SILVERCREST®





PREMIUM HAND BLENDER SET SMSS 1000 B1

(GB) (CY)
PREMIUM HAND BLENDER SET
Operating instructions

(SI)
PREMIUM KOMPLET PALIČNEGA MEŠALNIKA
Navodila za uporabo

(SK)
TYČOVÝ MIXÉR S PRÍSLUŠENSTVOM PREMIUM
Návod na obsluhu

(BA)
PREMIUM SET ŠTAPNOG MIKSERA
Uputstvo za upotrebu

(MK)
ПРЕМИУМ КОМПЛЕТ РАЧЕН БЛЕНДЕР
Упатства за работа

(RO)
SET BLENDER CU TIJĂ PREMIUM
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΣΕΤ ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ PREMIUM
Οδηγίες χρήσης

(HU)
PRÉMIUM BOTMIXER-KÉSZLET
Használati utasítás

(CZ)
TYČOVÝ MIXÉR PREMIUM
Návod k obsluze

(HR)
PREMIUM ŠTAPNI MIKSER U SETU
Upute za upotrebu

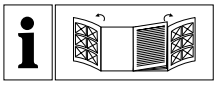
(RS)
PREMIUM SET RUČNIH BLENDERA
Uputstvo za upotrebu

(AL)
SET MIKSERI SHKOP PREMIUM
Udhëzime përdorimi

(BG)
PREMIUM КОМПЛЕКТ ПАСАТОР
Ръководство за експлоатация

(DE)
PREMIUM-STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

IAN 523504_2601



(GB) (CY) Before reading, unfold both pages containing illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(HU) Olvasás előtt kattintson az ábrákat tartalmazó mindkét oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI) Pred branjem obe strani s slikami odprite navzven in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ) Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

(SK) Pred čítaním si odklopte obidve strany s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(HR) Rasklopite prije čitanja obije stranice sa slikama i nakon toga se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(BA) Prije čitanja, otvorite dvije stranice s ilustracijama i upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

(RS) Pre čitanja rasklopite obe strane sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(MK) Пред да читате, одвиткајте ги двете страници со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

(AL) Përpara leximit, hapni dy faqet me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

