Taste los, um das Gerät auszuschalten und nehmen Sie erst danach den Mixstab aus der Masse.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie den Mixvorgang beendet haben.
- Entfernen Sie den Mixstab vom Handgerät.

Tipp:

Für bestmögliches Durcharbeiten der Masse:

- den Stabmixer während des Mixens leicht auf- und abbewegen;
- mit Impulsen arbeiten: Pürieren Sie 2-3 Sekunden und schalten Sie das Gerät wieder aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Mixgut die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Schlagen und verquirlen

Der Schneebesen eignet sich beispielsweise zum Schlagen von Sahne oder Eischnee, zum Vermengen von flüssigen Lebensmitteln oder zum Verquirlen von Eiern für Omelettes und andere Eierspeisen.

- Befüllen Sie den Mixbecher.

Da die Zutaten während des Schlagens meist stark aufschäumen, den Mixbecher höchstens bis zur Hälfte befüllen. Für Eischnee nicht mehr als die Eiweißanteile von 3 Eiern in den Becher geben.

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist.
- Stecken Sie das Handgerät auf den Aufsatz mit dem Schneebesen und drehen Sie es fest.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Schneebesen in das flüssige Lebensmittel ein.
- Halten Sie den Mixbecher und das Gerät fest.
- Starten Sie den Vorgang, indem Sie auf die Taste I drücken und diese gedrückt halten. Bei Bedarf können Sie die Drehzahl mit dem Schieberegler erhöhen oder verringern.
- Wenn Sie die höchstmögliche Drehzahl wünschen, können Sie alternativ die Taste II drücken und halten. Der Schieberegler hat dann keine Wirkung.
- Lassen Sie am Ende des Vorgangs zuerst die Taste los, um das Gerät auszuschalten und nehmen Sie erst danach den Schneebesen aus dem Mixbecher.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie mit dem Verquirlen fertig sind.

Zerkleinern und hacken

Der Multi-Zerkleinerer eignet sich zum Kleinhacken von Lebensmitteln wie z. B. Karotten, Zwiebeln, Mandeln, Rohkostsalate, Fleisch, usw.

Achtung! Sehr harte Zutaten können die Messerklingen beschädigen.

- Geben Sie keine harten Zutaten wie z. B. Eiswürfel oder Kaffeebohnen in den Multi-Zerkleinerer.
- Wenn Sie Fleisch im Multi-Zerkleinerer hacken, entfernen sie vorher alle Knochenstücke.



Warnung!

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer! Berühren Sie die Messerklingen nicht.

- Stellen Sie den Behälter des Multi-Zerkleinerers auf eine saubere und ebene Fläche.
- Setzen Sie den Messereinsatz in den Behälter ein (siehe Abschnitt „Zubehörteile vorbereiten“).
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor, indem Sie größere Stücke zerkleinern (in 1-2 cm große Stücke).
- Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter.

Maximale Füllmenge:

- höchstens bis zur Markierung MAX am Behälter
- nicht mehr als 200 g einfüllen
- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn fest, bis er hörbar einrastet.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker ausgesteckt ist.
- Stecken Sie das Handgerät auf den Multi-Zerkleinerer und drehen Sie es fest.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

- Starten Sie das Zerkleinern, indem Sie auf die Taste I drücken und diese gedrückt halten. Bei Bedarf können Sie die Drehzahl mit dem Schieberegler erhöhen oder verringern.
- Wenn Sie die höchstmögliche Drehzahl wünschen, können Sie alternativ die Taste II drücken und halten. Der Schieberegler hat dann keine Wirkung.
- Lassen Sie am Ende des Zerkleinerungsvorgangs die Taste los, um das Gerät auszuschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald sie mit dem Zerkleinern fertig sind.
- Entfernen Sie zuerst das Handgerät und öffnen Sie danach den Deckel.

Anwendungsbeispiele

Die nachfolgenden Angaben sind lediglich Anhaltswerte, die je nach Vorbereitung und Beschaffenheit der Lebensmittel in der Praxis abweichen können.

Pürieren und mixen

Zubehör: Mixstab und Mixbecher

Zutaten	Menge	ca. Zeit	Taste
für Bananen-Milchshake:			
- Banane	1/2 Stk.	60 Sek.	II
- Milch	1/4 l		
- Sahne	50 ml		
- Zucker	1 EL		
Erdbeeren (frisch)	250 g	15-25 Sek.	I

Schlagen und verquirlen

Zubehör: Schneebesen und Mixbecher

Zutaten	max. Menge	ca. Zeit	Taste
Schlag-sahne	200 g	50-100 Sek.	II
Eiweiß	Anteile von 3 Eiern	60-120 Sek.	II

Zerkleinern und hacken

Zubehör: Multi-Zerkleinerer

Zutaten	max. Menge	ca. Zeit	Taste
Karotten	200 g	Grob: 5-10 Sek. Fein: 10-20 Sek.	II
Zwiebeln	200 g	Grob: 2-4 Sek. Fein: 5-10 Sek.	II
Äpfel	200 g	Grob: 3-10 Sek. Fein: 10-15 Sek.	II
Mandeln	200 g	Grob: 10-20 Sek. Fein: 20-30 Sek.	II
Fleisch	200 g	5 Sek.	II

Rezepte

Leichte Ajvar-Mayonnaise (4 Portionen)

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eigelbe
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 200 ml Olivenöl
- 2-3 TL Ajvar (scharf)
- 100 g Joghurt
- einige Thymianblättchen
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

- Knoblauch abziehen und zerdrücken. Eigelbe, Zitronensaft, Senf und Öl in einen hohen (Mess-)Becher geben. Den Mixstab hineinstellen und langsam hochziehen bis am Rand des Mixers ein „cremiger Kranz“ erscheint und somit die Mayonnaise entsteht.
- Ajvar, Joghurt und Thymian mit dem Schneebesen unterrühren und die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Lecker zu Gegrilltem oder Kurzgebratenem sowie Garnelen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Nährwerte pro Portion:

- kJ/kcal: 2321/555
- Eiweiß: 4,7 g
- Fett: 57,9 g
- Kohlenhydrate: 3,6 g

Pfannkuchlein mit Apfel-Aprikosen-Kompott (4 Portionen)

Zutaten:

Für den Pfannkuchenteig:

- 200 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 250 g Magerquark
- 3 Eier
- 50 g Zucker

Für das Kompott:

- 2 säuerliche Äpfel (z. B.: Boskop, Cox Orange)
- 300 g Aprikosen
- 1-2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zimtstange
- 2-3 EL Pflanzenöl
- 1/4-1/2 TL Anis, gemahlen

Zubereitung:

- Zutaten für den Pfannkuchenteig mit dem Schneebesen verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Für das Kompott Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Aprikosen waschen, halbieren und Steine entfernen. Aprikosen und Äpfel in Spalten schneiden. Obst mit 100 ml Wasser, Vanillezucker und Zimtstange aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen.
- Pfannkuchenteig in erhitztem Öl zu kleinen goldbraunen Pfannkuchlein backen. Zimtstange aus dem Kompott entfernen. Das Kompott mit dem Mixstab pürieren, mit Anis abschmecken und zu den Pfannkuchlein servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 10 Minuten

Nährwerte pro Portion:

- kJ/kcal: 2115/506
- Eiweiß: 21,7 g
- Fett: 14,8 g
- Kohlenhydrate: 70 g
- BE: 6

Rucola-Kartoffel-Stampf (4 Portionen)**Zutaten:**

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 50 g Rucola
- 40 g Parmesan
- 30 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- ca. 100 ml heiße Milch
- 1 EL weiche Butter
- einige Thymianblättchen
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen.
- Rucola waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Parmesan grob würfeln. Rucola, Parmesan, Tomaten und Öl im Multi-Zerkleinerer grob zerkleinern.
- Kartoffeln abgießen. Milch und Butter zufügen und mit dem Mixstab grob zerstampfen. Rucolamischung dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Stampf mit Thymian verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

- kJ/kcal: 952/228
- Eiweiß: 7,4 g
- Fett: 13,2 g
- Kohlenhydrate: 19,3 g
- BE: 1,5

Reinigen und Pflegen**Warnung!**

Stromschlaggefahr durch Nässe!

Das Handgerät

- nicht in Wasser tauchen;
- nicht unter fließendes Wasser halten;
- nicht im Geschirrspüler reinigen.

Achtung!

Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehöerteile nicht beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen das Gerät und das Zubehör gründlich gereinigt werden.

Handgerät reinigen

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Reinigen Sie das Handgerät nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie es danach sorgfältig ab.

Zubehörteile reinigen



Warnung!

Verletzungsgefahr durch die scharfen Messer des Mixstabes und des Multi-Zerkleinerers. Reinigen Sie die Messer nie mit bloßen Händen, sondern verwenden Sie eine Bürste.

Achtung! Die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Mixbecher, Mixstab, Schneebesen mit Aufsatz sowie alle Teile des Multi-Zerkleinerers sollten nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Tauchen Sie dabei die Aufsätze, mit denen die Zubehörteile an das Handgerät angekoppelt werden, nicht in das Wasser ein. Andernfalls kann Wasser in Lager und Getriebeteile eindringen und die Lebensdauer der Teile verkürzen.
- Reinigen Sie die Messerklingen von Mixstab und Multi-Zerkleinerer stets mit einer Bürste.
- Ziehen Sie den Schneebesen aus dem Aufsatz und reinigen Sie den Aufsatz nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Den Schneebesen können Sie mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

- Lassen Sie den Mixstab, den Schneebesenauflauf und den Deckel des Multi-Zerkleinerers aufrecht stehend, mit der Aufsatzöffnung nach unten trocknen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Tipp:

Mit einer Schnellreinigung können Sie den Mixstab oder den Schneebesen zwischen zwei Arbeitsgängen schnell und einfach säubern.

- Füllen Sie dazu den Mixbecher bis zur Hälfte mit warmem Wasser.
- Halten Sie den Mixstab oder den Schneebesen in das Wasser im Mixbecher.
- Drücken Sie für einige Sekunden die Taste I. Durch die Rotation lösen sich grobe Reste.
- Anschließend können Sie sofort die nächsten Zutaten zubereiten.

Wandhalter montieren (Bild 5)

Um Ihren Stabmixer schnell zur Hand zu haben, können Sie den mitgelieferten Wandhalter montieren und das Gerät damit griffbereit aufbewahren.

- Bohren Sie zur Anbringung des Wandhalters zwei Löcher im Abstand von 51 mm in die Wand (Bohrerdurchmesser 6 mm).
- Setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.
- Schrauben Sie den Wandhalter mit den beiden mitgelieferten Schrauben fest.
- Zum Ausrichten des Wandhalters können Sie die rechte Schraube leicht lösen und den Wandhalter noch etwas nach oben oder unten bewegen.
- Schrauben Sie danach die Schraube wieder fest.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen



Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

Modell	HB-C101/HB-C201
Spannung	220-240 V ~
Frequenz	50 Hz
Leistung	600 W
Geräusch	77 dB(A)
Länge des Netzkabels	ca. 1,5 m

Hinweis:

Technische und optische Änderungen sind möglich.



Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.

Vážená zákaznice, vážený zákazník!

Gratulujeme vám ke koupi nového přístroje. Rozhodli jste se pro produkt s vynikajícím poměrem ceny a výkonu, který vám bude přinášet mnoho radosti.

Před použitím přístroje se seznamte se všemi pokyny pro obsluhu a bezpečnostními pokyny.

Používejte přístroj jen popsáním způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předání přístroje další osobě jí také předejte všechny podklady.

Rozsah dodávky

- Motorová jednotka (A)
- Ocelová mixovací noha (B)
- Víceúčelový kráječ (C)
- Šlehačí metla na sníh (D)
- Mixovací nádoba (E)
- Nástěnný držák (vč. montážního materiálu)
- Návod k obsluze

Zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny díly a přístroj nebyl během přepravy poškozen. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu! V případě poškození se prosím obraťte na některou pobočku společnosti Kaufland.

Bezpečnost

Následující bezpečnostní pokyny si pečlivě přečtěte, než přístroj poprvé použijete. Aby přístroj mohl být bezpečně používán, je nutné dodržovat všechny následující bezpečnostní pokyny.

Použití v souladu s určením

- Přístroj je určen výlučně ke zpracovávání potravin pro běžná domácí množství.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj je určen jen k použití v soukromých domácnostech. Není zamýšlen ke komerčnímu použití.
- Používejte přístroj jen pro popsanou oblast použití a s originálním příslušenstvím. Každé jiné použití nebo změna přístroje je považována za použití v rozporu s určením. Za škody vzniklé následkem použití v rozporu s určením nebo špatné obsluhy nebude převzato ručení.

Bezpečnost dětí a osob



Varování!

Pro děti nebezpečí zadušení při hře s balicím materiálem! Balicí materiál bezpodmínečně ukládejte mimo dosah dětí.

- Přístroj nesmí používat děti.
- Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či

mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, pokud tak činí pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily případné hrozící nebezpečí.

- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- Přístroj a síťový kabel musí být mimo dosah dětí.

Všeobecná bezpečnost

- Přístroj se nesmí používat, pokud je síťový kabel nebo kryt poškozen.
- Jestliže je síťový kabel poškozen, smí jej vyměnit jen autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj lze používat pouze s dodaným příslušenstvím.
- Ostrý, rotující nůž mixovacího nástavce může způsobit těžká poranění. Nikdy nesahejte do prostoru nože. Nečistěte nůž pouze rukama, ale použijte kartáč.
- Pokud ponecháte přístroj bez dozoru, nasazujete nebo odebíráte příslušenství nebo čistíte přístroj, vždy jej odpojte od napětí.
- Jakékoliv použití v rozporu s určením může vést k těžkým poraněním.
- Nenechávejte přístroj zapnutý déle než 60 sekund bez přerušení. Nechejte jej občas několik minut vychladnout.
- Motorová jednotka se nesmí ponořit do vody nebo jiných kapalin a nesmí se čistit pod tekoucí vodou.
- Motorová jednotka se nesmí čistit v myčce na nádobí.
- Dodržujte část „Čištění a ošetřování“.

Bezpečnost při připojení

- Připojte přístroj jen k elektrickému napájení, jehož napětí a frekvence se shoduje s údaji na typovém štítku! Typový štítek se nachází na spodní straně motorové jednotky.
- Připojte přístroj jen do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.

Bezpečnost během provozu

- Mixovací nádoba musí být při používání přístroje postavena na stabilním, rovném podkladu.

- Přístroj a jeho příslušenství se nesmí odkládat na horký povrch nebo do blízkosti tepelného zdroje.
- Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky teprve tehdy, když jsou všechny díly příslušenství kompletně sestaveny a spojeny s ručním dílem.
- Pokud je přístroj připraven k provozu, nikdy jej nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Bezpečnost při čištění

- Před každým čištěním přístroj vypněte a odpojte od elektrické sítě.

Před prvním uvedením do provozu

Čištění před prvním použitím

- Před prvním použitím přístroj a příslušenství pečlivě vyčistěte (viz část „Čištění a ošetřování“).

Příprava dílů příslušenství

Mixovací noha

Mixovací noha je kompletně namontována. Sestavení není nutné. Mixovací noha se nesmí rozebírat.

Sestavení šlehací metly na sníh (obrázek 1)

- Vložte násadu šlehací metly na sníh do nástavce tak, aby zářezy na násadě zapadly do vrubů v otvoru nástavce.
- Stlačte oba díly k sobě, dokud se slyšitelně nezaaretují.
- Pro uvolnění šlehací metly na sníh z nástavce vytáhněte oba díly směrem od sebe.

Sestavení víceúčelového kráječe (obrázek 2)



Varování!

Nebezpečí poranění ostrými noži! Nedotýkejte se břitů nožů.

- Nasad'te nástavec s noži na čep v nádobě víceúčelového kráječe.
- Položte víko na nádobu tak, aby aretace víka a nádoby ležely nad sebou.
- Otočte víkem za lehkého tlaku ve směru

hodinových ručiček, dokud se slyšitelně nezaaretuje.

- Ujistěte se vždy, že je víko pevně uzavřeno, než začnete s víceúčelovým kráječem pracovat.

Nasazení dílů příslušenství na motorovou jednotku (obrázek 3)

Mixovací noha a šlehací metla na sníh s nástavcem a víceúčelový kráječ se nasazuje na motorovou jednotku stejným způsobem.



Varování!

Nebezpečí poranění při neúmyslném zapnutí a naběhnutí přístroje! Zajistěte, aby před spojením motorové jednotky s dílem příslušenství byla vytažena zástrčka ze zásuvky.

- Nasad'te motorovou jednotku na příslušný díl příslušenství tak, aby šipka na zadní straně motorové jednotky ukazovala na symbol otevřeného zámku na dílu příslušenství.
- Otočte motorovou jednotkou ve směru hodinových ručiček, dokud šipka neukazuje na symbol zamčeného zámku a díly do sebe nezapadnou s lehkým škubnutím.
- Pro uvolnění motorové jednotky pevně uchopte obě části a otočte motorovou jednotkou proti směru hodinových ručiček, dokud šipka neukazuje na symbol otevřeného zámku.
- Obě části od sebe odtáhněte.

Zapnutí a regulace otáček (obrázek 4)

Pozor!

Nenechávejte přístroj zapnutý déle než 60 sekund bez přerušení. Nechejte jej občas

několik minut vychladnout.

Pozor!

- Pro zabránění vystříknutí zpracovávaného materiálu nejprve ponořte do materiálu mixovací nohu/šlehací metlu na sníh, a teprve poté zapněte přístroj.
- Vždy nejprve vypněte přístroj, než vytáhnete mixovací nohu/šlehací metlu na sníh ze zpracovávaného materiálu.
- Stisknutím a podržením tlačítek I nebo II na motorové jednotce se zapíná přístroj a spouští proces mixování.
- Pro vypnutí pusťte tlačítko.
- Posuvným ovladačem nad tlačítky lze měnit otáčky. Posuvný ovladač funguje pouze ve spojení s tlačítkem I.

Tlačítko I: nízké otáčky

- Zvýšení otáček: Posuňte posuvný ovladač (při pohledu shora) ve směru hodinových ručiček.
- Snížení otáček: Posuňte posuvný ovladač proti směru hodinových ručiček.