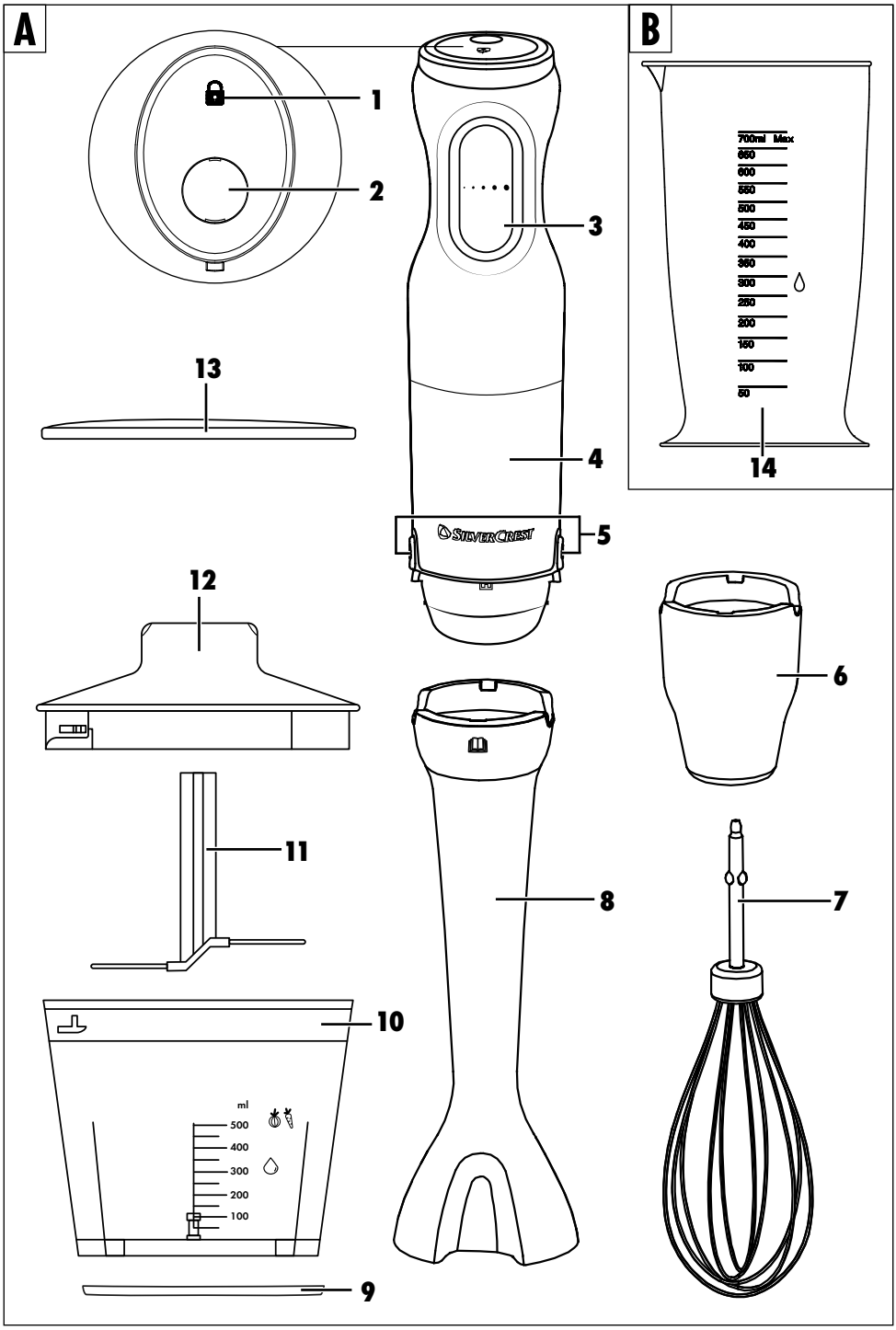
(RO) Înainte de a citi instrucțiunile, priviți ambele pagini cu imagini și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

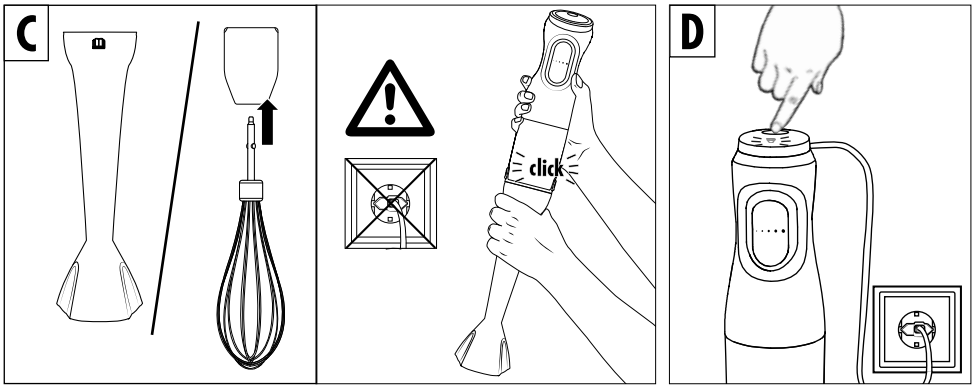
(BG) Преди да прочетете отворете двете страници с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