Tlačítko II: vysoké otáčky

- Ve spojení s tlačítkem II nemá posuvný ovladač žádný účinek.

Výroba pyré a mixování

Mixovací nástavec je vhodná pro výrobu pyré a mixování měkkých potravin jako je např. ovoce, bobuloviny, ovocné nápoje, vařená zelenina, atd.

- Naporcujte větší kusy (na kousky velikosti 1-2 cm).
- Naplňte mixovací nádobu maximálně do 2/3 (500 ml) materiálem pro mixování.
- Zajistěte, aby byla síťová zástrčka vypojena ze zásuvky.

- Nasuňte motorovou jednotku na mixovací nástavec a otočením zaaretujte.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Ponořte mixovací nástavec do materiálu pro mixování.
- Pevně uchopte mixovací nádobu a přístroj.
- Spusťte proces mixování tak, že stisknete tlačítko I a podržíte je stisknuté.
V případě potřeby můžete zvýšit nebo snížit otáčky posuvným ovladačem.
- Pokud si přejete nejvyšší otáčky, můžete alternativně stisknout a podržet stisknuté tlačítko II. Posuvný regulátor potom nemá žádný účinek.
- Ke konci procesu mixování nejprve pusťte tlačítko pro vypnutí přístroje a teprve poté vyjměte mixovací nástavec z namixované hmoty.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, jakmile jste dokončili proces mixování.
- Vyjměte mixovací nástavec z motorové jednotky.

Tip:

Pro co nejlepší zpracování mixované hmoty:

- pohybujte ponorným mixérem při mixování mírně nahoru a dolů;
- pracujte v impulzech: mixujte 2-3 sekundy a přístroj opět vypněte. Opakujte tento proces tak dlouho, dokud mixovaný materiál nedosáhne požadované konzistence.

Šlehání a míchání

Šlehací metla na sníh je vhodná například k výrobě šlehačky nebo sněhu, k míchání tekutých potravin nebo ke šlehání vajíček na omelety a jiná vaječná jídla.

- Naplňte mixovací nádobu.
Protože přísady během šlehání většinou silně vzpění, naplňte mixovací nádobu maximálně do poloviny. Pro výrobu sněhu neplňte více než bílky ze 3 vajec.
- Zajistěte, aby byla síťová zástrčka vypojena ze zásuvky.
- Nasuňte motorovou jednotku na nástavec se šlehací metlou na sníh a otočením zaaretujte.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Ponořte šlehací metlu na sníh do tekutého materiálu.
- Pevně uchopte mixovací nádobu a přístroj.
- Spusťte šlehání tak, že stisknete tlačítko I a podržíte je stisknuté.
V případě potřeby můžete zvýšit nebo snížit otáčky posuvným ovladačem.
- Pokud si přejete nejvyšší otáčky, můžete alternativně stisknout a podržet stisknuté tlačítko II. Posuvný regulátor potom nemá žádný účinek.
- Ke konci šlehání nejprve pusťte tlačítko pro vypnutí přístroje a teprve poté vyjměte šlehací metlu na sníh z mixovací nádoby.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, jakmile jste dokončili šlehání.

Krájení a sekání

Víceúčelový kráječ je vhodný k sekání potravin, jako je např. karotka, cibule, mandle, zeleninové saláty, maso atd.

Pozor! Velmi tvrdé přísady mohou poškodit čepele nožů.

- Nepřidávejte do víceúčelového kráječe žádné tvrdé přísady, jako např. kostky ledu nebo kávová zrna.

- Pokud sekáte pomocí víceúčelového kráječe maso, odstraňte předtím všechny kosti.



Varování!

Nebezpečí poranění ostrými noži! Nedotýkejte se břitů nožů.

- Nádobu víceúčelového kráječe postavte na čistou a rovnou plochu.
- Vložte nástavec s noži do nádoby (viz část „Příprava dílů příslušenství“).
- Připravte si potraviny tak, že je nakrájíte na menší kusy (velikosti 1-2 cm).
- Vložte potraviny do nádoby.
Maximální plnicí množství:
- nanejvýš po značku MAX na nádobě
- neplňte více než 200 g
- Nasadte víko na nádobu a otáčením je pevně dotáhněte, dokud se slyšitelně nezaaretuje.
- Ujistěte se, že je víko pevně zavřeno.
- Zajistěte, aby byla síťová zástrčka vypojena ze zásuvky.
- Nasuňte motorovou jednotku na víceúčelový kráječ a otočením zaaretujte.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky.
- Spusťte krájení tak, že stisknete tlačítko I a podržíte je stisknuté. V případě potřeby můžete zvýšit nebo snížit otáčky posuvným ovladačem.
- Pokud si přejete nejvyšší otáčky, můžete alternativně stisknout a podržet stisknuté tlačítko II. Posuvný regulátor potom nemá žádný účinek.
- Ke konci krájení pusťte tlačítko pro vypnutí přístroje.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, jakmile jste dokončili krájení.
- Nejprve odeberte motorovou jednotku a teprve poté otevřete víko.

Příklady použití

Následující údaje jsou pouze orientační hodnoty, které se mohou podle předpřípravy a vlastností potravin v praxi lišit.

Výroba pyré a mixování

Příslušenství: Mixovací noha a mixovací nádoba

Přísady	Množství	Doba cca	Tlačítko
pro banánový mléčný shake: - banán - mléko - šlehačka - cukr	1/2 kusu 1/4 l 50 ml 1 polévková lžice	60 s	II
jahody (čerstvé)	250 g	15-25 s	I

Šlehání a míchání

Příslušenství: Šlehací metla na sníh a mixovací nádoba

Přísady	max. množství	Doba cca	Tlačítko
Šlehačka	200 g	50-100 s	II
Sníh	Bílky ze 3 vajec	60-120 s	II

Krájení a sekání

Příslušenství: Víceúčelový kráječ

Přísady	max. množství	Doba cca	Tlačítko
Karotka	200 g	Na hrubo: 5-10 s Na jemno: 10-20 s	II
Cibule	200 g	Na hrubo: 2-4 s Na jemno: 5-10 s	II
Jablka	200 g	Na hrubo: 3-10 s Na jemno: 10-15 s	II
Mandle	200 g	Na hrubo: 10-20 s Na jemno: 20-30 s	II
Maso	200 g	5 s	II

Recepty

Lehká majonéza s ajvarem (4 porce)

Přísady:

- 2 stroužky česneku
- 4 žloutky
- 2 kávové lžičky citronové šťávy
- 2 kávové lžičky středně ostré hořčice
- 200 ml olivového oleje
- 2-3 kávové lžičky ajvaru (ostrého)
- 100 g jogurtu
- několik lístků tymiánu
- sůl, čerstvě mletý pepř
- cukr

Příprava:

- Oloupejte česnek a rozmačkejte jej. Do vysoké odměrky/nádoby přidejte žloutky, citronovou šťávu, hořčici a olej. Vložte mixovací nohu a pomalu ji vytahujte směrem nahoru, dokud se na okraji mixéru neobjeví „krémový věnec“ a tak nevznikne majonéza.
- Přidejte ajvar, jogurt a tymián, krátce vyšlehejte pomocí šlehací metly na sníh a dochuťte solí, pepřem a cukrem. Vhodné ke grilovaným nebo rychle opečeným pokrmům a krevetám.

Doba přípravy: cca 10 minut

Nutriční hodnoty na jednu porci:

- kJ/kcal: 2321/555
- Bílkoviny: 4,7 g
- Tuky: 57,9 g
- Uhlovodany: 3,6 g

Lívance s jablečno-meruňkovým kompotem (4 porce)

Přísady:

Pro těsto na lívance:

- 200 g mouky
- 1 špička nože prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- 250 ml mléka
- 250 g nízkotučného tvarohu
- 3 vajec
- 50 g cukru

Na kompot:

- 2 kyselejší jablka (např.: odrůda Boskop, Cox Orange)
- 300 g meruňk
- 1-2 balení vanilkového cukru
- 1 tyčka skořice
- 2-3 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 1/4-1/2 kávové lžičky mletého anýzu

Příprava:

- Vyšlehejte z přísad na lívance pomocí šlehačací metly na sních těsto a nechejte je cca 10 minut odležet.
- Na kompot oloupejte jablka, nakrájejte je na čtvrtky a zbavte jadřince. Umyjte meruňky rozpulte je a vypeckujte. Nakrájejte meruňky a jablka na proužky. Přiveďte ovoce se 100 ml vody, vanilkovým cukrem a tyčkou skořice k varu a duste pod poklicí cca 10 minut.
- Z těsta usmažte na rozehřátém oleji malé dozlatova osmažené lívance. Vyjměte z kompotu tyčku skořice. Vyšlehejte pomocí mixovací nohy z kompotu pyré, dochuťte anýzem a podávejte k lívancům.

Doba přípravy: cca 40 minut

Doba kynutí: cca 10 minut

Nutriční hodnoty na jednu porci:

- kJ/kcal: 2115/506
- Bílkoviny: 21,7 g
- Tuky: 14,8 g
- Uhlovodany: 70 g
- Chlebové jednotky: 6

Šťouchané brambory s rukolou (4 porce)

Přísady:

- 600 g moučnatých brambor
- sůl
- 50 g rukoly
- 40 g parmezánu
- 30 g sušených, do oleje naložených rajčat
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- cca. 100 ml horkého mléka
- 1 polévková lžíce měkkého másla
- několik lístků tymiánu
- čerstvě mletý pepř

Příprava:

- Brambory oloupejte, omyjte, nakrájejte na kousky a povařte je cca. 15-20 minut v osolené vodě.
- Rukolu omyjte, očistěte a nakrájejte na hrubé kusy. Parmezán nakrájejte na hrubé kostky. Rukolu, parmezán, rajčata a lej nahrubo nasekejte ve víceúčelovém kráječi.
- Slijte brambory. Přidejte mléko a máslo a pomocí mixovací nohy nahrubo naštouchejte. Přidejte směs rukoly a zašlehejte pomocí šlehačací metly na sních. Šťouchané brambory zjemněte tymiánem a dochuťte solí a pepřem.

Doba přípravy: cca 30 minut

Nutriční hodnoty na jednu porci:

- kJ/kcal: 952/228
- Bílkoviny: 7,4 g

- Tuky: 13,2 g
- Uhlovodany: 19,3 g
- Chlebové jednotky: 1,5

Čištění a ošetřování



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti!

Motorovou jednotku

- nenamáčejte do vody;
- nedávejte pod tekoucí vodu;
- nečistěte v myčce na nádobí.

Pozor!

Nepoužívejte abrazivní houby ani abrazivní čisticí prostředky, aby se nepoškodil povrch přístroje a dílů příslušenství.

Před prvním použitím

Před prvním uvedením do provozu je nutné přístroj důkladně vyčistit.

Čištění motorové jednotky

- Ujistěte se, že je síťová zástrčka vytažena ze zásuvky.
- Čistěte motorovou jednotku jen mírně navlhčenou utěrkou a poté jej pečlivě vysušte.

Čištění dílů příslušenství



Varování!

Nebezpečí poranění ostrými noži mixovací nohy a víceúčelového kráječe. Nečistěte nože pouze rukama, ale použijte kartáč.

Pozor! Nečistěte díly příslušenství čisticím prostředkem na nádobí. Díly nejsou vhodné do myčky.

- Mixovací nádoba a mixovací noha, šlehačí metla na sníh s nástavcem a všechny díly víceúčelového kráječe by se po každém použití měly vyčistit teplou vodou s trochou mycího prostředku.
- Neponořujte přitom nástavce, kterými se díly příslušenství připojují k ručnímu dílu, do vody. Voda by jinak mohla vniknout do ložisek a převodů a zkrátit životnost dílů.
- Čepele nožů mixovací nohy a víceúčelového kráječe čistěte vždy kartáčem.
- Vytáhněte šlehačí metlu na sníh z nástavce a vyčistěte nástavec pouze lehce navlhčeným hadříkem.
- Šlehačí metlu na sníh můžete vyčistit teplou vodou a mycím prostředkem.
- Poté díly dobře vysušte.
- Sušte mixovací nohu, šlehačí metlu na sníh s nástavcem a víko víceúčelového kráječe vždy nastojato s otvorem nástavce směřujícím dolů, aby mohla vniklá voda vytéct.

Tip:

Pro vyčištění mixovací nohy nebo šlehačí metly na sníh mezi dvěma pracovními kroky můžete využít následující tip pro rychlé čištění.

- Naplňte mixovací nádobu do poloviny teplou vodou.
- Ponořte mixovací nohu nebo šlehačí metlu na sníh do vody v mixovací nádobě.
- Na několik sekund stiskněte tlačítko I. Otáčením se uvolní hrubé zbytky.
- Poté můžete okamžitě pokračovat s přípravou dalších surovin.

Montáž nástěnného držáku (obrázek 5)

Abyste měli váš ponorný mixér vždy při ruce, můžete si namontovat nástěnný držák obsažený v dodávce a přístroj mít tak neustále rychle k dispozici.

- Pro upevnění nástěnného držáku vyvrtejte do zdi 2 otvory ve vzdálenosti 51 mm (průměr vrtáku 6 mm).
- Vložte přiložené hmoždinky.
- Přišroubujte nástěnný držák dvěma přiloženými šrouby.
- Pro vyrovnaní nástěnného držáku můžete lehce povolit pravý šroub a nástěnný držák ještě trochu posunout nahoru nebo dolů.
- Poté šroub opět dotáhněte.

Likvidace

Likvidace obalu

Obal produktu sestává z recyklovatelných materiálů. Materiály obalu zlikvidujte podle jejich označení na veřejných sběrných místech, popř. podle předpisů dané země.

Likvidace vysloužilého přístroje



Pokud již nebudete chtít elektrický přístroj používat, bezplatně jej odeberte na veřejném sběrném místě pro vysloužilé elektrospotřebiče. Vysloužilé elektrospotřebiče se v žádném případě nesmí dostat do popelnic pro zbytkový odpad (viz symbol).

Další pokyny k likvidaci

Odevzdejte vysloužilý elektrospotřebič v takovém stavu, aby bylo možné jej později použít znovu nebo recyklovat.

Vysloužilé elektrospotřebiče mohou obsahovat škodlivé látky. Při chybném zacházení s přístrojem nebo jeho poškození může při pozdější likvidaci přístroje dojít k poškození zdraví nebo znečištění vod a půdy.

Technické údaje

Model	HB-C101/HB-C201
Napětí	220-240 V ~
Frekvence	50 Hz
Výkon	600 W
Hluk	77 dB(A)
Délka síťového kabelu	cca 1,5 m

Upozornění:

Jsou možné technické a optické změny.



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 let od data zakoupení.

Záruka se nevztahuje na poškození, které je způsobeno nedodržením návodu k obsluze, použitím v rozporu s určením, neodborným zacházením, svévolnými opravami nebo nedostatečnou údržbou a ošetřováním.

Cijenjeni kupci,

Čestitamo vam na kupnji novog uređaja. Odlučili ste se za proizvod s izvrsnim omjerom cijene i kvalitete koji će vam donijeti puno užitka.

Prije uporabe ovog uređaja upoznajte se sa svim napomenama o njegovoj uporabi i sigurnosti.

Upotrebljavajte uređaj samo kako je to opisano i samo u navedenim područjima primjene. Pri prosljeđivanju uređaja predajte svu dokumentaciju trećim osobama.

Opseg isporuke

- Ručni uređaj (A)
- Štapni mikser od plemenitog čelika (B)
- Višenamjenska sjeckalica (C)
- Metlica za snijeg (D)
- Posuda za miješanje/mjerenje (E)
- Zidni držač (uklj. materijal za montažu)
- Upute za uporabu

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi i ima li na uređaju oštećenja tijekom transporta.

Ne koristite oštećeni uređaj!

U slučaju štete obratite se podružnici Kauflanda.

Sigurnost

Pozorno pročitajte sljedeće sigurnosne napomene prije prve uporabe uređaja. Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne napomene navedene u nastavku.

Odgovarajuća uporaba

- Uređaj je namijenjen isključivo miješanju namirnica u količinama uobičajenima u kućanstvu.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u privatnim domaćinstvima. On nije predviđen za komercijalnu uporabu.
- Upotrebljavajte uređaj samo u opisanom području primjene i s originalnim priborom. Svaka druga uporaba ili izmjena uređaja smatra se neodgovarajućom. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale neodgovarajućom uporabom ili pogrešnom uporabom.

Sigurnost djece i osoba



Upozorenje!

Postoji opasnost od gušenja djece pri igranju ambalažnim materijalom! Držite ambalažni materijal izvan dohvata djece.

- Djeca ne smiju upotrebljavati uređaj.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzo-

rom druge osobe ili ako su u svrhu sigurne uporabe uređaja dobile odgovarajuću poduku te ako su shvatile moguće opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje.
- Djecu trebate držati izvan dohvata uređaja i priključnog kabela.

Opća sigurnost

- Ne smijete upotrebljavati uređaj ako su priključni kabel ili kućište oštećeni.
- Ako je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Uređaj smijete upotrebljavati samo s isporučenim dijelovima pribora.
- Oštri, okretni nož štapnog miksera može izazvati teške ozljede. Nikada rukom ne hvatajte nož. Nikada ne čistite nož golim rukama, nego upotrijebite četku.
- Uvijek isključite uređaj iz strujne mreže ako ga ostavljate bez nadzora prije nego što postavite ili uklonite dijelove pribora ili očistite uređaj.
- Svaka zlouporaba može izazvati teške ozljede.
- Ne ostavljajte uređaj da pri velikom opterećenju neprekidno radi dulje od 60 sekundi. Pustite ga da se u međuvremenu nekoliko minuta hladi.
- Ne uranjajte ručni uređaj u vodu ili druge tekućine i ne čistite ga pod tekućom vodom.
- Ne smijete prati ručni uređaj u perilici za pranje posuđa.
- Pridržavajte se odlomka "Čišćenje i njega".

Sigurnost pri priključivanju

- Priključite uređaj samo na strujno napajanje koje ima napon i frekvenciju koji se podudaraju s podacima na tipskoj pločici! Tipska pločica nalazi se na donjoj strani ručnog uređaja.
- Priključite uređaj samo na neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.