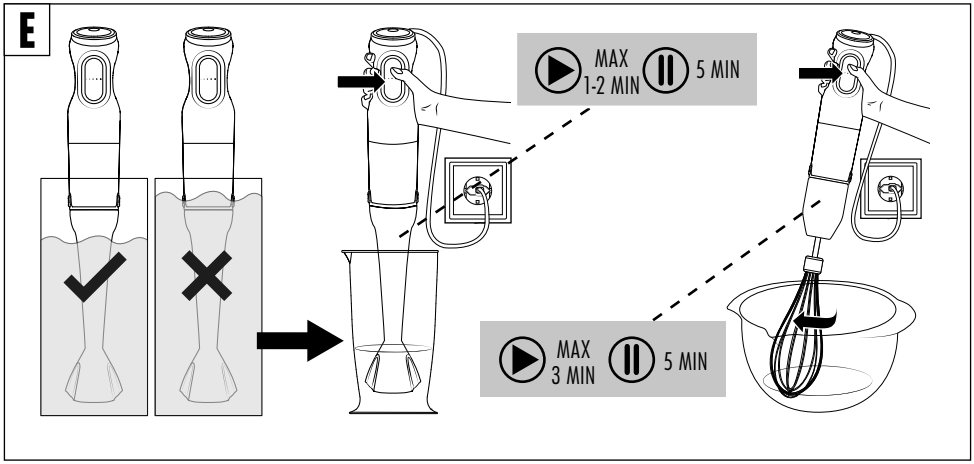
(GR) (CY) Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

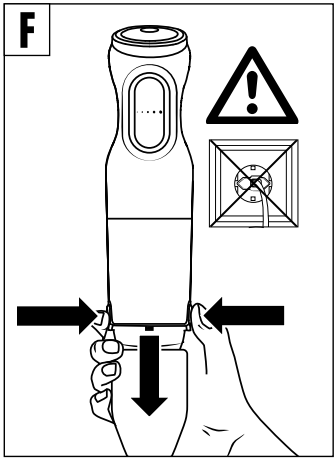
(DE) Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

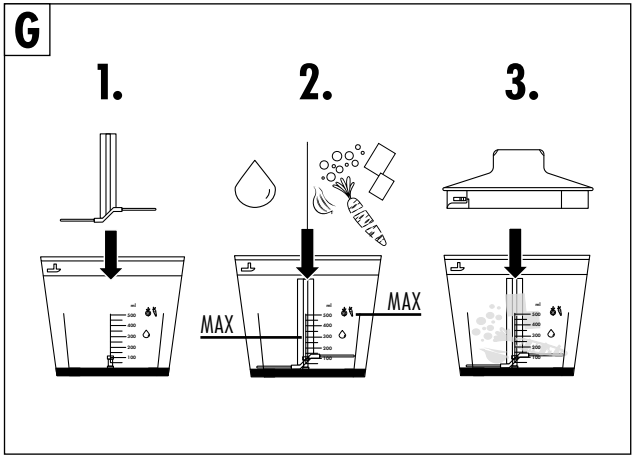
English	Operating instructions	Page	1
Magyar	Használati utasítás	Oldal	13
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	25
Česky	Návod k obsluze	Strana	37
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	49
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	61
Bosanski	Upute za upotrebu	Stranica	73
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	85
Македонски	Упатства за работа	Страница	97
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	109
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	121
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	133
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	145
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	157


A
B
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
SilverCrest
700ml Max
650
600
550
500
450
400
350
300
250
200
150
100
50
ml
500
400
300
200
100


C
click
D

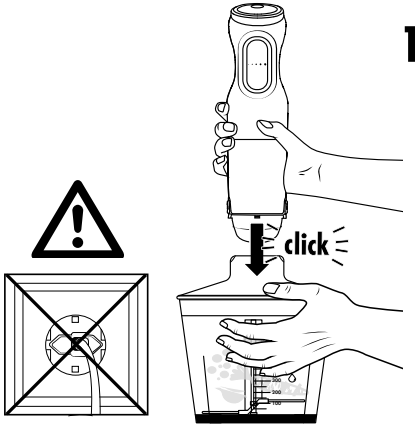

E
MAX
1-2 MIN
5 MIN
MAX
3 MIN
5 MIN


F

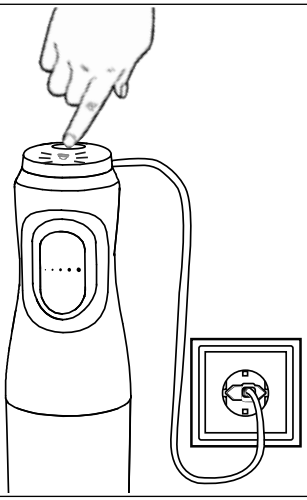

G
1.
2.
3.
MAX
MAX

H

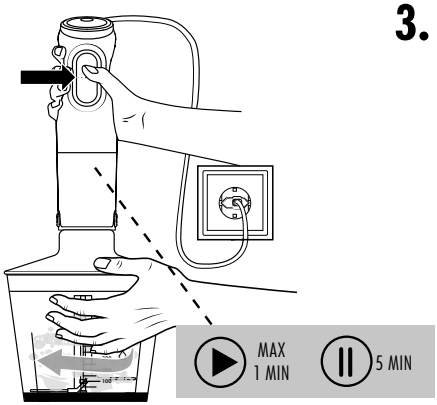
1.