Sigurnost za vrijeme rada

- Posuda za miješanje mora stajati na stabilnoj, ravnoj površini kada upotrebljavajte uređaj.

- Ne smijete odložiti uređaj i njegov pribor na vruću površinu ili u blizinu izvora topline.
- Utaknite priključni utikač u utičnicu tek kada ste potpuno sastavili dijelove pribora i spojili ih s ručnim uređajem.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dokle god je spreman za rad.
- Nakon svake uporabe izvucite priključni utikač.

Sigurnost pri čišćenju

- Prije svakog čišćenja isključite uređaj i odspojite ga sa strujne mreže.

Prije prvog puštanja u rad

Čišćenje prije prve uporabe

- Očistite pažljivo uređaj i pribor prije prve uporabe (vidi odlomak "Čišćenje i njega").

Priprema dijelova pribora

Štapni mikser

Štapni mikser potpuno je sastavljen. Sastavljanje nije potrebno. Štapni mikser ne smije se rastavljati.

Sastavljanje metlice za snijeg (slika 1)

- Tako utaknite utor metlice za snijeg u nastavak da prorezi na utoru odgovaraju ispuščenjima u rupi nastavka.
- Zajedno pritisnite i složite oba dijela dok zvučno ne sjednu.
- Da ponovno otpustite metlicu za snijeg iz nastavka, razdvojite oba dijela.

Sastavljanje višenamjenske sjeckalice (slika 2)



Upozorenje!

Postoji opasnost od ozljede zbog oštih noževa! Ne dodirujte oštrice noževa.

- Stavite umetak za noževe na zatik u spremniku višenamjenske sjeckalice.
- Postavite poklopac na spremnik tako da zapor poklopca i spremnika leže jedan iznad drugoga.
- Okrećite poklopac pod laganim pritiskom u smjeru kazaljke na satu dok zvučno ne sjedne na svoje mjesto.
- Uvijek provjerite da je poklopac čvrsto zatvoren prije nego što radite s višenamjenskom sjeckalicom.

Postavljanje dijelova pribora na ručni uređaj (slika 3)

Štapni mikser, metlica za snijeg s nastavkom i višenamjenska sjeckalica na isti se način postavljaju na ručni uređaj.



Upozorenje!

Postoji opasnost od ozljede pri slučajnom uključivanju i radu uređaja! Osigurajte da priključni utikač bude izvučen prije nego što priključite ručni uređaj na dio pribora.

- Utaknite ručni uređaj na određeni dio pribora tako da strelica na stražnjoj strani ručnog uređaja pokazuje u otvoreni simbol brave na dijelu pribora.
- Okrećite ručni uređaj u smjeru kazaljke na satu dok strelica ne bude pokazivala u simbol zaključanog lokota i dijelovi ne budu laganim trzajem sjeli jedan u drugoga.
- Kako bi razdvojili ručni uređaj, čvrsto držite oba dijela i okrećite ručni uređaj u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok strelica ne bude pokazivala u simbol otključanog lokota.
- Razdvojite oba dijela.

Uključivanje i regulacija brzine (slika 4)

Pozor!

Ne ostavljajte uređaj da pri velikom opterećenju neprekidno radi dulje od 60 sekundi. Pustite ga da se u međuvremenu nekoliko minuta hladi.

Pozor!

- Da izbjegnute prskanje hrane koja se mijesha, uronite štapni mikser/metlicu za snijeg.

jeg u hranu koja se miješa prije nego što uključite uređaj.

- Uvijek isključite uređaj prije nego što izvadite štapni mikser/metlicu za snijeg iz hrane koja se miješa.

- Pritiskom i držanjem jedne od tipki I ili II na ručnom uređaju, uređaj se uključuje i pokreće se postupak miješanja.
- Za isključivanje jednostavno pustite tipku.
- Klizačem iznad tipki možete promijeniti brzinu. Klizač funkcionira samo kada se koristi zajedno s tipkom I.

Tipka I: manja brzina

- Povećanje brzine: Pomaknite klizač (gledano odozgo) u smjeru kazaljke na satu.
- Smanjenje brzine: Pomaknite klizač u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Tipka II: najveća brzina

- U kombinaciji s tipkom II klizač ne funkcionira.

Stvaranje kaše i miješanje

Štapni mikser prikladan je za stvaranje kaše i miješanje mekih namirnica kao što su voće, bobice, voćna pića, kuhano povrće itd.

- Usitnite veće komade (u komade veličine 1-2 cm).
- Napunite posudu za miješanje maksimalno do 2/3 (500 ml) hranom koju ćete miješati.
- Pobrinite se da priključni utikač bude isključen.
- Utaknite ručni uređaj u štap za miješanje i pričvrstite ga.
- Utaknite priključni utikač u utičnicu.
- Uronite štapni mikser u hranu koju ćete miješati.
- Čvrsto držite posudu za miješanje i uređaj.

- Pokrenite postupak miješanja tako da pritisnete i držite tipku I.

Po potrebi možete klizačem povećati ili smanjiti brzinu.

- Ako želite najveću moguću brzinu, možete pritisnuti i držati tipku II. U tom slučaju klizač ne funkcionira.
- Na kraju postupka miješanja prvo pustite tipku da isključite uređaj, a zatim izvadite štapni mikser iz smjese.
- Izvucite priključni utikač iz utičnice čim završite postupak miješanja.
- Uklonite štap za miješanje iz ručnog uređaja.

Savjet:

Za najbolju obradu smjese:

- Pomičite štapni mikser za vrijeme miješanja lagano gore-dolje;
- rad s impulsima: Stvarajte kašu oko 2-3 sekunde, a zatim isključite uređaj. Ponovite ovaj postupak dok hrana koju miješate ne postigne željenu konzistenciju.

Miješanje i tučenje

Metlica za snijeg prikladna je za npr. tučenje vrhnja ili ledenog snijega, za povećanje mase tekućih namirnica ili za tučenje jaja za omlet i drugih jela od jaja.

- Napunite štapni mikser.
Budući da se sastojci uglavnom snažno pjene za vrijeme tučenja, napunite posudu za miješanje najviše do polovice. Za ledeni snijeg ne stavljajte u posudu više od udjela bjelanjka iz tri jajeta.
- Osigurajte da priključni utikač bude uklonjen.
- Utaknite ručni uređaj na nastavak s metlicom za snijeg i zategnite ga.

- Utaknite priključni utikač u utičnicu.
- Uronite metlicu za snijeg u tekuću namirnicu.
- Čvrsto držite posudu za miješanje i uređaj.
- Započnite postupak tako da pritisnete i držite pritisnutom tipku I. Po potrebi možete klizačem povećati ili smanjiti brzinu.
- Ako želite najveću moguću brzinu, možete pritisnuti i držati tipku II. U tom slučaju klizač ne funkcionira.
- Pri završetku postupka prvo pustite tipku da isključite uređaj i tek nakon toga izvadite metlicu za snijeg iz štapnog miksera.
- Izvucite priključni utikač iz utičnice čim završite s tučenjem.

Sjeckanje i usitnjavanje

Višenamjenska sjeckalica prikladna je za usitnjavanje namirnica, npr. mrkvi, luka, badema, svježe salate, mesa itd.

Pozor! Vrlo tvrdi sastojci mogu oštetiti oštrice noževa.

- Ne stavljajte tvrde sastojke, npr. kocke leda ili zrna kave u višenamjensku sjeckalicu.
- Ako usitnjavate meso u višenamjenskoj sjeckalici, prije toga uklonite sve komade kostiju.



Upozorenje!

Postoji opasnost od ozljede zbog oštih noževa! Ne dodirujte oštrice noževa.

- Stavite spremnik višenamjenske sjeckalice na čistu i ravnu površinu.

- Stavite umetak za noževe u spremnik (vidi odlomak "Priprema dijelova pribora"):
- Pripremite namirnice tako da usitnite veće komade (na komade 1-2 cm).
- Stavite namirnice u spremnik.
Maksimalna količina punjenja:
- maksimalno do oznake MAX na spremniku
- ne puniti s više od 200 g
- Stavite poklopac na spremnik i okrećite ga dok zvučno ne sjedne na svoje mjesto.
- Provjerite da je poklopac čvrsto zatvoren.
- Osigurajte da priključni utikač bude uklonjen.
- Utaknite ručni uređaj na višenamjensku sjeckalicu i zategnite ga.
- Utaknite priključni utikač u utičnicu.
- Započnite usitnjavanje tako da pritisnete i držite pritisnutom tipku I. Po potrebi možete klizačem povećati ili smanjiti brzinu.
- Ako želite najveću moguću brzinu, možete pritisnuti i držati tipku II. U tom slučaju klizač ne djeluje.
- Pri završetku postupka usitnjavanja pustite tipku da isključite uređaj.
- Izvucite priključni utikač iz utičnice čim završite usitnjavanje.
- Prvo uklonite ručni uređaj, a nakon toga otvorite poklopac.

Primjeri uporabe

Sljedeći su podaci samo orijentacijske vrijednosti koje u praksi mogu odstupati ovisno o pripremi i svojstvima namirnica.

Stvaranje kaše i miješanje

Pribor: Štapni mikser i posuda za miješanje

Sastojci	Količina	Približno vrijeme	Tipka
za mliječni shake od banane: - banana - mlijeko - vrhnje - šećer	1/2 komada 1/4 l 50 ml 1 jušna žlica	60 sekundi	II
Jagode (svježe)	250 g	15-25 sekundi	I

Miješanje i tučenje

Pribor: Metlica za snijeg i posuda za miješanje

Sastojci	maks. količina	Približno vrijeme	Tipka
Tučeno vrhnje	200 g	50-100 sekundi	II
Bjelančevine	Udio od 3 jajeta	60-120 sekundi	II

Sjeckanje i usitnjavanje

Pribor: Višenamjenska sjeckalica

Sastojci	maks. količina	Približno vrijeme	Tipka
Mrkve	200 g	Grubo: 5-10 sekundi Fino: 10-20 sekundi	II
Luk	200 g	Grubo: 2-4 sekundi Fino: 5-10 sekundi	II
Jabuke	200 g	Grubo: 3-10 sekundi Fino: 10-15 sekundi	II
Bademi	200 g	Grubo: 10-20 sekundi Fino: 20-30 sekundi	II
Meso	200 g	5 sek.	II

Recepti

Lagana majoneza s ajvarom (4 porcije)

Sastojci:

- 2 režnja češnjaka
- 4 žumanjka
- 2 žličica soka od limuna
- 2 žličice srednje ljutog senfa
- 200 ml maslinovog ulja
- 2-3 žličice ajvara (ljutog)
- 100 g jogurta
- malo listića timijana
- sol, svježe mljeveni papar
- šećer

Priprema:

- Ogulite i zdrobite češnjak. Dodajte žumanjak, limunov sok, senf i ulje u visoku (mjernu) posudu. Namjestite štapni mikser i polako ga povlačite gore dok se na rubu miksera ne pojavi "kremasti vijenac" i tako nastane majoneza.
- Promiješajte ajvar, jogurt i timijan metlicom za snijeg u masu i dodajte majonezu sa soli, paprom i šećerom. Ukusno je s hranom s roštilja ili kratko zapečenom hranom te kozicama.

Vrijeme pripreme: oko 10 minuta

Hranjiva vrijednost po porciji:

- Energija: 2321 kJ/555 kcal
- Bjelančevine: 4,7 g
- Masti: 57,9 g
- Ugljikohidrati: 3,6 g

Palačinka s kompotom od marelica i jabuka (4 porcije)

Sastojci:

Za tijesto za palačinke:

- 200 g brašna
- 1 vršak noža praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 250 ml mlijeka
- 250 g laganog svježeg sira
- 3 jaja
- 50 g šećera

Za kompot:

- 2 ukiseljene jabuke (npr.: Boskop, Cox Orange)
- 300 g marelica
- 1-2 paketića šećera s vanilijom
- 1 štapić cimeta
- 2-3 jedaće žlice biljnog ulja
- 1/4-1/2 žličice anisa, mljevenog

Priprema:

- Istucite sastojke za tijesto za palačinke metlicom za snijeg i ostavite da nabubri oko 10 minuta.
- Za kompot ogulite jabuke, izrežite ih na četvrtine i uklonite dio s košticama. Operite i prepolovite marelice te uklonite koštice. Izrežite marelice i jabuke na kriške. Zakuhaite voće s 100 ml vode, šećerom s vanilijom i štapićem cimeta i ostavite da poklopljeno kuha oko 10 minuta.
- Ispecite tijesto za palačinke u zagrijanom ulju tako da dobijete zlatnosmeđe palačinke. Uklonite štapić cimeta iz kompot. Pretvorite kompot štapnim mikserom u pire, dodajte anis i servirajte uz palačinke.

Vrijeme pripreme: oko 40 minuta

Vrijeme mirovanja: oko 10 minuta

Hranjiva vrijednost po porciji:

- Energija: 2115 kJ/506 kcal
- Bjelančevine: 21,7 g
- Masti: 14,8 g
- Ugljikohidrati: 70 g

Tučena rukola s krumpirom (4 porcije)

Sastojci:

- 600 g mekih, škrobnih krumpira
- Sol
- 50 g rukole
- 40 g parmezana
- 30 g osušenih, u ulje položenih rajčica
- 2 jedaće žlice maslinovog ulja
- oko 100 ml vrućeg mlijeka
- 1 jedaća žlica mekog maslaca
- malo listića timijana
- svježe mljeveni papar

Priprema:

- Ogulite, operite i izrežite krumpir te ga stavite da se kuha u slanoj vodi oko 15-20 minuta.
- Operite, očistite i izrežite rukolu na grube komade. Grubo izrežite parmezan na kockice. Grubo usitnite rukolu, parmezan, rajčice i ulje u višenamjenskoj sjeckalici.
- Dodajte krumpir. Dodajte mlijeko i maslac i grubo ih zдробite štapnim mikserom. Dodajte mješavini rukole i promiješajte metlicom za snijeg. Dodajte timijan tuče- noj smjesi i začinite soli i paprom.

Vrijeme pripreme: oko 30 minuta

Hranjiva vrijednost po porciji:

- Energija: 952 kJ/228 kcal
- Bjelančevine: 7,4 g
- Masti: 13,2 g
- Ugljikohidrati: 19,3 g

Čišćenje i njega



Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara zbog vlage! Ručni uređaj

- nemojte uranjati u vodu
- nemojte držati pod tekućom vodom
- nemojte čistiti u perilici za posuđe.

Pozor!

Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površine uređaja i dijelove pribora.

Prije prve uporabe

Prije prvog puštanja u rad morate temeljito očistiti uređaj i pribor.

Čišćenje ručnog uređaja

- Pobrinite se da priključni utikač bude izvučen iz utičnice.
- Čistite ručni uređaj samo blago navlaženom krpom i nakon toga ga pažljivo osušite.

Čišćenje dijelova pribora



Upozorenje!

Postoji opasnost od ozljede zbog oštrih noževa štapnog miksera i višenamjenske sjeckalice. Nikada ne čistite noževe golim rukama, nego upotrijebite četku.

Pozor! Ne čistite dijelove pribora u perilici za posuđe. Dijelovi nisu prikladni za pranje u perilici za posuđe.

- Nakon svake uporabe trebate toplom vodom očistiti posudu za miješanje, štapni mikser, metlicu za snijeg s nastavkom

te sve dijelove višenamjenske sjeckalice s malo sredstva za pranje posuđa.

- Pri tome ne uranjajte u vodu nastavke kojima su spojeni dijelovi pribora na ručni uređaj. U protivnom voda može prodrijeti u ležajeve i dijelove prijenosnika i skratiti životni vijek dijelova.
- Uvijek četkom čistite oštrice noževa na štapnom mikseru i višenamjenskoj sjeckalici.
- Povucite metlicu za snijeg iz nastavka i očistite nastavak samo blago navlaženom krpom.
- Možete očistiti metlicu za snijeg toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa.
- Nakon toga dobro osušite sve dijelove.
- Postavite štapni mikser, nastavak metlice za snijeg i poklopac višenamjenske sjeckalice da se uspravni osuše, s otvorom nastavka prema dolje, kako bi istekla prodrta voda.

Savjet:

Brzim čišćenjem možete brzo i jednostavno očistiti štapni mikser ili metlicu za snijeg između dva radna postupka.

- U tu svrhu napunite posudu za miješanje do polovice toplom vodom.
- Držite štapni mikser ili metlicu za snijeg u vodi u posudi za miješanje.
- Na nekoliko sekundi pritisnite tipku I. Okretanjem se otpuštaju grubi ostaci.
- Nakon toga možete odmah pripremiti sljedeće sastojke.

Montaža zidnog držača (slika 5)

Kako biste pri ruci imali štapni mikser, možete ugraditi zidni držač i tako uređaj imati spreman za uporabu.

- Za postavljanje zidnog držača izbušite dvije rupe na razmaku od 51 mm na zidu (promjer svrdla 6 mm).
- Umetnite isporučene tiple.
- S oba isporučena vijka zategnite zidni držač.
- Za poravnanje zidnog držača možete malo otpustiti desni vijak i malo pomaknuti zidni držač prema gore ili dolje.
- Nakon toga ponovno zategnite vijke.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se može reciklirati. Zbrinite materijale za pakiranje u skladu s oznakom na javnim sabirnim mjestima ili u skladu s lokalnim propisima.

Zbrinjavanje starog uređaja



Ako više ne želite upotrebljavati električni uređaj, besplatno ga odložite na javnom sabirnom mjestu za električne uređaje. Električni se uređaji nikako ne smiju odlagati u kante za preostali, obični otpad (vidi simbol).

Druge napomene o zbrinjavanju

Odložite električni uređaj tako da to ne utječe na njegovu kasniju ponovnu uporabu ili reciklažu.

Električni uređaji mogu sadržavati štetne tvari. Neodgovarajuća uporaba ili oštećenje

uređaja u slučaju kasnije reciklaže uređaja mogu izazvati oštećenje zdravlja ili onečišćenje voda i tla.

Tehnički podaci

Model	HB-C101/HB-C201
Napon	220-240 V ~
Frekvencija	50 Hz
Snaga	600 W
Buka	77 dB(A)
Duljina priključnog kabela	ca. 1,5 m

Napomena:

Tehničke i optičke izmjene su moguće.



Jamstvo

Kaufland daje jamstvo od tri godine od datuma kupnje.

Jamstvo ne obuhvaća oštećenja zbog nepridržavanja uputa za uporabu, zlouporabe, nestručne uporabe, popravaka od strane korisnika ili nedostatnog održavanja i nedostatne njege.

Szanowni Klienci!

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu o doskonałym stosunku ceny do jakości, który sprawi Państwu wiele radości.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi oraz bezpieczeństwa.

Urządzenie należy użytkować wyłącznie w opisany sposób oraz wyłącznie w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także całą dokumentację.

Zakres dostawy

- Blender (A)
- Końcówka miksująca ze stali szlachetnej (B)
- Rozdrabniacz wielofunkcyjny (C)
- Końcówka do ubijania (D)
- Pojemnik do mieszania/do miksowania (E)
- Uchwyt ścienny (łącznie z elementami do montażu)
- Instrukcja obsługi

Należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone oraz skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych.

Nie używać uszkodzonego urządzenia!

W przypadku stwierdzenia szkód należy zwrócić się do filii Kaufland.

Bezpieczeństwo

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo użytkowania, należy przestrzegać wszystkich poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania artykułów spożywczych we właściwych dla gospodarstwa domowego ilościach.
- Nie wolno użytkować urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Należy wykorzystywać urządzenie wyłącznie w określonym zakresie zastosowań i tylko z oryginalnym wyposażeniem. Każde inne zastosowanie lub zmiana w urządzeniu uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z zastosowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi.

Bezpieczeństwo dzieci i osób dorosłych



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo uduszenia się dzieci w przypadku zabawy materiałami opakowaniowymi! Należy koniecznie trzymać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.

- Dzieciom nie wolno używać urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy mentalnych lub takie, którym brakuje wiedzy lub doświadczenia, tylko pod warunkiem, że będą nadzorowane, zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie ani konserwacja urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- Urządzenie oraz przewód podłączeniowy muszą być zawsze poza zasięgiem dzieci.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Nie wolno używać produktu, gdy uszkodzony jest przewód zasilania lub obudowa.
- Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilania może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenie może być używane tylko wraz z załączonymi akcesoriami.
- Ostre, obracające się ostrza końcówki miksującej mogą spowodować ciężkie obrażenia ciała. Nie wolno dotykać ostrzy końcówki miksującej. Nie wolno czyścić ostrzy nieosłoniętymi rękami. Używać w tym celu szczotki.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci w następujących sytuacjach: przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru, przed montażem lub demontażem akcesoriów oraz przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Każde niezgodne z przeznaczeniem użycie może doprowadzić do ciężkich skażeń ciała.
- Urządzenie nie może pracować bez przerwy przez dłużej niż 60 s. Co pewien czas należy je odstawić na kilka minut do ostygnięcia.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach, nie czyścić go pod bieżącą wodą.
- Nie myć urządzenia w zmywarce.

- Należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Bezpieczeństwo podczas podłączania

- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do zasilania, którego napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej! Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie urządzenia.
- Należy podłączyć urządzenie wyłącznie do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Podczas użytkowania urządzenia naczynie do miksowania musi stać na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie wolno stawiać urządzenia oraz części wyposażenia na gorącej powierzchni lub w pobliżu źródła ciepła.
- Włożyć wtyczkę do gniazda zasilania dopiero wtedy, gdy elementy wyposażenia zostały całkowicie zamontowane i połączone z blenderem.
- Gdy urządzenie jest gotowe do pracy, nie wolno pozostawiać go bez nadzoru.
- Po każdym użyciu należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Bezpieczeństwo przy czyszczeniu

- Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.

Przed pierwszym uruchomieniem

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Przygotowanie akcesoriów

Końcówka miksująca

Końcówka miksująca jest kompletnie zmontowana. Składanie jej nie jest konieczne. Końcówki miksujące nie wolno rozkładać.

Składanie końcówki do ubijania

(rys. 1)

- Umieścić trzonek końcówki do ubijania w nasadce w taki sposób, aby wypustki na trzonku znalazły się w rowkach w otworze nasadki.
- Wcisnąć trzonek do nasadki, tak aby załkował się w sposób słyszalny.
- Aby ponownie wyjąć końcówkę do ubijania z nasadki, należy ją pociągnąć w kierunku przeciwnym do nasadki.

Składanie rozdrabniacza wielofunkcyjnego (rys. 2)



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo skaleczenia się ostrym nożem! Nie dotykać ostrzy noży.

- Nałożyć nasadkę noża na trzpień w pojemniku rozdrabniacza wielofunkcyjnego.
- Założyć pokrywę na pojemnik, tak aby blokada na pokrywce znalazła się nad blokadą na pojemniku.
- Obrócić pokrywę, lekko ją dociskając, w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aż zablokuje się w sposób słyszalny.

- Zawsze przed przystąpieniem do pracy z rozdrabniaczem wielofunkcyjnym należy się upewnić, że pokrywa jest dobrze zamknięta.

Zakładanie akcesoriów na blender (rys. 3)

Końcówkę miksującą, końcówkę do ubijania piany oraz rozdrabniacz wielofunkcyjny zakłada się w taki sam sposób na blender.



Ostrzeżenie!

W razie przypadkowego włączenia i uruchomienia urządzenia istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała! Przed przystąpieniem do montażu akcesoriów do blendera, należy dopilnować, aby wtyczka była wyjęta z gniazda zasilania.

- Blender łączyć z akcesoriami w taki sposób, aby znajdująca się z tyłu urządzenia strzałka wskazywała na symbol otwartej kłódki na akcesoriach.
- Obracać blender w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż strzałka będzie wskazywała na symbol zamkniętej kłódki i obydwa elementy zablokują się jeden w drugim, łącząc się ze sobą.
- W celu odłączenia blendera od końcówki należy mocno przytrzymać obydwa elementy i obracać blender w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż strzałka wskazywać będzie symbol otwartej kłódki.
- Rozłączyć obydwa elementy.

Włączanie i ustawianie obrotów blendera (rys. 4)

Uwaga!

Urządzenie nie może pracować bez przerwy przez dłużej niż 60 s. Co pewien czas należy je odstawić na kilka minut do ostygnięcia.

Uwaga!

- Aby zapobiec rozpryskiwaniu się obrabianych produktów, należy najpierw zanużyć końcówkę miksującą/końcówkę do ubijania w produktach, a następnie włączyć urządzenie.
 - Przed wyjęciem końcówki miksującej/końcówki do ubijania należy zawsze wyłączyć urządzenie.
 - Wciśnięcie i przytrzymanie jednego z przycisków blendera I lub II powoduje włączenie urządzenia i rozpoczęcie procesu rozdrabniania.
 - Aby wyłączyć urządzenie, należy puścić przycisk.
 - Przy pomocy suwaka umieszczonego ponad przyciskami można zmienić liczbę obrotów. Suwak działa wyłącznie przy naciśnięciu przycisku I.
- ### Przycisk I: niskie obroty
- Zwiększanie obrotów: Przesunąć suwak (patrząc z góry) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - Zmniejszanie obrotów: Przesunąć suwak (patrząc z góry) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- ### Przycisk II: najwyższe obroty
- Przesunięcie suwaka przy wciśnięciu przycisku II nie ma żadnej funkcji.

Przygotowywanie purée i miksowanie standardowe

Końcówki miksującej można używać do przygotowywania purée oraz standardowego miksowania miękkich produktów, takich jak np. owoce, jagody, soki owocowe, gotowane warzywa itd.

- Rozdrobnić większe kawałki (na kawałki o wielkości 1-2 cm).
- Napełnić pojemnik do miksowania maks. do 2/3 (500 ml) wysokości.
- Dopilnować, aby wtyczka była wyjęta z gniazda zasilania.
- Połączyć blender z końcówką miksującą i mocno przykręcić.
- Włożyć wtyczkę do gniazda.
- Zanurzyć końcówkę miksującą w obrabianych produktach.
- Mocno trzymać pojemnik do miksowania i urządzenie.
- Rozpocząć miksowanie, naciskając przycisk I. Trzymać przycisk wciśnięty. W razie potrzeby przy pomocy suwaka można zwiększyć lub zmniejszyć liczbę obrotów.
- Aby osiągnąć najwyższą prędkość obrotową, można wcisnąć i przytrzymać przycisk II. Suwak nie ma w tym przypadku żadnej funkcji.
- Kończąc proces miksowania, należy najpierw zwolnić przycisk, aby wyłączyć urządzenie, a dopiero później wyjąć końcówkę miksującą z masy.
- Po zakończeniu miksowania wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Odczepić końcówkę miksującą.

Wskazówka:

W celu osiągnięcia najlepszych efektów miksowania:

- Podczas miksowania delikatnie poruszać końcówką miksującą w górę i w dół.
- Eksploatować urządzenie w trybie pulsacyjnym: Rozdrabniać produkty na purée przez 2-3 s i następnie wyłączyć urządzenie. Powtarzać tę czynność aż do momentu, kiedy miksowana masa będzie miała wymaganą konsystencję.

Ubijanie i mieszanie

Końcówka do ubijania nadaje się na przykład do ubijania śmietany oraz białka, do mieszania płynnych artykułów spożywczych oraz do ubijania jaj na omlety oraz inne dania jajeczne.

- Umieścić produkty w pojemniku do miksowania.
Ponieważ podczas ubijania najczęściej powstaje dużo piany, pojemnik należy napełniać najwyżej do połowy. Podczas ubijania białek nie umieszczać w pojemniku więcej niż trzech białek.
- Upewnić się, że wtyczka jest wyjęta z gniazda zasilania.
- Podłączyć blender do nasadki końcówki do ubijania i mocno przekręcić.
- Włożyć wtyczkę do gniazda.
- Zanurzyć końcówkę do ubijania w obrabianych płynnych produktach.
- Mocno trzymać pojemnik do miksowania i urządzenie.
- Rozpocząć ubijanie, naciskając przycisk I. Trzymać przycisk wciśnięty. W razie potrzeby przy pomocy suwaka można zwiększyć lub zmniejszyć liczbę obrotów.

- Aby osiągnąć najwyższą prędkość obrotową można wcisnąć i przytrzymać przycisk II. Suwak nie ma w tym przypadku żadnej funkcji.
- Kończąc proces, należy najpierw zwolnić przycisk, aby wyłączyć urządzenie, a dopiero później wyjąć końcówkę do ubijania z pojemnika.
- Po zakończeniu ubijania należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Rozdrabnianie i siekanie

Rozdrabniacz wielofunkcyjny nadaje się do siekania artykułów spożywczych, takich jak np. marchew, cebula, migdały, warzywa na surówki, mięso, itd.

Uwaga! Bardzo twarde artykuły mogą uszkodzić ostrza noży.

- Nie należy używać rozdrabniacza wielofunkcyjnego do obróbki bardzo twardych artykułów, takich jak np. kostki lodu lub ziarna kawy.
- Przed przystąpieniem do siekania mięsa w rozdrabniaczu wielofunkcyjnym należy usunąć z mięsa kości.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo skaleczenia się ostrym nożem! Nie dotykać ostrzy noży.

- Pojemnik rozdrabniacza wielofunkcyjnego ustawiać na czystej, równej powierzchni.
- Umieścić nasadkę noża w pojemniku (patrz rozdział „Przygotowanie akcesoriów”).
- Przygotować artykuły spożywcze, dzieląc duże kawałki na mniejsze porcje (kawałki o wielkości 1-2 cm).

- Umieścić artykuły w pojemniku. Maksymalna ilość artykułów w pojemniku:
 - najwyżej do oznaczenia MAX na pojemniku
 - nie przekraczać wagi 200 g
- Założyć pokrywę pojemnika i obrócić ją, aż zablokuje się w sposób słyszalny.
- Należy się upewnić, że pokrywa jest dobrze zamknięta.
- Dopilnować, aby wtyczka była wyjęta z gniazda zasilania.
- Nałożyć blender na rozdrabniacz wielofunkcyjny i mocno przekręcić.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Rozpocząć rozdrabnianie, naciskając przycisk I. Trzymać przycisk wciśnięty. W razie potrzeby przy pomocy przełącznika przesuwanego można zwiększyć lub zmniejszyć liczbę obrotów.
- Aby osiągnąć najwyższą prędkość obrotową można wcisnąć i przytrzymać przycisk II. Przełącznik przesuwany nie ma w tym przypadku żadnej funkcji.
- Po zakończeniu procesu rozdrabniania zwolnić przycisk, aby w ten sposób wyłączyć urządzenie.
- Po zakończeniu procesu rozdrabniania, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilania.
- Odłączyć blender a następnie otworzyć pokrywę.

Przykłady zastosowania

Następujące dane to tylko wartości orientacyjne, które w rzeczywistości mogą być, w zależności od przygotowania i właściwości artykułów spożywczych, nieco inne.

Przygotowywanie purée i miksowanie standardowe

Akcesoria: końcówka do miksowania oraz pojemnik do miksowania

Składniki:	Ilość	Czas w przybliżeniu	Przy-cisk
Shake bananowy: - banan - mleko - słodka śmietana - cukier	1/2 1/4 l 50 ml 1 łyżka stołowa	60 s	II
truskawki (świeże)	250 g	15-25 s	I

Ubijanie i mieszanie

Akcesoria: końcówka do ubijania oraz pojemnik do miksowania

Składniki:	Maks. ilość	Czas w przybliżeniu	Przy-cisk
śmietana do ubijania	200 g	50-100 s	II
białko	z trzech jaj	60-120 s	II

Rozdrabnianie i siekanie

Akcesoria: rozdrabniacz wielofunkcyjny

Składniki:	Maks. ilość	Czas w przybliżeniu	Przy-cisk
mar-chew	200 g	duże kawałki: 5-10 s małe kawałki: 10-20 s	II
cebula	200 g	duże kawałki: 2-4 s małe kawałki: 5-10 s	II
jabłka	200 g	duże kawałki: 3-10 s małe kawałki: 10-15 s	II
migdały	200 g	duże kawałki: 10-20 s małe kawałki: 20-30 s	II
mięso	200 g	5 s	II

Przepisy

Lekki majonez Ajvar (4 porcje)

Składniki:

- 2 ząbki czosnku
- 4 żółtka
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 łyżeczki średnio ostrej musztardy
- 200 ml oliwy z oliwek
- 2-3 łyżeczki pasty Ajvar (ostrej)
- 100 g jogurtu
- kilka listków tymianku
- sól, świeżo zmielony pieprz
- cukier

Przygotowanie:

- Obrąć i rozgnieść ząbki czosnku. Żółtka, sok z cytryny, musztardę oraz oliwę umieścić w wysokim pojemniku z miarką. Kończówkę do miksowania zanurzać w produktach i wyjmować, aż na brzegu pojawi się kremowa obwódka, która oznacza, że majonez jest gotowy.
- Dodać pastę Ajvar, jogurt i tymianek, wymieszać za pomocą końcówki do ubijania i doprawić solą, pieprzem i cukrem. Dodać dodatkowy składnik do potraw grillowanych, krótko pieczonych oraz krewetek.

Czas przygotowania: ok. 10 min

Wartości odżywcze w jednej porcji:

- kJ/kcal: 2321/555
- Białko: 4,7 g
- Tłuszcz: 57,9 g
- Węglowodany: 3,6 g

Naleśnik z musem jabłkowo-morelowym (4 porcje)

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

- 200 g mąki
- 1 szczypta proszku do pieczenia

- 1 szczypta soli
- 250 ml mleka
- 250 g chudego twarogu
- 3 jajka
- 50 g cukru

Mus:

- 2 kwaśne jabłka (np. boskoop, cox orange)
- 300 g moreli
- 1-2 opakowania cukru wanilinowego
- 1 laska cynamonu
- 2-3 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1/4-1/2 łyżeczki mielonego anyżu

Przygotowanie:

- Zmiksować składniki na cisto naleśnikowe, używając końcówki do ubijania i odstawić na 10 minut.
- Obrąć jabłka na mus, pokroić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne. Umyć morele, przekroić na pół i usunąć pestki. Pokroić jabłka i morele na jeszcze mniejsze części. Zagotować owoce w 100 ml wody, do której należy wsypać cukier wanilinowy i wrzucić laskę cynamonu, a następnie dusić przez 10 minut na małym ogniu.
- Na rozgrzonym oleju smażyć małe naleśniki tak długo, aż będą miały złotobrazowy kolor. Z musu wyjąć laskę cynamonu. Uduśzone owoce zmiksować na gładką masę, doprawić anyżem i podawać do naleśników.

Czas przygotowania: ok. 40 min

Czas oczekiwania: ok. 10 min

Wartości odżywcze w jednej porcji:

- kJ/kcal: 2115/506
- Białko: 21,7 g
- Tłuszcz: 14,8 g
- Węglowodany: 70 g
- Wymiennik węglowodanowy: 6

Purée z rukoli i ziemniaków (4 porcje)

Składniki:

- 600 g miękkich ziemniaków
- sól
- 50 g rukoli
- 40 g parmezanu
- 30 g suszonych pomidorów w zalewie z oliwy
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- ok. 100 ml gorącego mleka
- 1 łyżka stołowa miękkiego masła
- kilka listków tymianku
- świeżo zmielony pieprz

Przygotowanie:

- Obrąć ziemniaki, umyć, pokroić w kawałki i gotować pod przykryciem w osolonej wodzie przez ok. 15-20 minut.
- Umyć rukolę, oczyścić i podzielić na duże kawałki. Pokroić parmezan na duże kawałki. Rukolę, parmezan, pomidory i olej rozdrobnić w rozdrabniaczu wielofunkcyjnym na duże kawałki.
- Odcedzić ziemniaki. Dodać mleko i masło i połączyć, używając końcówki miksującej. Dodać mieszkankę z rukoli, parmezanu, pomidorów i oleju i wymieszać całość końcówką do ubijania. Doprawić purée tymiankiem oraz solą i pieprzem.