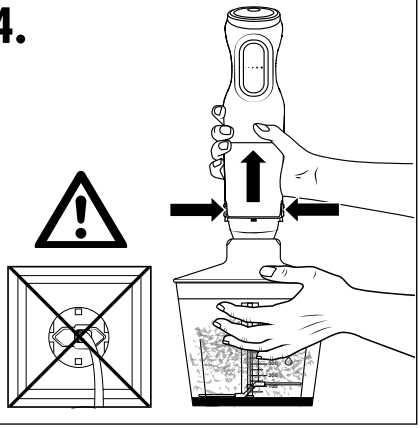
2.



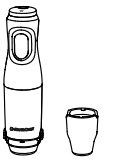
3.



4.



I

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✗

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Safety information 3

4. Items supplied 4

5. Appliance description 4

6. Technical data 5

7. Use 5

8. Assembly 5

8.1. Assembling the hand blender 5

8.2. Assembling the whisk. 5

8.3. Assembling the shredder 6

9. Operation 6

9.1. Unlocking the appliance and selecting the speed 6

9.2. Operating the hand blender / whisk 6

9.3. Using the shredder. 6

10. Cleaning 8

11. Disposal 8

12. Kompernass Handels GmbH warranty 8

12.1. Service 9

12.2. Importer 9

13. Ordering replacement parts 9

14. Recipes 9

14.1. Cream of Vegetable Soup 9

14.2. Pumpkin Soup. 10

14.3. Jam 10

14.4. Banana milk 11

14.5. Mayonnaise. 11

1. Intended use

The appliance is intended for processing small quantities of standard household foodstuffs. It is only suitable for private use in the home.

Only use the appliance as described in these instructions. Please observe the information regarding suitable foods, operating times and temperatures.

Do not process very hard foods. Do not exceed the specified operating times and permissible temperatures.

The maximum permissible temperature for contact with the plastic parts is 60 °C. When used to store cooking oil, alcohol or acidic liquids, the temperature should be below 50 °C.

The appliance and its accessories must not be used in an oven or microwave. Do not heat food together with the appliance or its accessories. Only use the hand blender and whisk in suitable containers.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.

	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

3. Safety information

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
-  Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Misuse could result in injury!
- If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
-  Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.

- Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- Always be careful when emptying the bowl! The blades are extremely sharp!
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not continue to use the appliance or any accessories that come into contact with food if they show signs of damage or significant wear and tear. Pay particular attention to cracks, breaks, deformations, loose parts, deep scratches, corrosion, discolouration, damaged blades, coatings or seals, as well as brittle or swollen material.
  Do not continue to use the appliance if it makes unusual noises or emits unusual odours, or if the power cable is damaged. Damaged or worn parts may compromise safety and be unsuitable for contact with food. Replace such parts before further use.

ⓘ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.
- Do not operate the hand blender dry, use it only in liquids or foods. Running the blender dry may damage it.

4. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker
- Shredder (blade, drive lid and bowl with lid)
- Whisk
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
2) Remove all packing material.
3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter **10. Cleaning**.

ⓘ Note

► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.

► If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **12.1. Service**).

5. Appliance description

Figure A:

1 Lock indicator
2 Lock button
3 Speed control
4 Motor unit
5 Release buttons
6 Drive adapter
7 Whisk
8 Hand blender
9 Removable non-slip ring
10 Bowl
11 Blade
12 Drive lid
13 Sealing lid

Figure B:

14 Measuring beaker

6. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50–60 Hz
Rated power	1000 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection class	II / ⧈
Max. food temperature	< 60 °C during processing
	< 50 °C during storage

We recommend the following operating times:

Allow the hand blender **(8)** to cool for approx. 5 minutes after a maximum operating time of 2 minutes. For foods that are difficult to process, e.g. thick or solid ingredients, the operating time must not exceed 1 minute.