Czas przygotowania: ok. 30 min

Wartości odżywcze w jednej porcji:

- kJ/kcal: 952/228
- Białko: 7,4 g
- Tłuszcz: 13,2 g
- Węglowodany: 19,3 g
- Wymiennik węglowodanowy: 1,5

Czyszczenie i pielęgnacja



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem ze względu na wilgoć!

Blendera nie należy:

- zanurzać w wodzie,
- trzymać pod bieżącą wodą,
- myć w zmywarce.

Uwaga!

Nie należy stosować ostrych gąbek ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia lub elementów wyposażenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria.

Czyszczenie blendera

- Należy dopilnować, aby wtyczka była wyjęta z gniazda zasilania.
- Oczyszczyć blender lekko wilgotną ściereczką, a następnie starannie osuszyć.

Czyszczenie elementów wyposażenia



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo skaleczenia się ostrym nożem końcówki miksującej rozdrabniacza wielofunkcyjnego. Nie wolno czyścić noży nieosłoniętymi rękami. Używać w tym celu szczotki.

Uwaga! Nie czyścić akcesoriów w zmywarce. Części urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Pojemnik do miksowania, końcówkę miksującą, końcówkę do ubijania z nasadką oraz wszystkie części rozdrabniacza wielofunkcyjnego należy po każdym użyciu

umyć ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

- Nie zanurzać w wodzie nasadek, które służą do łączenia akcesoriów z blendą. W przeciwnym razie woda może dostać się do łożyska oraz części przekładni i skrócić żywotność części urządzenia.
- Ostrza noży końcówki miksującej oraz rozdrabniacza wielofunkcyjnego myć zawsze przy użyciu szczotki.
- Wyciągnąć końcówkę do ubijania z nasadki i czyścić nasadkę tylko przy użyciu lekko zwilżonej ściereczki.
- Końcówkę do ubijania można czyścić ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Następnie należy starannie wysuszyć wszystkie elementy.
- Końcówkę miksującą, nasadkę końcówki do ubijania oraz pokrywę rozdrabniacza wielofunkcyjnego suszyć, ustawiać w pozycji pionowej, otworem nasadkowym skierowanym w dół, tak aby woda, która dostała się do środka mogła wypłynąć.

Wskazówka:

Dzięki funkcji szybkiego czyszczenia można szybko i łatwo wyczyścić końcówkę miksującą lub końcówkę do ubijania pomiędzy dwoma etapami pracy.

- Napełnić pojemnik do miksowania do połowy ciepłą wodą.
- Trzymać końcówkę miksującą lub końcówkę do ubijania w wypełnionym wodą pojemniku do miksowania.
- Przez kilka sekund naciskać przycisk I. Obroty ostrzy spowodują, że urządzenie zostanie oczyszczone z większych resztek.
- Następnie można od razu przystąpić do obróbki kolejnych produktów.

Montaż uchwytu ściennego (rys. 5)

Aby blender był zawsze pod ręką, można zamontować załączony do zestawu uchwyt ścienny i przechowywać w nim urządzenie.

- W celu zamontowania uchwytu należy wywiercić w ścianie dwa otwory, zachowując między nimi odstęp 51 mm (średnica wiertła 6 mm).
- Zastosować dostarczone w zestawie kołki.
- Przykręcić uchwyt ścienny przy pomocy dołączonych do zestawu śrub.
- W celu wyregulowania pozycji uchwytu ściennego należy poluzować śrubę po lewej stronie i poruszać uchwyt do góry i do dołu.
- Następnie ponownie mocno przykręcić śrubę.

Utylizacja

Utylizacja opakowania

Opakowanie produktu wykonane jest z materiałów podlegających recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z ich oznakowaniem w publicznych punktach odbioru odpadów lub zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w danym kraju.

Utylizacja zużytego sprzętu



Jeśli nie chcą już Państwo używać swojego urządzenia elektrycznego, należy bezpłatnie oddać je do punktu odbioru zużytego sprzętu. W żadnym wypadku nie wolno wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych do pojemników na odpady nienadające się do ponownego przetworzenia (patrz symbol).

Pozostałe wskazówki dotyczące utylizacji

Należy oddać urządzenie w takim stanie, aby możliwe było jego późniejsze ponowne wykorzystanie lub przetworzenie.

Urządzenia elektryczne mogą zawierać szkodliwe substancje. Nieprawidłowe obchodzenie się lub uszkodzenie urządzenia mogą stwarzać zagrożenia dla zdrowia lub powodować zanieczyszczenie wody lub gleby podczas późniejszego użytkowania.

Dane techniczne

Model	HB-C101/HB-C201
Napięcie	220-240 V ~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	600 W
Poziom hałasu	77 dB(A)
Długość przewodu zasilania	ok. 1,5 m

Wskazówka:

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian technicznych oraz w wyglądzie urządzenia.



Gwarancja

Kaufland udziela Państwu gwarancji na 3 lata od daty zakupu.

Gwarancja nie obejmuje szkód związanych z nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, nieprawidłowym obchodzeniem się, naprawami przeprowadzanymi na własną rękę lub niewystarczającą konserwacją i pielęgnacją.

Stimate client,

Vă felicităm pentru cumpărarea noului dvs. aparat. Ați decis să alegeți un produs cu un raport calitate-preț excelent care vă va aduce multe satisfacții.

Înainte de utilizarea aparatului familiarizați-vă cu toate instrucțiunile privind operarea și siguranța.

Utilizați aparatul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, toate documentele aferente acestuia.

Pachetul de livrare

- Corp motor (A)
- Picior de mixare din oțel inoxidabil (B)
- Tocător (C)
- Tel (D)
- Vas de mixare/măsurare (E)
- Suport pentru perete (incl. material de montaj)
- Instrucțiuni de folosire

Verificați existența tuturor componentelor și aparatul cu privire la deteriorări survenite în timpul transportului.

Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta este deteriorat!

În cazul defectării contactați un magazin Kaufland.

Siguranța

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni privind siguranța înainte a primei utilizări a aparatului.

În vederea unei utilizări sigure respectați toate instrucțiunile privind siguranța prezentate în continuare.

Utilizarea conform destinației

- Aparatul este destinat exclusiv preparării alimentelor în cantități mici.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri profesionale.
- Folosiți aparatul numai pentru domeniul de utilizare descris și cu accesoriile originale. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului sunt considerate ca fiind neconforme. Producătorul nu răspunde pentru daunele produse ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau operării eronate.

Siguranța copiilor și a persoanelor



Avertizare!

Pericol de asfixiere pentru copii la joaca cu materialul de ambalare!
Mențineți materialul de ambalare departe de accesul copiilor.

- Nu este permisă utilizarea de către copii a acestui aparat.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- Copiii nu trebuie se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul nu se va utiliza atunci când cablul de alimentare sau carcasa sunt defecte.
- În cazul defectării cablului de alimentare, în vederea evitării pericolelor, acesta se va înlocui numai de către un centru autorizat de reparații.
- Aparatul se va utiliza numai cu accesoriile livrate.
- Cuțitul rotativ ascuțit al piciorului de mixare poate provoca răni grave. Nu atingeți niciodată cuțitul. Nu curățați niciodată cuțitul doar cu mâinile, ci utilizați o perie.
- Aparatul trebuie deconectat întotdeauna de la rețeaua electrică atunci când este lăsat nesupravegheat, înaintea atașării sau îndepărtării accesoriilor și înaintea curățării acestuia.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca rănirea gravă.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze neîntrerupt mai mult de 60 de secunde. La anumite intervale lăsați aparatul câteva minute să se răcească.
- Nu introduceți corpul motor în apă sau în alte lichide și nu îl curățați sub jet de apă.
- Corpul motor nu se va spăla în mașina de spălat vase.
- Respectați indicațiile din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.

Siguranța la conectare

- Conectați aparatul numai la surse de alimentare cu energie electrică ale căror tensiune și frecvență corespund indicațiilor de pe plăcuța de fabricație! Plăcuța de fabricație se află pe partea inferioară a corpului motor.
- Conectați aparatul numai la o priză cu contact de protecție instalată corespunzător și nedeteriorată.

Siguranța la utilizare

- Recipientul de mixare trebuie să fie poziționat pe o suprafață stabilă și netedă atunci când utilizați aparatul.
- Aparatul și accesoriile sale nu se vor amplasa pe o suprafață fierbinte sau în apropierea unei surse de căldură.
- Introduceți ștecherul în priză numai după montarea completă a accesoriilor și conectarea acestora la corpul motor.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este pregătit pentru utilizare.
- Scoateți ștecherul după fiecare utilizare.

Siguranța la curățare

- Opriți aparatul de fiecare dată înaintea curățării și deconectați-l de la rețeaua electrică.

Înaintea primei puneri în funcțiune

Curățarea înaintea primei utilizări

- Curățați temeinic aparatul și accesoriile înaintea primei utilizări (pentru aceasta se va consulta secțiunea „Curățarea și îngrijirea”).

Pregătirea accesoriilor

Piciorul de mixare

Piciorul de mixare este montat complet. Nu este necesară asamblarea acestuia. Este interzisă dezasamblarea piciorului de mixare.

Asamblarea telului (imaginea 1)

- Introduceți coada telului în accesoriu astfel încât proeminențele de pe coadă să se potrivească în decupajele din orificiul accesoriului.
- Apăsați cele două componente până la fixarea acestora cu un zgomot.
- Pentru a detașa din nou telul din accesoriu, separați cele două componente.

Asamblarea tocătorului (imaginea 2)



Avertisment!

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite! Nu atingeți lamele cuțitelor.

- Așezați unitatea cuțitului pe pinul din vasul tocătorului.
- Poziționați capacul pe vas astfel încât dispozitivele de blocare de la capac și vas să se suprapună.
- Rotiți capacul apăsând ușor în sensul acelor de ceasornic până la fixarea acestuia cu un zgomot.
- Înaintea utilizării tocătorului asigurați-vă întotdeauna că este bine închis capacul.

Montarea accesoriilor la corpul motor (imaginea 3)

Piciorul de mixare și telul cu accesoriul și tocătorul se montează în mod identic la corpul motor.



Avertizare!

Pericol de rănire la conectarea și pornirea involuntară a aparatului! Înaintea conectării accesoriului la corpul motor, asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.

- Introduceți corpul motor la accesoriul respectiv astfel încât săgeata de pe partea posterioară a corpului motor să indice spre simbolul lacătului deschis de pe accesoriu.
- Rotiți corpul motor în sensul acelor de ceasornic până când săgeata indică spre simbolul lacătului închis, iar componentele se fixează una în cealaltă cu un impuls ușor.
- Pentru a elibera corpul motor țineți ferm ambele piese și rotiți corpul motor în sens invers acelor de ceasornic până când săgeata indică spre simbolul lacătului deschis.
- Separați cele două componente.

Pornirea și reglarea turației (imaginea 4)

Atenție!

Nu lăsați aparatul să funcționeze neîntrerupt mai mult de 60 de secunde. La anumite intervale lăsați aparatul câteva minute să se răcească.

Atenție!

- Pentru a evita împrôșcarea compoziției introduceți piciorul de mixare/telul în compoziție înainte de a porni aparatul.
- Opriti întotdeauna aparatul înainte de a scoate piciorul de mixare/telul din compoziție.
- Apăsarea și menținerea apăsată a uneia dintre tastele I sau II determină pornirea aparatului și începerea procesului de mixare.
- Pentru a opri aparatul eliberați tasta.
- Turația poate fi modificată cu ajutorul regulatorului glisant de deasupra tastelor. Regulatorul glisant funcționează numai în combinație cu tasta I.

Tasta I: turație redusă

- Mărirea turației: Deplasați regulatorul glisant (vedere de sus) în sensul acelor de ceasornic.
- Micșorarea turației: Deplasați regulatorul glisant în sens invers acelor de ceasornic.

Tasta II: turație maximă

- Regulatorul glisant nu are niciun efect în combinație cu tasta II.

Pasarea și mixarea

Piciorul de mixare este adecvat pentru pasarea și mixarea alimentelor moi, de exemplu a fructelor, fructelor de pădure, băuturilor pe bază de fructe, legumelor fierte etc.

- Taiati bucățile mari (în 1-2 bucăți).
- Umpleți vasul de mixare maxim 2/3 (500 ml) cu compoziție.
- Asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.

- Atașați corpul motor la piciorul de mixare și fixați-o prin rotire.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Introduceți piciorul de mixare în compoziție.
- Țineți ferm vasul de mixare și aparatul.
- Începerea procesului de mixare se realizează prin apăsarea și menținerea apăsată a tastei I.
Dacă este necesar, turația poate fi mărită sau micșorată cu ajutorul regulatorului glisant.
- Dacă doriți să utilizați turația maximă, puteți apăsa și menține apăsată și tasta II. În această situație regulatorul glisant nu are niciun efect.
- Înainte de a scoate piciorul de mixare din compoziție, la finalul procesului de mixare eliberați mai întâi tasta pentru a opri aparatul.
- Scoateți ștecherul din priză după finalizarea procesului de mixare.
- Detașați piciorul de mixare de la corpul motor.

Sugestie:

Pentru o amestecare optimă a compoziției:

- în timpul mixării mișcați ușor în sus și în jos mixerul vertical;
- lucrați sub formă de impulsuri: Pasați 2-3 secunde și opriți din nou aparatul. Repetați operațiunea până când compoziția capătă consistența dorită.

Baterea și amestecarea

Telul este adecvat, de exemplu, pentru baterea smântânii sau albușurilor spumă, pentru încorporarea ingredientelor lichide sau amestecarea ouălor pentru omletă și alte preparate pe bază de ouă.

- Umpleți vasul de mixare.
Având în vedere că, de cele mai multe ori, la baterea ingredientelor se formează spumă, vasul de mixare trebuie umplut cel mult până la jumătate. Pentru baterea spumă a albușurilor nu adăugați în vas mai mult de 3 albușuri.
- Asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.
- Introduceți corpul motor la accesoriul cu tel și fixați-o prin rotire.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Introduceți telul în ingredientul lichid.
- Țineți ferm vasul de mixare și aparatul.
- Începerea procesului se realizează prin apăsarea și menținerea apăsată a tastei I.
Dacă este necesar, turația poate fi mărită sau micșorată cu ajutorul regulatorului glisant.
- Dacă doriți să utilizați turația maximă, puteți apăsa și menține apăsată și tasta II. În această situație regulatorul glisant nu are niciun efect.
- Înainte de a scoate telul din vasul de mixare, la finalul procesului eliberați mai întâi tasta pentru a opri aparatul.
- Scoateți ștecherul din priză imediat după finalizarea amestecării.

Mărunțirea și tocarea

Tocătorul este adecvat pentru tocarea măruntă a alimentelor precum morcovi, ceapă, migdale, salate de crudități, carne etc.

Atenție! Ingredientele foarte tari pot deteriora lamele cuțitelor.

- Nu introduceți în tocător ingrediente tari, precum cuburi de gheață sau boabe de cafea.
- Înainte de a toca carnea în tocător se vor îndepărta oasele.



Avertizare!

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite! Nu atingeți lamele cuțitelor.

- Așezați vasul tocătorului pe o suprafață curată și plană.
- Introduceți unitatea cuțitului în vas (a se vedea secțiunea „Pregătirea accesoriilor”).
- Pregătiți alimentele tăindu-le în bucăți mari (bucăți de 1-2 cm).
- Introduceți alimentele în vas.
Cantitatea maximă:
- cel mult până la marcajul MAX de pe vas
- nu introduceți mai mult de 200 g
- Așezați capacul pe vas și rotiți-l până la fixarea acestuia cu un zgomot.
- Asigurați-vă că este bine închis capacul.
- Asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.
- Introduceți corpul motor la tocător și fixați-o prin rotire.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Începerea procesului de mărunțire se realizează prin apăsarea și menținerea apăsată a tastei I. Dacă este necesar, turația poate fi mărită sau micșorată cu ajutorul regulatorului glisant.
- Dacă doriți să utilizați turația maximă, puteți apăsa și menține apăsată și tasta II. În această situație regulatorul glisant nu are niciun efect.
- Pentru a opri aparatul eliberați tasta la finalul procesului de mărunțire.
- Scoateți ștecherul din priză imediat după finalizarea mărunțirii.
- Îndepărtați mai întâi corpul motor și apoi deschideți capacul.

Exemple de utilizare

Următoarele indicații sunt doar orientative și pot diferi în practică, în funcție de modul de preparare și compoziția alimentelor.

Pasarea și mixarea

Accesorii: Piciorul de mixare și vasul de mixer

Ingrediente	Cantitate	Durata aproximativă	Tasta
pentru milkshake de banane:			
- Banană	1/2 buc.	60 sec.	II
- Lapte	1/4 l		
- Smântână	50 ml		
- Zahăr	1 lingură		
Căpșuni (proaspete)	250 g	15-25 sec.	I

Baterea și amestecarea

Accesorii: Telul și vasul de mixare

Ingrediente	Cantitatea max.	Durata aproximativă	Tasta
Frișcă	200 g	50-100 sec.	II
Albușuri	Albușurile de la 3 ouă	60-120 sec.	II

Mărunțirea și tocarea

Accesorii: Tocător

Ingrediente	Cantitatea max.	Durata aproximativă	Tasta
Morcovi	200 g	Grosier: 5-10 sec. Fin: 10-20 sec.	II
Ceapă	200 g	Grosier: 2-4 sec. Fin: 5-10 sec.	II
Mere	200 g	Grosier: 3-10 sec. Fin: 10-15 sec.	II
Migdale	200 g	Grosier: 10-20 sec. Fin: 20-30 sec.	II
Carne	200 g	5 sec.	II

Rețete

Maioneză ușoară cu ajvar (4 porții)

Ingrediente:

- 2 căței de usturoi
- 4 gălbenușuri
- 2 lingurițe zeamă de lămâie
- 2 lingurițe muștar mediu iute
- 200 ml ulei de măsline
- 2-3 lingurițe ajvar (iute)
- 100 g iaurt
- câteva frunze de cimbru
- Sare, piper proaspăt măcinat
- Zahăr

Prepararea:

- Usturoiul se curăță și se zdrobește. Gălbenușurile, zeama de lămâie, muștarul și uleiul se introduc într-un vas (gradat) înalt. Piciorul de mixare se introduce în compoziție și se ridică ușor până când la marginea mixerului se formează o „coroană cremoasă” care indică prepararea maionezei.
- Ajvarul, iaurtul și cimbrul se amestecă cu telul, iar maioneza se condimentează du-

pă gust cu sare, piper și zahăr. Ideal pentru preparate la grătar sau prăjite, precum și pentru creveți.

TimP de preparare: cca. 10 de minute

Valori nutriționale per porție:

- kJ/kcal: 2321/555
- Proteine: 4,7 g
- Grăsimi: 57,9 g
- Carbohidrați: 3,6 g

Mini clătite cu compot de mere și caise (4 porții)

Ingrediente:

Pentru aluatul de clătite:

- 200 g făină
- 1 vârf de cuțit praf de copt
- 1 priză de sare
- 250 ml lapte
- 250 g brânză slabă de vaci
- 3 ouă
- 50 g zahăr

Pentru compot:

- 2 mere acide (de exemplu: Boskop, Cox Orange)
- 300 g caise
- 1-2 pachete de zahăr vanilat
- 1 baton de scorțișoară
- 2-3 linguri ulei vegetal
- 1/4-1/2 linguriță anason măcinat

Prepararea:

- Ingredientele pentru aluatul de clătite se amestecă cu telul și se lasă cca. 10 minute să crească.
- Pentru compot se curăță merele, se taie în sferturi și se curăță de sâmburi. Caisele se spală, se taie în jumătate și se curăță de sâmburi. Caisele și merele se taie felii. Fructele se fierb cca. 10 minute în 100 ml apă cu zahărul vanilat și batonul de

scorțișoară.

- Din aluat se coc mini clătite rumene în uleiul încălzit. Se scoate batonul de scorțișoară din compot. Compotul se pasează cu piciorul de mixare, se condimentează cu anason și se servește cu mini clătitele.

Timp de preparare: cca. 40 de minute

Repaus: cca. 10 de minute

Valori nutriționale per porție:

- kJ/kcal: 2115/506
- Proteine: 21,7 g
- Grăsimi: 14,8 g
- Carbohidrați: 70 g
- Unități de pâine: 6

Piure de cartofi și rucola (4 porții)

Ingrediente:

- 600 g de cartofi făinoși
- Sare
- 50 g rucola
- 40 g parmezan
- 30 g roșii uscate, conservate în ulei
- 2 linguri ulei de măsline
- cca. 100 ml lapte cald
- 1 lingură unt moale
- câteva frunze de cimbru
- piper proaspăt măcinat

Prepararea:

- Se curăță cartofii, se spală, se taie în bucăți și se fierb în apă cu sare cca. 15-20 minute.
- Se spală rucola, se curăță și se taie în bucăți mari. Parmezanul se taie în bucăți mari. Rucola, parmezanul, roșiile și uleiul se mărunțesc grosier în tocător.
- Se scurg cartofii. Se adaugă laptele și untul și se zdrobesc grosier cu piciorul de mixare. Se adaugă amestecul de rucola și

se încorporează cu telul. Piureul se asezonează cu cimbru și se condimentează după gust cu sare și piper.

Timp de preparare: cca. 30 de minute

Valori nutriționale per porție:

- kJ/kcal: 952/228
- Proteine: 7,4 g
- Grăsimi: 13,2 g
- Carbohidrați: 19,3 g
- Unități de pâine: 1,5

Curățarea și îngrijirea



Avertizare!

Pericol de electrocutare din cauza umezelii! Corpul motor

- nu se va introduce în apă;
- nu se va ține sub jet de apă;
- nu se va spăla în mașina de spălat vase.

Atenție!

Pentru a evita deteriorarea suprafețelor aparatului și accesoriilor nu utilizați bureți abrazivi și nici substanțe de curățare abrazive.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima puneri în funcțiune aparatul și accesoriile trebuie curățate temeinic.

Curățarea corpului motor

- Asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.
- Curățați corpul motor numai cu ajutorul unei lavete ușor umezite și apoi uscați-o temeinic.

Curățarea accesoriilor



Avertizare!

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite ale piciorului de mixare și tocătorului. Nu curățați niciodată cuțitele doar cu mâinile, ci utilizați o perie.

Atenție! Accesoriile nu se vor curăța în mașina de spălat vase. Componentele aparatului nu sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- Vasul de mixare, piciorul de mixare, telul cu accesoriul, precum și toate componentele tocătorului trebuie curățate după fiecare utilizare cu apă caldă și puțin detergent.
- La această operațiune nu se vor introduce în apă piesele cu care sunt cuplate accesoriile la corpul motor. Altfel, apa poate pătrunde în lagăre și elementele de transmisie, diminuând durata de viață a componentelor.
- Lamele cuțitelor piciorului de mixare și tocătorului se vor curăța întotdeauna cu peria.
- Scoateți telul din accesoriu și curățați accesoriul numai cu o lavetă ușor umezită.
- Telul poate fi curățat cu apă caldă și detergent.
- Apoi uscați bine toate componentele.
- Lăsați piciorul de mixare, accesoriul telului și capacul tocătorului să se usuce în poziție verticală, cu deschiderea accesoriului în jos, pentru a permite apei să se scurgă.

Sugestie:

Între etapele de preparare piciorul de mixare sau telul pot fi curățate repede și simplu printr-o operațiune de curățare rapidă.

- Pentru aceasta umpleți pe jumătate vasul de mixare cu apă caldă.
- Țineți piciorul de mixare sau telul în apa din vasul de mixare.
- Apăsăți timp de câteva secunde tasta I. Resturile grosiere se vor desprinde datorită rotației.
- Apoi puteți continua imediat prepararea următoarelor ingrediente.

Montarea suportului pentru perete (imaginea 5)

Pentru a avea mixerul vertical întotdeauna la dispoziție poate fi montat suportul pentru perete în care se poate păstra aparatul la îndemână.

- Pentru montarea suportului pentru perete se vor executa două găuri la distanță de 51 mm în perete (diametrul burghiului 6 mm).
- Introduceți diblurile livrate.
- Înșurubați suportul pentru perete cu cele două șuruburi livrate.
- Pentru a orienta suportul pentru perete desfaceți puțin șurubul din dreapta și mișcați în sus sau în jos suportul pentru perete.
- Apoi înfiletați șurubul la loc.

Eliminarea

Eliminarea ambalajului

Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile. Eliminați materialele de ambalare în conformitate cu marcajele acestora prin intermediul centrelor publice de colectare, respectiv în conformitate cu prevederile naționale specifice.

Eliminarea aparatelor uzate



Atunci când nu mai doriți să utilizați aparatul electric, predăți-l unui centru public de colectare a aparatelor electrice uzate. Aparatele electrice uzate nu trebuie în niciun caz aruncate în containerele pentru gunoi (a se vedea simbolul).

Indicații suplimentare privind eliminarea

Predăți aparatul electric uzat fără a afecta refolosirea sau valorificarea a acestuia.

Aparatele electrice uzate pot conține substanțe poluante. În cazul manipulării necorespunzătoare sau deteriorării aparatului, cu ocazia valorificării ulterioare, aceste substanțe pot cauza probleme de sănătate sau infesta apa și solul.

Date tehnice

Model	HB-C101/HB-C201
Tensiunea	220-240 V ~
Frecvența	50 Hz
Puterea	600 W
Zgomot	77 dB(A)
Lungimea cablului de alimentare	cca. 1,5 m

Indicație:

Sunt posibile modificări tehnice și vizuale.



Garanția

Kaufland acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării.

Sunt exceptate de la garanție daunele provocate ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de folosire, utilizării abuzive, manipulării necorespunzătoare, reparațiilor neautorizate sau întreținerii și îngrijirii insuficiente.

Vážená zákazníčka, vážení zákazník!

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového prístroja. Rozhodli ste sa pre výrobok s výborným výkonom za vynikajúcu cenu, ktorý vám prinesie veľa radosti.

Pred použitím prístroja sa oboznámte so všetkými pokynmi týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti.

Prístroj používajte len predpísaným spôsobom a na účely, na ktoré je určený. Pri odovzdávaní výrobku tretej strane jej odovzdajte aj všetky podklady.

Rozsah dodávky

- Pohonná jednotka (A)
- Mixovacia tyč z ušľachtilej ocele (B)
- Multifunkčný mixér (C)
- Metlička na šľahanie (D)
- Nádoba na mixovanie/odmerka (E)
- Držiak na stenu (vrátane montážneho materiálu)
- Návod na obsluhu

Skontrolujte, či vám boli dodané všetky diely a či sa prístroj pri preprave nepoškodil.

Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky!

V prípade poškodenia sa obráťte na niektorú z pobočiek Kaufland.

Bezpečnosť

Predtým, ako prístroj prvý raz použijete, si dôsledne prečítajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Za účelom bezpečného používania dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Účel použitia

- Prístroj je určený výlučne na spracovávanie potravín v množstve obvyklom pre domácnosť.
- Prístroj nepoužívajte v exteriéroch.
- Prístroj je určený len na používanie v domácnostiach. Nie je určený na používanie v obchodných prevádzkach.
- Prístroj používajte len na predpísané účely a s originálnym príslušenstvom. Každé iné použitie alebo zmeny na prístroji sú v rozpore s účelom použitia. Na škody vzniknuté používaním v rozpore s účelom použitia alebo škody vzniknuté v dôsledku nesprávnej manipulácie sa nevzťahuje záruka.

Bezpečnosť detí a osôb



Výstraha!

Nebezpečenstvo udusení detí pri hre s obalovým materiálom! Obalový materiál uchováajte vždy mimo dosahu detí.

- Tento spotrebič nesmú používať deti.
- Tento prístroj môžu obsluhovať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s malými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ budú pod dohľadom, alebo boli poučené o bezpečnom zaobchádzaní s prístrojom a pochopili možné nebezpečenstvá, ktoré z používania vyplývajú.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a používateľskú údržbu.
- Držte spotrebič a šnúru mimo dosahu detí.

Všeobecná bezpečnosť

- Prístroj sa nesmie používať v prípade poškodenia sieťového kábla alebo krytu.
- V prípade poškodenia sieťového kábla ho smie vymeniť len autorizovaný opravný servis, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Prístroj sa smie prevádzkovať len s dodaným príslušenstvom.
- Ostrý rotujúci nôž mixovacej tyče môže spôsobiť ťažké poranenia. Nôž nikdy nechyťajte rukami. Nôž nikdy nečistíte holými rukami, ale použite kefku.
- Prístroj odpojte od siete vždy vtedy, keď ho nechávate bez dozoru, pred montážou alebo demontážou príslušenstva a pred čistením prístroja.
- Akékoľvek použitie v rozpore s účelom môže viesť k ťažkým poraneniam.
- Spotrebič nenechávajte bez prestávky zapnutý dlhšie ako 60 sekúnd. Nechajte ho občas na pár minút vychladnúť.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani do iných tekutín a neumývajte ju pod tečúcou vodou.
- Pohonná jednotka sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Dodržiavajte informácie uvedené v odseku „Čistenie a starostlivosť“.

Bezpečnosť pri pripojení

- Prístroj zapájajte len do takého elektrického zdroja, ktorého napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na výrobnom štítku! Typový štítok sa nachádza na spodnej strane pohonnej jednotky.

- Prístroj zapájajte len do nepoškodenej zásuvky, ktorá bola nainštalovaná podľa predpisov.

Bezpečnosť počas obsluhy

- Keď spotrebič používate, nádoba na mixovanie musí stáť na stabilnom rovnom povrchu.
- Prístroj a jeho príslušenstvo sa nesmú umiestňovať na horúcu plochu alebo do blízkosti zdrojov tepla.
- Zástrčku zasunúť do zásuvky až vtedy, keď budú jednotlivé diely príslušenstva kompletne zložené a spojené s pohonnou jednotkou.
- Keď je prístroj v prevádzke, nikdy ho ne nechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky.

Bezpečnosť pri čistení

- Pred každým čistením prístroj vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Čistenie pred prvým použitím

- Pred prvým použitím prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistite (pozri odsek „Čistenie a starostlivosť“).

Príprava dielov príslušenstva

Mixovacia tyč

Mixovacia tyč je kompletne zmontovaná. Montáž nie je potrebná. Mixovacia tyč sa nesmie rozkladať.

Zloženie metličky na šľahanie

(obrázok 1)

- Nasadíte rukoväť metličky na šľahanie na nastavca tak, aby vydutiny na rukováti zapadli do výrezov v otvore nastavca.

- Zatlačte oba diely do seba, kým nebudete počuť cvaknutie.
- Na opätovné uvoľnenie metličky na šľahanie z nastavca odtiahnite oba diely od seba.

Zloženie multifunkčného mixéra

(obrázok 2)



Varovanie!

Nebezpečenstvo poranenia na ostrých nožoch! Nedotýkajte sa čepelí nožov.

- Nasadíte nastavca noža na kolík v nádobe multifunkčného mixéra.
- Položte vrchnák na nádobu tak, aby aretácie vrchnáka a nádoby ležali na sebe.
- Otočte vrchnák použitím jemného tlaku v smere hodinových ručičiek, kým nezačujete počuteľné cvaknutie.
- Pred použitím multifunkčného mixéra sa vždy uistite, že je vrchnák pevne uzavretý.

Nasadenie dielov príslušenstva na pohonnú jednotku

(obrázok 3)

Mixovacia tyč, metlička na šľahanie s nastavcom a multifunkčný mixér sa nasadia na pohonnú jednotku rovnakým spôsobom.



Varovanie!

Pri náhodnom zapnutí a rozbehnutí spotrebiča hrozí nebezpečenstvo poranenia! Skôr ako pohonnú jednotku spojíte s dielom príslušenstva, uistite sa, že zástrčka nie je zasunutá v zásuvke.

- Pohonnú jednotku nasadíte na príslušný diel príslušenstva tak, aby šípka na zadnej strane pohonnej jednotky ukazovala na

symbol otvorenej zámky na diele príslušstva.

- Otočte pohonnú jednotku v smere hodinových ručičiek, až kým nebude šípka ukazovať na symbol zatvorenej zámky a diely pri jemnom zatlačení do seba nezaklapnú.
- Ak chcete pohonnú jednotku uvoľniť, pevne podržte oba diely a otočte pohonnú jednotku proti smeru hodinových ručičiek, až kým nebude šípka ukazovať na symbol otvorenej zámky.
- Obidva diely od seba oddel'ite.

Zapnutie a regulácia počtu otáčok (obrázok 4)

Pozor!

Spotrebič nenechávajte bez prestávky zapnutý dlhšie ako 60 sekúnd. Nechajte ho občas na pár minút vychladnúť.

Pozor!

- Aby ste zabránili vystrekovaniu mixovanej hmoty, pred zapnutím mixovacej tyče/metličky na šľahanie najprv ponorte spotrebič do mixovanej hmoty.
- Skôr ako z mixovanej hmoty vyberiete mixovaciu tyč/metličku na šľahanie, spotrebič vždy najprv vypnite.
- Stlačením a podržaním jedného z tlačidiel I alebo II na pohonnej jednotke spotrebič zapnete a spustíte mixovanie.
- Ak chcete mixér vypnúť, pustite tlačidlo.
- Posuvným ovládačom nad tlačidlami môžete zmeniť počet otáčok. Posuvný ovládač funguje len v spojení s tlačidlom I.

Tlačidlo I: nízky počet otáčok

- Zvýšenie počtu otáčok: posuňte posuvný ovládač (z horného pohľadu) v smere

hodinových ručičiek.

- Zníženie počtu otáčok: posuňte posuvný ovládač proti smeru hodinových ručičiek.

Tlačidlo II: maximálny počet otáčok

- V spojení s tlačidlom II nemá posuvný ovládač žiadny účinok.

Mixovanie a miešanie

Mixovacia tyč sa hodí na mixovanie a miešanie mäkkých potravín, ako je napr. ovocie, bobuľové ovocie, ovocné nápoje, varená zelenina atď.

- Veľké kúsky najprv pokrájajte na menšie (na 1 – 2 cm kúsky).
 - Nádobu na mixovanie naplňte mixovacou hmotou maximálne do 2/3 (500 ml).
 - Uistite sa, že zástrčka je zo zásuvky vytiahnutá.
 - Pohonnú jednotku nasuňte na mixovaciu tyč a pritiahnite ju.
 - Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
 - Mixovaciu tyč ponorte do mixovanej hmoty.
 - Nádobu na mixovanie a spotrebič držte pevne.
 - Spustite mixovanie tak, že stlačíte tlačidlo I a podržte ho stlačené.
- V prípade potreby môžete pomocou posuvného ovládača zvýšiť alebo znížiť počet otáčok.
- Ak potrebujete maximálny počet otáčok, môžete prípadne stlačiť a podržať tlačidlo II. Posuvný ovládač nemá v takomto prípade žiadny účinok.
 - Na konci mixovania najprv pustite tlačidlo, aby ste spotrebič vyplí, a až potom vyberte mixovaciu tyč z mixovanej hmoty.

- Ak ste s mixovaním skončili, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Odstráňte mixovaciu tyč z pohonnej jednotky.

Tip:

Aby sa hmota čo najlepšie spracovala:

- počas mixovania zľahka pohybujte ponorným mixérom hore a dole;
- práca s impulzmi: mixujte 2 – 3 sekundy a spotrebič znovu vypnite. Opakujte tento postup, kým mixovaná hmota nedosiahne požadovanú konzistenciu.

Šľahanie a roztrepávanie

Metlička na šľahanie je vhodná napríklad na šľahanie smotany alebo bielkov, na miešanie tekutých potravín alebo na roztrepávanie vajec na omelety a iné vaječné pokrmy.

- Naplňte nádobu na mixovanie.

Keďže prísady sa počas šľahania zvyčajne veľmi napenia, naplňte nádobu na mixovanie maximálne do polovice. Pri šľahaní snehu z bielkov nedávajte do nádoby viac bielkov ako z 3 vajec.

- Uistite sa, že zástrčka je zo zásuvky vytiahnutá.
- Pohonnú jednotku nasuňte na nadstavec s metličkou na šľahanie a pritiahnite ju.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Metličku na šľahanie ponorte do tekutých potravín.
- Nádobu na mixovanie a spotrebič držte pevne.
- Začnite postup tak, že stlačíte tlačidlo I a podržte ho stlačené.
V prípade potreby môžete pomocou posuvného ovládača zvýšiť alebo znížiť počet otáčok.