Allow the whisk **(7)** to cool down for approx. 5 minutes after 3 minutes of operation.

Allow the chopper to cool down for approx. 5 minutes after 1 minute of operation.

If these operating times are exceeded, overheating may cause damage to the appliance!

Measuring beaker (14)	
Capacity	930 ml
Measuring scale (useful volume)	700 ml up to MAX mark
Max. fill capacity for processing	300 ml up to MAX mark

Bowl (10)	
Capacity	1000 ml
Useful volume	Food products up to the 500 ml mark
	Liquids up to the 300 ml mark

7. Use

- The measuring beaker **(14)** can be used to measure up to 700 ml of liquid. Do not fill the measuring beaker to more than the maximum fill level of 300 ml when processing food; otherwise, liquids could overflow.
- You can use the hand blender **(8)** to prepare dips, sauces, soups and baby food or to purée soft fruits.

ATTENTION!

- ► Do not use the hand blender **(8)** to process hard foods such as coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, etc.
- ► If you want to purée hard vegetables, such as carrots, either add some liquid or cook the vegetables until they are soft.
- You can use the shredder, which consists of the blade **(11)**, bowl **(10)** with removable non-slip ring **(9)** and drive lid **(12)**, to chop herbs or harder food.
- You can use the whisk **(7)** to whip cream or egg whites or to mix desserts.

8. Assembly

WARNING!

- ► Do not plug the appliance into the mains power socket until it is fully assembled.

8.1. Assembling the hand blender

WARNING!

- ► The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

1) Place the hand blender **(8)** on the motor unit **(4)** so that it audibly snaps into place (see **Fig. C**).

8.2. Assembling the whisk

1) Press the whisk **(7)** into the drive adapter **(6)** until it engages firmly.
2) Press the assembled whisk into the motor unit **(4)** so that the drive adapter engages firmly in the motor unit (see **Fig. C**).

8.3. Assembling the shredder

⚠ WARNING!

- The blade **(11)** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

1) Place the bowl **(10)** with the non-slip ring **(9)** on a dry, level surface.
2) Place the blade carefully onto the holder in the bowl. Turn the blade a little while doing this, so that it slips onto the holder (see **Fig. G**).

ⓘ Note

- The blade is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade is only completely fixed when the drive lid **(12)** has been put on.

3) Add the food you wish to chop into the bowl.

ⓘ Note

- Fill the bowl only up to the 500 ml mark when processing food and only up to the 300 ml mark when processing liquids.

4) Place the drive lid on the bowl and turn it tight. The tabs on the edge of the bowl must slide into the groove on the drive lid. Please ensure that the blade is correctly engaged in the drive lid.
5) Place the motor unit **(4)** in the socket on the drive lid so that it engages firmly with the drive lid (see **Fig. H**).

9. Operation

9.1. Unlocking the appliance and selecting the speed

When the appliance is connected to the power supply, the speed control **(3)** is locked for safety reasons. The lock indicator **(1)** lights up red. To operate the appliance, the safety lock must be released.

Do this by pressing the lock button **(2)**. The lock indicator lights up green (see **Fig. D**).

ⓘ Note

- If you do not press the speed control **(3)** within the next 2 seconds, the appliance will be locked again. The lock indicator lights up red.

By pressing the speed control, you can adjust the speed to any value between 4,000 and 13,000 rpm.

The harder you press, the higher the speed, resulting in faster and finer blending.

9.2. Operating the hand blender / whisk

⚠ WARNING!

- The food being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.
- If you are using the hand blender in a pot, take care not to immerse the hand blender **(8)** so deep that liquid can enter the motor unit **(4)** (see **Fig. E**).

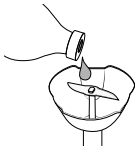
ⓘ Note

- For blending liquids/foods, fill the measuring beaker **(14)** to no more than 300 ml.