- Ak potrebujete maximálny počet otáčok, môžete prípadne stlačiť a podržať tlačidlo II. Posuvný ovládač nemá v takomto prípade žiadny účinok.
- Na konci postupu najprv pustite tlačidlo, aby ste spotrebič vypli, a až potom vyberte metličku na šľahanie z nádoby na mixovanie.
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky, pokiaľ ste s roztrepávaním skončili.

Sekanie na drobno a krájanie

Multifunkčný mixér je vhodný na nasekanie potravín nadrobno, napr. mrkvy, cibule, mandlí, surového šalátu, mäsa atď.

Pozor! Príliš tvrdé prísady môžu poškodiť čepele nožov.

- Do multifunkčného mixéra nedávajte tvrdé prísady, ako napr. kocky ľadu alebo zrnká kávy.
- Keď v multifunkčnom mixéri krájate mäso, odstráňte predtým všetky kosti.



Varovanie!

Nebezpečenstvo poranenia na ostrých nožoch! Nedotýkajte sa čepelí nožov.

- Položte nádobu multifunkčného mixéra na čistú a stabilnú plochu.
- Vložte nadstavec noža do nádoby (pozri odsek „Príprava dielov príslušenstva“).
- Pripravte potraviny tak, že ich najprv nakrájate na väčšie kúsky (veľké 1-2 cm).
- Vložte potraviny do nádoby.

Maximálne množstvo:

- maximálne po označení MAX na nádobe
- nie viac ako 200 g

- Položte vrchnák na nádobu a pevne priťahnite, kým nezačujete počuteľné cvaknutie.
- Uistite sa, že je vrchnák pevne zatvorený.
- Uistite sa, že zástrčka je zo zásuvky vytiahnutá.
- Pohonnú jednotku pevne naskrutkujte na multifunkčný mixér.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Spustite sekanie nadrobno tak, že stlačíte tlačidlo I a podržite ho stlačené. V prípade potreby môžete pomocou posuvného ovládača zvýšiť alebo znížiť počet otáčok.
- Ak potrebujete maximálny počet otáčok, môžete prípadne stlačiť a podržať tlačidlo II. Posuvný ovládač nemá v takomto prípade žiadny účinok.
- Na konci sekania tlačidlo pustite, aby sa spotrebič vypol.
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky, pokiaľ ste so sekaním skončili.
- Najprv odstráňte pohonnú jednotku a potom otvorte vrchnák.

Príklady použitia

Nasledujúce údaje sú len orientačné hodnoty, ktoré sa však v praxi môžu odlišovať v závislosti od prípravy a vlastností potravín.

Mixovanie a miešanie

Príslušenstvo: Mixovacia tyč a nádoba na mixovanie

Prísady	Množstvo	Čas cca	Tlačidlo
na banánový mliečny koktail:			
- banán	1/2 ks	60 s	II
- mlieko	1/4 l		
- šľahačka	50 ml		
- cukor	1 PL		
jahody (čerstvé)	250 g	15 – 25 s	I

Šľahanie a roztrepávanie

Príslušenstvo: Metlička na šľahanie a nádoba na mixovanie

Prísady	max. množstvo	Čas cca	Tlačidlo
šľahačka	200 g	50 – 100 s	II
bielky	z 3 vajec	60 – 120 s	II

Sekanie na drobno a krájanie

Príslušenstvo: Multifunkčný mixér

Prísady	max. množstvo	Čas cca	Tlačidlo
mrkva	200 g	nahrubo: 5 – 10 s najemno: 10 – 20 s	II
cibuľa	200 g	nahrubo: 2 – 4 s najemno: 5 – 10 s	II
jablko	200 g	nahrubo: 3 – 10 s najemno: 10 – 15 s	II
mandle	200 g	nahrubo: 10 – 20 s najemno: 20 – 30 s	II
mäso	200 g	5 s	II

Recepty

Lahká majonéza s balkánskym ajvarom (4 porcie)

Prísady:

- 2 strúčiky cesnaku
- 4 žltky
- 2 ČL šťavy z citróna
- 2 ČL stredne štiplavej horčice
- 200 ml olivového oleja
- 2 – 3 ČL ajvaru (štiplavého)
- 100 g jogurtu
- niekoľko lístkov tymianu
- soľ, čerstvo pomleté korenie
- cukor

Príprava:

- Stiahneme šupku z cesnaku a cesnak potlačíme čepeľou noža. Do vysokej nádoby (na meranie) vložíme žltky, citrónovú šťavu, horčicu a olej. Vložíme mixovaciu tyč a pomaly zdvíhame, kým sa na okraji mixéra nevytvorí „krémový veniec“, čím vznikne majonéza.
- Pomocou metličky na šľahanie primiešame ajvar, jogurt a tymián a dochutíme majonézu soľou, korením a cukrom. Výborne sa hodí ku grilovaným alebo rýchlo praženým pokrmom a krevetám.

Čas prípravy: cca 10 minút

Výživové hodnoty na porciu:

- kJ/kcal: 2321/555
- Bielkoviny: 4,7 g
- Tuky: 57,9 g
- Sacharidy: 3,6 g

Minipalacinky s jablkovo-marhuľovým kompótom (4 porcie)

Prísady:

Na palacinkové cesto:

- 200 g múky
- 1 na špičku noža prášku do pečiva
- 1 štipka soli
- 250 ml mlieka
- 250 g odtučneného tvarohu
- 3 vajcia
- 50 g cukru

Na kompót:

- 2 kyslasté jablká (napr.: Boskop, Cox Orange)
- 300 g marhúľ
- 1 – 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 škoricu, celá
- 2 – 3 PL rastlinného oleja
- 1/4 – 1/2 ČL anízu, pomletého

Príprava:

- Zmiešame prísady na palacinkové cesto pomocou metličky na šľahanie a necháme cca 10 minút odpočívať a zväčšiť objem.
- Na kompót ošúpeme a rozštvrtíme jablká a odstránime jadrovníky. Umyjeme marhule, rozpolíme a vyberieme kôstky. Marhule a jablká nakrájame na prúžky. Ovocie spolu so 100 ml vody, vanilkovým cukrom a škoricou necháme zovrieť a prikryté varíme cca 10 minút.
- Na rozpálenom oleji upečieme z palacinkového cesta malé palacinky do zlatista. Vyberieme škoricu z kompótu. Kompót rozmixujeme pomocou mixovacej tyče, dochutíme anízom a podávame s palacinkami.

Čas prípravy: cca 40 minút

Čas odpočívania: cca 10 minút

Výživové hodnoty na porciu:

- kJ/kcal: 2115/506
- Bielkoviny: 21,7 g
- Tuky: 14,8 g
- Sacharidy: 70 g
- Sacharidová jednotka: 6

Zemiaková kaša s rukolou (4 porcie)

Prísady:

- 600 g múčnatých zemiakov na varenie
- soľ
- 50 g rukoly
- 40 g parmezánu
- 30 g sušených paradajok nakladaných v oleji
- 2 PL olivového oleja
- cca 100 ml horúceho mlieka
- 1 PL zmäknutého masla

- niekoľko lístkov tymianu
- čerstvo pomleté korenie

Príprava:

- Zemiaky ošúpeme, umyjeme, nakrájame na kúsky a varíme v osolenej vode cca 15 – 20 minút.
- Umyjeme rukolu, očistíme a nakrájame nahrubo. Parmezán nakrájame na hrubšie kocky. Rukolu, parmezán, paradajky a olej nahrubo nasekáme v multifunkčnom mixéri.
- Zlejeme vodu zo zemiakov. Pridáme mlieko a maslo a nahrubo rozmixujeme mixovacou tyčou. Pridáme rukolovú zmes a premiešame metličkou na šľahanie. Kašu zjemníme tymianom a dochutíme soľou a korením.

Čas prípravy: cca 30 minút

Výživové hodnoty na porciu:

- kJ/kcal: 952/228
- Bielkoviny: 7,4 g
- Tuky: 13,2 g
- Sacharidy: 19,3 g
- Sacharidová jednotka: 1,5

Čistenie a starostlivosť



Varovanie!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom kvôli vlhkosti! Pohonnú jednotku

- neponárajte do vody;
- nedržte pod tečúcou vodou;
- neumývajte v umývačke riadu.

Pozor!

Nepoužívajte ani špongie s drsnou stranou, ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili povrchy prístroja a príslušenstva.

Pred prvým použitím

Pred prvým uvedením do prevádzky musíte prístroj a jeho príslušenstvo dôkladne vyčistiť.

Čistenie pohonnej jednotky

- Uistite sa, že sieťová zástrčka je vytiahnutá zo zásuvky.
- Pohonnú jednotku čistite len jemne navlhčenou handričkou a potom ju starostlivo utrite dosucha.

Čistenie častí príslušenstva



Varovanie!

Nebezpečenstvo poranenia na ostrých nožoch mixovacej tyče a multifunkčného mixéra. Nože nikdy nečistite holými rukami, ale použite kefku.

Pozor! Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu. Jednotlivé diely nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- Nádobu na mixovanie, mixovaciu tyč, metličku na šľahanie s nadstavcom a všetky diely multifunkčného mixéra by ste mali po každom použití umyť čistiacim prostriedkom v teplej vode.
- Nadstavce, ktorými sa diely príslušenstva pripájajú na pohonnú jednotku, neponárajte do vody. V opačnom prípade môže do ložísk a častí prevodov vniknúť voda a skrátiť životnosť dielov.
- Očistite čepele nožov mixovacej tyče a multifunkčného mixéra vždy pomocou kefy.
- Vytiahnite metličku na šľahanie z nadstavca a vyčistite nadstavec len pomocou zľahka navlhčenej handričky.
- Metličku na šľahanie môžete umyť čistiacim prostriedkom v teplej vode.

- Všetky diely potom nechajte dobre vyschnúť.
- Mixovaciu tyč, nadstavec s metličkami na šľahanie a vrchnák multifunkčného mixéra nechajte vyschnúť postojacky otvorom nadstavca nadol, aby vniknutá voda mohla vytečť.

Tip:

Rýchlym umytím môžete mixovaciu tyč alebo metličku na šľahanie rýchlo a jednoducho vyčistiť medzi dvomi pracovnými krokmi.

- Nádobu na mixovanie naplňte na tento účel do polovice teplou vodou.
- Ponorte mixovaciu tyč alebo metličku na šľahanie do vody v nádobe na mixovanie.
- Na pár sekúnd stlačte tlačidlo I. Vďaka rotácii sa uvoľnia hrubé zvyšky nečistôt.
- Následne môžete hneď spracúvať ďalšie prísady.

Montáž držiaka na stenu (obrázok 5)

Aby ste mali svoj ponorný mixér vždy poruke, môžete primontovať priložený držiak na stenu a doň uložiť spotrebič.

- Vyvrtajte na umiestnenie držiaka do steny dva otvory vo vzdialenosti 51 mm (priemer vrtáka 6 mm).
- Vložte do nich priložené rozperky.
- Držiak na stenu priskrutkujte pomocou oboch priložených skrutiek.
- Na vyrovnanie držiaka na stenu môžete mierne uvoľniť pravú skrutku a držiak posunúť trochu nahor alebo nadol.
- Potom znovu skrutku pevne pritiahnite.

Likvidácia

Likvidácia obalu

Obal výrobku je vyrobený z materiálov vhodných na recykláciu. Obalové materiály odstraňujte v súlade s ich označením v rámci verejných zberných dvorov, resp. podľa miestnych predpisov.

Likvidácia starého prístroja



Pokiaľ už elektrický prístroj ďalej nechcete používať, bezplatne ho odovzdajte vo verejnom zbernom dvore pre staré elektrické spotrebiče. Staré elektrické spotrebiče sa v žiadnom prípade nesmú likvidovať prostredníctvom zberných smetných nádob (pozri symbol).

Ďalšie pokyny k likvidácii

Váš starý elektrický prístroj odovzdajte tak, aby nebola ovplyvnená jeho ďalšia recyklácia.

Staré elektrické spotrebiče môžu obsahovať škodlivé látky. Pri nesprávnej manipulácii alebo poškodení prístroja môžu tieto pri jeho neskoršej recyklácii spôsobiť ujmu na zdraví alebo znečistiť vodné toky či pôdu.

Technické údaje

Model	HB-C101/HB-C201
Napätie	220-240 V ~
Frekvencia	50 Hz
Príkon	600 W
Dĺžka sieťového kábla	cca 1,5 m

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 77 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Upozornenie:

Možnosť technických a optických zmien.



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 roky, ktorá začína plynúť dňom kúpy.

Zo záruky sú vylúčené poškodenia, ktoré boli spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na obsluhu, nesprávnym používaním, neodborným zaobchádzaním, samovoľnými opravami alebo nedostatočnou údržbou a starostlivosťou.

Уважаеми клиенти,

Поздравяваме Ви с покупката на Вашия нов уред. Избрали сте продукт с прекрасен съотношение цена/качество, който ще Ви доставя много радости.

Преди да използвате уреда, запознайте се с всички инструкции за обслужване и безопасност.

Използвайте уреда само според описанието и за посочените области на приложение. При предаване на уреда на трети лица предайте им и цялата му документация.

Обхват на доставката

- Ръчен уред (A)
- Пасираща приставка от неръждаема стомана (B)
- Мултифункционална резачка (C)
- Бъркалка (D)
- Съд за смесване/измерване (E)
- Държач за стена (вкл. материали за монтаж)
- Ръководство за експлоатация

Проверете дали са налице всички части и дали по уреда няма повреди от транспортирането.

Не пускайте в експлоатация повреден уред!

При повреда, моля, обръщайте се към филиал на Kaufland.

Безопасност

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно следните указания за безопасност.

За безопасна употреба следвайте указанията за безопасност по-долу.

Употреба по предназначение

- Уредът е предназначен за обработка на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества.
- Не използвайте уреда на открито.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Той не е предвиден за промишлено приложение.
- Използвайте уреда само за описаното приложение и с оригиналните принадлежности. Всяка друга употреба или изменение се смята за несъответстващи на предназначението. Не се поема отговорност за щети, причинени от употреба, несъответстваща на предназначението, или неправилно обслужване.

Безопасност на деца и хора



Предупреждение!

За децата има опасност от задушаване при игра с опаковката!
Непременно дръжте опаковката далече от деца.

- Този уред не бива да се използва от деца.
- Възрастни хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или такива, които нямат опит и познания могат да използват уреда само ако бъдат наблюдавани или са получили инструкции за използването на уреда по безопасен начин и са разбрали опасностите, произтичащи от него.
- Деца не трябва да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката на този уред не трябва да се извършват от деца.
- Уредът и захранващият кабел трябва да се държат извън досега на деца.

Общи инструкции за безопасност

- Уредът не трябва да се използва, ако са повредени захранващият кабел или корпусът.
- Ако захранващият кабел е повреден, той може да бъде заменен само от оторизиран сервиз, за да се предотвратят опасности.
- Уредът трябва да се използва само с доставените принадлежности.
- Острият въртящ се нож на пасиращата приставка може да причини тежки наранявания. Никога не хващайте ножа. Не почиствайте ножа с голи ръце, използвайте четка.
- Изключвайте непременно уреда и изваждайте щепсела от контакта, когато не работите с него, преди изваждане или поставяне на части обратно или преди почистване на уреда.
- Всяка употреба не по предназначение може да доведе до тежки наранявания.
- Не оставяйте уреда непрекъснато включен за повече от 60 секунди. През няколко минути го оставяйте да се охлади.
- Не потапяйте ръчния уред във вода или други течности и не го почиствайте под течаща вода.
- Ръчният уред не може да се почиства в съдомиялна машина.
- Деца под 8 години да се държат далече от уреда и захранващия кабел.

Безопасност при свързване

- Свържете уреда към електрозахранване, чийто напрежение и честота съвпадат с данните от етикета за типа! Етикета за типа се намира на долната страна на ръчния уред.
- Свържете уреда само към обезопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.

Безопасност по време на работа

- При употреба на уреда съдът за смесване трябва да е поставен върху стабилна и равна повърхност.
- Уредът и неговите принадлежности не трябва да се поставят върху гореща повърхност или в близост до източник на топлина.
- Включете щепсела в контакта едва след като принадлежностите са напълно сглобени и са свързани с ръчния уред.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи или докато е свързан към електрическата мрежа.
- След всяка употреба изключвайте щекера от контакта.

Безопасност при почистване

- Преди всяко почистване изключвайте уреда и от електрическото захранване.

Преди първото пускане в експлоатация

Почистване преди първа употреба

- Преди първа употреба почистете внимателно уреда и принадлежностите (виж раздел „Почистване и поддръжка“).

Подготовка на принадлежностите

Пасираща приставка

Пасиращата приставка е напълно монтирана. Не е необходимо сглобяване. Пасиращата приставка не трябва да се разглобява.

Сглобяване на бъркалката

(Фигура 1)

- Пъхнете основата на бъркалката в приставката така, че издатините върху стика и вдлъбнатините в кухината на приставката да си паснат.
- Съединете двете части, като ги натиснете, докато се застопорят с щракване.
- За да махнете бъркалката от приставката, издърпайте двете части една от друга.

Сглобяване на мултифункционалната резачка (Фигура 2)



Предупреждение!

Опасност от нараняване с остър нож! Не докосвайте острието на ножа.

- Поставете ножа върху щифта в контейнера на мултифункционалната резачка.
- Сложете капака върху контейнера така, че блокировките на капака и контейнера да застанат една над друга.
- Завъртете капака, като натиснете леко, в посока на часовниковата стрелка, докато се застопори с щракване.
- Винаги се уверявайте, че капакът е добре затворен, преди да работите с мултифункционалната резачка.

Поставяне на принадлежностите върху ръчния уред (Фигура 3)

Пасиращата приставка, бъркалката с приставка и мултифункционалната релачка се поставят по един и същ начин върху ръчния уред.



Предупреждение!

Опасност от нараняване вследствие на случайно включване и задействане на уреда! Уверете се, че щепселът е изваден от контакта, преди да свържете ръчния уред с принадлежността.

- Вкарайте ръчния уред в принадлежността така, че стрелката на задната страна на ръчния уред да сочи към символа с отворен катинар на принадлежността.
- Завъртете ръчния уред по посока на часовниковата стрелка, докато стрелката застане така, че да сочи към символа със затворен катинар и частите на уреда се фиксират една в друга с леко движение.
- За да освободите ръчния уред, хванете здраво двете части и завъртете ръчния уред в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато стрелката застане така, че да сочи към символа с отворен катинар.
- Извадете двете части една от друга.

Регулиране на включването и скоростта (Фигура 4)

Внимание!

Не оставяйте уреда непрекъснато включен за повече от 60 секунди. През няколко минути го оставяйте да се охлади.

Внимание!

- За да избегнете изпръскване със сместа, първо потопете пасиращата приставка/бъркалката в сместа, преди да включите уреда.
- Винаги първо изключвайте уреда, преди да извадите пасиращата приставка/бъркалката от сместа.
- Чрез натискане и задържане на един от бутоните на ръчния уред, обозначени с I или II, уредът се включва и започва процесът на смесване.
- За да изключите уреда, освободете бутона.
- С плъзгач-регулатора, намиращ се над бутоните, можете да промените скоростта. Плъзгач-регулаторът функционира само в комбинация с бутон I.

Бутон I: ниска скорост

- Увеличаване на скоростта: Движете плъзгач-регулатора (гледано отгоре) в посока на часовниковата стрелка.
- Намаляване на скоростта: Движете плъзгач-регулатора в посока, обратна на часовниковата стрелка.

Бутон II: най-висока скорост

- В комбинация с бутон II плъзгач-регулаторът няма ефект.

Пюриране и смесване

Пасиращата приставка е подходяща за пюриране и смесване на меки хранителни продукти, като например плодове, горски плодове, плодови напитки, варени зеленчуци и т. н.

- Нарежете на ситно по-големите парчета (по 1-2 см на парче).
- Напълнете съда за смесване с максимум до 2/3 (500 мл) от сместа.
- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта.
- Вкарайте ръчния уред в пасиращата приставка и затегнете.
- Включете щепсела в контакта.
- Потопете пасиращата приставка в сместа.
- Хванете здраво съда за смесване и уреда.
- Започнете да смесвате, като за целта натиснете и задръжте бутон I. Ако е необходимо, можете да увеличите или намалите скоростта с плъзгач-регулатора.
- Ако искате най-високата скорост, можете като алтернатива да натиснете и задържите бутон II. Тогава плъзгач-регулаторът няма ефект.
- Като приключите със смесването, първо освободете бутона, за да изключите уреда, и едва тогава извадете пасиращата приставка от сместа.
- Извадете щепсела от контакта веднага щом сте готови със смесването.
- Отделете пасиращата приставка от ръчния уред.

Съвет:

За оптимална обработка на сместа:

- по време на смесването леко движете

пасатора нагоре и надолу в сместа;
- работете с импулси: пюрирайте 2–3 секунди и изключете уреда. Повторете процеса, докато получите желаната консистенция на сместа.

Разбиване

Бъркалката е подходяща например за разбиване на сметана, за смесване на течни хранителни продукти или за разбиване на яйца за омлет и други ястия с яйца.

- Напълнете съда за смесване.
Тъй като по време на разбиването съставките обикновено стават на пяна, пълнете съда за смесване най-много наполовина. За да направите белтъци на сняг, не слагайте в съда повече от 3 яйчени белтъка.
- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта.
- Вкарайте ръчния уред в приставката с бъркалката и затегнете.
- Включете щепсела в контакта.
- Потопете бъркалката в течния хранителен продукт.
- Хванете здраво съда за смесване и уреда.
- Започнете процеса, като за целта натиснете и задръжте бутон I. Ако е необходимо, можете да увеличите или намалите скоростта с плъзгач-регулатора.
- Ако искате най-високата скорост, можете като алтернатива да натиснете и задържите бутон II. Тогава плъзгач-регулаторът няма ефект.
- Като приключите с процеса, първо освободете бутона, за да изключите

уреда, и едва тогава извадете бъркалната от съда за смесване.

- Извадете щепсела от контакта веднага щом сте готови с разбиването.

Нарязване и кълцане

Мултифункционалната резачка е подходяща за ситно накълцване на хранителни продукти, като например моркови, лук, бадеми, салати от сурови зеленчуци, месо и т.н.

Внимание! Прекалено твърдите съставки могат да повредят острието на ножа.

- Не слагайте твърди съставки, като например кубчета лед или зърна от кафе в мултифункционалната резачка.
- Когато кълцате месо в мултифункционалната резачка, преди това отстранете всички кости.



Предупреждение!

Опасност от нараняване с остър нож! Не докосвайте острието на ножа.

- Поставете контейнера на мултифункционалната резачка върху стабилна и равна повърхност.
- Поставете ножа в контейнера (вж. раздел „Подготовка на принадлежности-те“).
- Предварително обработете хранителния продукт, като нарежете на ситно по-големите парчета (по 1-2 см на парче).
- Сложете хранителния продукт в контейнера.

Максимален капацитет:

- най-много до обозначението MAX на контейнера

- да не се пълни повече от 200 г
- След това поставете капака върху контейнера и го затегнете, докато се застопори с щракване.
- Уверете се, че капакът е добре затворен.
- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта.
- Вкарайте ръчния уред в мултифункционалната резачка и затегнете.
- Включете щепсела в контакта.
- Започнете рязането, като за целта натиснете и задръжте бутон I. Ако е необходимо, можете да увеличите или намалите скоростта с плъзгач-регулатора.
- Ако искате най-високата скорост, можете като алтернатива да натиснете и задръжите бутон II. Тогава плъзгач-регулаторът няма ефект.
- В края на процеса на рязане освободете бутона, за да изключите уреда.
- Извадете щепсела от контакта веднага щом сте готови с рязането.
- Първо отстранете ръчния уред и след това отворете капака.

Примери за приложение

Следващата информация е само ориентировъчна, като в практиката тя може да се различава в зависимост от подготовката и характеристиките на хранителния продукт.

Пюриране и смесване

Принадлежност: Пасираща приставка и съд за смесване

Продукти	Количество	Прибл. време	Бутон
за бананов млечен шейк: - Банан - Мляко - Сметана - Захар	1/2 бр. 1/4 л 50 мл 1 с. л.	60 сек.	II
Ягоди (пресни)	250 г	15-25 сек.	I

Разбиване

Принадлежност: Бъркалка и съд за смесване

Продукти	Макс. количество	Прибл. време	Бутон
Бита сметана	200 г	50-100 сек.	II
Белтъци:	Белтъците на 3 яйца	60-120 сек.	II

Нарязване и кълцане

Принадлежност: мултифункционална резачка

Продукти	Макс. количество	Прибл. време	Бутон
Моркови	200 г	Грубо: 5-10 сек. Фино: 10-20 сек.	II
Лук	200 г	Грубо: 2-4 сек. Фино: 5-10 сек.	II
Ябълка	200 г	Грубо: 3-10 сек. Фино: 10-15 сек.	II
Бадеми	200 г	Грубо: 10-20 сек. Фино: 20-30 сек.	II
Месо	200 г	5 сек.	II

Рецепти

Лек майонезен айвар (4 порции)

Съставки:

- 2 скилидки чесън
- 4 жълтъка
- 2 ч. л. лимонов сок
- 2 ч. л. средно пикантна горчица
- 200 мл зехтин
- 2-3 ч. л. айвар (пикантен)
- 100 г йогурт
- няколко листа мащерка
- сол, прясно смлян черен пипер
- Захар

Начин на приготвяне:

- Натиснете и смачкайте чесъна. Сложете във висок (измервателен) съд жълтъците, лимоновия сок, горчицата и зехтина. Поставете пасиращата приставка и бавно издигайки се нагоре до ръба на на миксера се образува „кремообразен венец“, като така се получава майонезата.
- Смесете айварът, йогуртът и мащерката с бъркалката и подправете майонезата със сол, пипер и захар. Сервирайте с изпечени на скара или запържени скариди.

Време за приготвяне: около 10 минути

Хранителна стойност за порция:

- кДж/ккал: 2321/555
- Белтъчини: 4,7 г
- Мазнини: 57,9 г
- Въглехидрати: 3,6 г

Палачинки с компот от ябълки и кайсии (4 порции)

Продукти:

За тестото за палачинките:

- 200 г брашно
- 1 щипка бакпулвер
- 1 щипка сол
- 250 мл прясно мляко
- 250 г нискомаслена извара
- 3 яйца
- 50 г захар

За компота:

- кисели ябълки (например: Боскоп, Кокс оранжева ренета)
- 300 г кайсии
- 1-2 пакетчета ванилова захар
- 1 пръчка канела
- 2-3 с. л. растително олио
- 1/4-1/2 ч. л. анасон, смлян

Начин на приготвяне:

- Разбъркайте с бъркалката съставките за тестото за палачинки и оставете за около 10 минути да втаса.
- За компота обелете ябълките, нарежете на четвъртинки и отстранете средната част. Измийте кайсиите, нарежете наполовина и отстранете ядките. Нарежете кайсиите и ябълките на резени. Сварете плодовете със 100 мл вода, ваниловата захар и пръчката канела и ги оставете около 10 минути покрити.
- Изпържете тестото за палачинки в силно загрят олио, като оформите малки палачинки. Остранете пръчката канела от компота. Пюрирайте компота с пасиращата приставка, подправете с анасон и сервирайте с палачинките.

Време за приготвяне: около 40 минути

Време за втасване: около 10 минути

Хранителна стойност за порция:

- кДж/ккал: 2115/506
- Белтъчини: 21,7 г
- Мазнини: 14,8 г
- Въглехидрати: 70 г
- Хлебна единица: 6

Пюре от рукола и картофи (4 порции)

Съставки:

- 600 г меко сварени картофи
- Сол
- 50 г рукола
- 40 г пармезан
- 30 г сушени, на киснати в олио домати
- 2 с. л. зехтин
- около 100 мл горещо мляко
- 1 с. л. разтопено чисто масло
- няколко листа мащерка
- прясно смлян черен пипер

Начин на приготвяне:

- Обелете картофите, измийте ги, нарежете ги на парчета и варете в солена вода около 15-20 минути.
- Измийте руколата, почистете я и я нарежете на едро. Нарежете пармезана на кубчета. Нарежете грубо руколата, пармезана, домати заедно с олиото в мултифункционалната резачка.
- Изцедете картофите. Добавете млякото и маслото и ги разбийте грубо с пасиращата приставка. Прибавете сместа с руколата и разбъркайте с бъркалката. Подобрете вкуса на пюре с мащерката и подправете със сол и пипер.

Време за приготвяне: около 30 минути

Хранителна стойност за порция:

- кДж/ккал: 952/228
- Белтъчини: 7,4 г
- Мазнини: 13,2 г
- Въглехидрати: 19,3 г
- Хлебна единица: 1,5

Почистване и поддръжка



Предупреждение!

При влага има опасност от токов удар! Ръчният уред

- не трябва да се потапя във вода;
- не трябва да се държи под течаща вода;
- не трябва да се почиства в съдомиялна машина.

Внимание!

Не използвайте абразивни гъби, нито абразивни почистващи препарати, за да не повредите повърхностите на уреда и неговите принадлежности.

Преди първата употреба

Преди първото пускане в експлоатация уредът и принадлежностите трябва да бъдат почистени основно.

Почистване на ръчния уред

- Уверете се, че щепселът е изваден от контакта.
- Почиствайте ръчния уред само с леко влажна кърпа и след това внимателно го подсушете.

Почистване на принадлежностите



Предупреждение!

Опасност от нараняване с острия нож на пасиращата приставка и на мултифункционалната резачка. Никога не почиствайте ножа с голи ръце, а използвайте четка.

Внимание! Принадлежностите да не се почистват в съдомиялна машина. Частите не са предназначени за почистване в съдомиялна машина.

- След всяка употреба пасиращата приставка, бъркалката с приставка, както и всички части на мултифункционалната резачка трябва да се измиват с топла вода и малко почистващ препарат.
- Въпреки това не потапяйте във вода приставките, с които се свързват принадлежностите към ръчния уред. В противен случай е възможно да попадне вода в лагерите и задвижващите части и с това да се съкрати периодът на експлоатация на частите.
- Винаги почиствайте с четка остриетата на ножа на пасиращата приставка и на мултифункционалната резачка.
- Извадете бъркалката от приставката и почистете приставката само с леко навлажнена кърпа.
- Можете да почиствате бъркалката с топла вода и препарат.
- Накрая подсушете добре всички части.
- Оставете пасиращата приставка, приставката на бъркалката и капака на мултифункционалната резачка да изсъхнат в изправено положение, с отвор за приставката надолу, попадналата вътре вода да може да изтече.

Съвет:

Посредством бързо измиване можете бързо и лесно да почиствате пасиращата приставка или бъркалката между две използвания.

- За целта напълнете съда за смесване наполовина с топла вода.
- Задръжте пасиращата приставка или бъркалката във водата в съда за смесване.
- Натиснете бутон I за няколко секунди. При въртенето се отделят грубите остатъци.
- След това веднага можете да пригответе следващите продукти.

Монтаж на държача за стена (Фигура 5)

За да бъде пасаторът винаги под ръка, можете да монтирате доставения в комплекта държач за стена и по този начин да държите уреда на удобно разстояние.

- За да закачите държача за стена, пробийте две дупки в стената на разстояние от 51 мм (диаметър на свредлото 6 мм).
- Поставете доставените в комплекта дюбели.
- Завинтете здраво държача за стена с помощта на двата винта, доставени в комплекта.
- За да регулирате държача за стена, можете да разхлабите десния винт и да преместите държача за стена още нагоре или надолу.
- След това отново завинтете здраво винта.

Отстраняване на отпадъците

Изхвърляне на опаковката

Опаковката на продукта е от рециклиращи се материали. Отстранявайте материалите на опаковката в съответствие с обозначението им на обществените места за събиране на отпадъци, респ. според изискванията във Вашата страна.

Отстраняване на непотребния уред



Ако не искате повече да използвате уреда, предайте го безплатно в пункта за събиране на стари електроуреди. В никакъв случай старите електроуреди не трябва да се изхвърлят в контейнера за общи отпадъци (вж. символа).

Други указания за отстраняване

Предайте стария електроуред така, че да не бъде нарушена възможността за неговата повторна употреба или преработване.

Старите електроуреди могат да съдържат вредни вещества. При неправилна употреба или повреждане на уреда може впоследствие да възникнат щети за здравето или замърсяване на водите и почвите.

Технически данни

Модел	HB-C101/HB-C201
Напрежение	220-240 V ~
Честота	50 Hz
Мощност	600 W
Шум	77 dB(A)
Дължина на захранващия кабел	ок. 1,5 m

Указание:

Възможни са технически или оптични изменения.



Гаранция

Kaufland Ви дава гаранция от 3 години от датата на покупката.

Гаранцията не се отнася за щети, причинени от неспазване на инструкцията за употреба, злоупотреба и неправилно боравене, собственоръчни ремонти или недостатъчно обслужване и грижи.

D

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?

Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:

☎ 08 00 / 1 52 83 52

(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

E-Mail: service@kaufland.de

www.kaufland.de

CZ

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?

Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné servisní lince:

☎ 800 165 894

(Bezplatné volání z pevné i mobilní sítě v rámci České republiky.)

E-mail: service@kaufland.cz

www.kaufland.cz

HR

Imate li pitanja vezano uz uređaj?

Za brzu i stručnu pomoć nazovite našu službu za korisnike na besplatan broj:

☎ 0800/223-223

(Poziv na broj se ne naplaćuje.)

E-pošta: service@kaufland.hr

www.kaufland.hr

PL

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybko i fachowo pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

☎ 800 300 062 (Bezpłatna infolinia)

e-mail: service@kaufland.pl

www.kaufland.pl

RO

MD

Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?

Vă stăm la dispoziție prin asistența rapidă și competentă disponibilă gratuit prin hotline-ul nostru:

☎ 0800 080 888

(Număr apelabil gratuit din rețelele: Orange, Vodafone, Telekom, Uqc România și RCS&RDS)

e-mail: service@kaufland.ro

www.kaufland.ro

SK

Máte otázky týkajúce sa obsluhy zariadení?

Rýchlu a kompetentnú pomoc získate na našom bezplatnom servisnom linku:

☎ 0800/152 835

(Bezplatne z pevnej telefonnej linky a mobilu.)

E-mail: service@kaufland.sk

www.kaufland.sk

BG

Имате ли въпроси относно използването на уреда?

Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервисна гореща линия:

☎ 0800 12 220

(Обадете ни се безплатно от цялата страна.)

Имейл: service@kaufland.bg

www.kaufland.bg

- D** Die aktuelle Bedienungsanleitung finden Sie auch unter: **www.kaufland.de**
- CZ** Aktuální návod k použití je možné nalézt také na adrese: **www.kaufland.cz**
- HR** Upute za uporabu možete potražiti i na adresi: **www.kaufland.hr**
- PL** Aktualną instrukcję obsługi można znaleźć również na stronie: **www.kaufland.pl**
- RO** **MD** Din acest moment puteți găsi instrucțiunile de utilizare și pe: **www.kaufland.ro**
- SK** Aktuálny návod na obsluhu je možné nájsť aj na adrese: **www.kaufland.sk**
- BG** Актуалното ръководство за употреба можете да намерите също на:
www.kaufland.bg

Hersteller / Výrobce / Proizvođač / Producent /
Producător / Výrobca / Производител:

Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG,
Rötelstr. 35, 74172 Neckarsulm,
Deutschland, Německo, Njemačka, Niemcy,
Germania, Nemecko, Германия

Distribuitor / Importator MD: Kaufland SRL,
Str. Sfaturii, nr. 29, Chișinău, MD-2012,
Republica Moldova

Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД
енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China / Země původu: Čína /
Zemlja podrijetla: Kina / Wyprodukowano
w Chinach / Țara de origine: China / Krajina
pôvodu: Čína / Страна на произход: Китай

HB-C101
HB-C201

640 / 0869748 / 3531150
640 / 1123167 / 3531150