When you have assembled the appliance as desired with the hand blender **(8)** or the whisk **(7)**:

1) Insert the plug into the mains power socket.
2) Press the lock button **(2)**, to unlock the appliance (see **Fig. D**).
3) Press the speed control **(3)** within 2 seconds to process the food.
4) Depending on the mixing attachment, process the food as shown in **Fig. E**.
5) Once you are finished with food processing, simply release the speed control button **(3)**.

ⓘ Note



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **(8)**.

6) Pull the mains plug out of the power outlet.
7) Remove the hand blender **(8)** or the whisk **(7)** from the motor unit **(4)**. To do this, press the release buttons **(5)** simultaneously and disconnect the respective mixing attachment from the motor unit (see **Fig. F**).

9.3. Using the shredder

1) If necessary, first cut the food to be shredded into pieces of about 2 cm in size.

ⓘ Note

- Fill the bowl **(10)** only up to the 500 ml mark when processing food and only up to the 300 ml mark when processing liquids.

Once you have assembled the shredder:

2) Insert the plug into the mains power socket.

3) Press the lock button **(2)**, to unlock the appliance (see **Fig. H**).

4) Press the speed control **(3)** within 2 seconds to process the food. While doing this, hold the bowl and the fitted drive lid **(12)** firmly with your other hand (see **Fig. H**).

Note

► Do not take the motor unit **(4)** off the drive lid **(12)** while you are pressing the speed control.

5) Once you are finished with food processing, simply release the speed control button.

6) Remove the motor unit off the drive lid. To do this, press the release buttons **(5)** simultaneously and lift the motor unit off the drive lid (see **Fig. H**).

Note

► If you would like to store food in the bowl, you can use the sealing lid **(13)**. If necessary, first carefully remove the drive lid and the motor unit as well as the blade **(11)** from the bowl.

Examples of puréeing, chopping and mincing various foods with the different blender attachments:

BLENDER ATTACH-MENT	FOOD	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME	TIP
	Fruit, vegetable smoothies	500 g	High	30–60 sec.	Cut into 2 cm pieces. First add liquid. [2]
	Baby food	200–400 ml	Medium - high [1]	20–60 sec.	Cooked soft
	Soups, sauces	200–500 ml	Medium - high [1]	30–60 sec.	Can be blended directly in the pot
	Shakes, milk drinks	100–500 ml	Medium - high [1]	15–40 sec.	Cold or warm
	Onions	200 g	Low - medium, pulsing	8 x 1 sec.	Cut into wedges
	Parsley	20 g	High	20 sec.	
	Garlic	20 cloves	Low - medium	20 sec.	
	Carrots	200 g	Low - medium	15 sec.	Cut into 2 cm pieces
	Hazelnuts/ almonds	350 g	Medium - high [1]	30 sec.	
	Walnuts	300 g	Medium - high [1]	25 sec.	
	Parmesan	200 g	High	20–30 sec.	1–2 cm cubes
	Ice cubes	7 pcs.	High	10–15 sec.	
	Crèmes	250 ml	Medium - high [1]	70–90 sec.	Tall container
	Beaten egg whites	4 egg whites	High	120–180 sec.	Ensure that the bowl is free of grease

[1] Adjust the speed according to the desired consistency.

[2] First add liquid to the bowl so that the blade can start up more easily and the ingredients are processed more evenly.

10. Cleaning

⚠ WARNING!

►  Under no circumstances may the motor unit **(4)** and the drive adapter **(6)** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

ⓘ Note

►  All accessory parts, except for the motor unit **(4)**, drive adapter **(6)** and drive lid **(12)**, can also be cleaned in the dishwasher.

1) Pull the mains plug out of the power outlet.
2) Clean the motor unit **(4)** and the drive adapter **(6)** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor unit and the gear adapter. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
3) Clean all parts as shown in **Fig. I**. Clean the drive lid **(12)** with warm water and, if necessary, mild washing-up liquid. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
4) Dry everything thoroughly with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before reuse.

11. Disposal



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

12. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

This appliance is designed to have a service life of at least 3 years when used as intended. If a defect occurs within this period that impairs its usability, you will receive a replacement or repair.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 523504_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

12.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 523504_2601

12.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

13. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523504_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

14. Recipes

14.1. Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

1) Peel the onions and chop them with the liquidiser. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 -15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.

3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **(8)** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

14.2. Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 – 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 – 300 ml Coconut milk
- 250 – 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

1) Peel the onion and chop them with the liquidiser, do the same with the garlic. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2 – 3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20 – 25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender **(8)** until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

14.3. Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit
- 125 g jam sugar (2:1)
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries. You can also use frozen fruit, but let it thaw before blending.
2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
3) Add a splash of lemon juice.
4) If desired, scrape out the pulp from a vanilla pod and add it.
5) Add the jam sugar and mix thoroughly with the hand blender **(8)** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, let mixture rest for 2 minutes and then purée again for 60 seconds.
6) Bring the mix to boil over medium heat, then simmer for about 2–3 minutes, stirring well throughout.
7) You can eat the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

14.4. Banana milk

Ingredients

- 1 banana
- 250 ml milk
- approx. 1 tsp sugar to taste

Preparation

1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender **(8)**.

14.5. Mayonnaise

Ingredients

- 250 g neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg and 1 egg yolk
- 1–2 tbsp vinegar (approx. 15 g)
- Salt and pepper to taste

Preparation

1) Place all ingredients (at room temperature) into a beaker in the order listed above.
2) Hold the hand blender **(8)** vertically in the beaker and start blending at maximum speed until the oil begins to emulsify.
3) Move the hand blender slowly up and down until the remaining oil is incorporated.
4) For a softer consistency (e.g. for salad dressing), process for 1 minute; for a thicker mayonnaise (e.g. for dips), blend for up to 2 minutes.

Test load for testing institutes

The following information is intended exclusively for test institutes and is used for carrying out standardised test procedures. This information is not required for normal use of the appliance.

Ingredients*

- 150 g honey
- 160 g maltose
- 40 g cucumber slices

Preparation

1) Put honey in the chopper bowl first.
2) Put maltose in the chopper bowl.
3) Put cucumber slices in the bowl.
4) Use max speed for 3 seconds.

* All ingredients must be at room temperature.

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 14

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok 14

3. Biztonsági utasítások 15

4. A csomag tartalma 16

5. A készülék leírása 17

6. Műszaki adatok 17

7. Használat 17

8. Összeszerelés 18

8.1. Botmixer összeszerelése 18

8.2. Habverő összeszerelése 18

8.3. Többfunkciós aprító összeszerelése 18

9. Használat 18

9.1. Készülék lezárásának feloldása és a sebesség kiválasztása 18

9.2. Pürésítő tartozék/habverő használata 19

9.3. Többfunkciós aprító használata 19

10. Tisztítás 21

11. Ártalmatlanítás 21

12. A Kompernass Handels GmbH garanciája 21

12.1. Szerviz 22

12.2. Gyártja 22

13. Pótalkatrészek rendelése 22

14. Receptek 22

14.1. Zöldséges krémleves 22

14.2. Tökleves 23

14.3. Édes gyümölcskrém 23

14.4. Banános tej 24

14.5. Majonéz 24

1. Rendeltetésszerű használat

A készülék kis mennyiségű háztartási élelmiszer feldolgozására szolgál. Kizárólag magáncélú háztartási felhasználás céljára készült.

A készüléket kizárólag a jelen útmutatóban leírtak szerint használja. Kérjük, vegye figyelembe a megfelelő élelmiszerekre, működtetési időkre és hőmérsékletekre vonatkozó információkat. Ne dolgozzon fel nagyon kemény ételeket! Ne lépje túl a megadott működtetési időket és a megengedett hőmérsékleteket! A műanyag alkatrészekkel való érintkezés tekintetében megengedett maximális hőmérséklet 60 °C. Étolaj, alkohol vagy savas folyadékok tárolása esetén a hőmérsékletnek 50 °C alatt kell lennie.

A készüléket és tartozékait tilos sütőben vagy mikrohullámú sütőben használni. Ne melegítsen ételt a készülékkel vagy a tartozékokkal együtt! A botmixert és a habverőt csak arra alkalmas edényben használja.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	**VESZÉLY!** Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	**FIGYELMEZTETÉS!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**VIGYÁZAT!** Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**FIGYELEM!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.

	**Tudnivaló:** Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	**Olvassa el az útmutatót.** A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

3. Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak egy előírásoknak megfelelően beszerelt, 220–240 V ~, 50–60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
- Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzatból, ne magát a kábelt húzza.
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.
-  Soha nem merítse folyadékba a botmixer motorblokkját és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- A készüléket ne használja más célra, mint ami a jelen használati útmutatóban le van írva. Nem megfelelő használat esetén sérülésveszély áll fenn!
- Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és ügyeljen arra, hogy a folyadék nem forrjon. Hagyja a forró ételeket kissé kihűlni, hogy megelőzze a leforrázást.
- A kések rendkívül élesek! Használja mindig óvatosan.
- A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.
- Nagyon óvatosan tisztítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!

- Legyen mindig nagyon óvatos az edény ürítése során!
  A kések rendkívül élesek!
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.
- Ne használja tovább a készüléket és az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő tartozékokat, ha károsodás vagy erőteljes elhasználódás jeleit észleli! Fordítson különös figyelmet a repedésekre, törésekre, deformációkra, meglazult alkatrészekre, mély karcolásokra, korrózióra, elszíneződésre, károsodott késekre, bevonatokra vagy tömítésekre, valamint a törékeny vagy felduzzadt anyagokra.
  Ne használja tovább a készüléket, ha szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, vagy ha károsodott a tápkábel!
  A károsodott vagy elhasználódott alkatrészek korlátozhatják a biztonságot, és alkalmatlanok lehetnek az élelmiszerekkel való érintkezésre. Az ilyen alkatrészeket a további használat előtt cserélje ki.

ⓘ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ha nem használja a botmixert, ne hagyja egy forró edényben a főzőlapon.
- A botmixert kizárólag folyadékba vagy élelmiszerbe merítve szabad használni, nem szabad szárazon működtetni. Kár keletkezhet a botmixerben, ha szárazon működteti a készüléket.

4. A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixer készlet
- mérőpohár
- Aprító (kés, meghajtó-fedél, és aprítóedény fedéllel)
- habverő
- használati útmutató

1) Vegye ki a készülék valamennyi részét és ezt a leírást a kartondobozból.
2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!
3) A készülék valamennyi részét a **10. Tisztítás** részben leírtak alapján tisztítsa meg.

ⓘ Tudnivaló

► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.

► Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz (lásd a **12.1. Szerviz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

5. A készülék leírása

A ábra:

1 zár kijelzés
2 zár gomb
3 sebességszabályozó
4 motorblokk
5 kireteszelő gombok
6 meghajtó adapter
7 habverő
8 pürésítő tartozék
9 levehető csúszásgátló gyűrű
10 aprítóedény
11 kés
12 meghajtó-fedél
13 zárófedél

B ábra:

14 mérőpohár

6. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~, 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	1000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,2 W
Érintésvédelmi osztály	II / ⧈
Max. ételhőmérséklet	<60 °C feldolgozáskor
	<50 °C tároláskor

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert **(8)** legfeljebb 2 perc működési idő után körülbelül 5 percig hagyja lehűlni. Nehezen feldolgozható élelmiszerek, például sűrű vagy szilárd hozzávalók esetén a működési idő nem haladhatja meg az 1 percet.

3 perc működés után hagyja a habverőt **(7)** kb. 5 percig hűlni.

Az aprítót 1 perc működtetés után kb. 5 percig hagyja lehűlni.

Az említett működtetési idők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben!

Mérőpohár (14)	
Űrtartalom	930 ml
Skála a kiméréshez (Hasznos űrtartalom)	700 ml a MAX jelölésig
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	300 ml a jelölésig

Aprítóedény (10)	
Űrtartalom	1000 ml
Hasznos űrtartalom	Élelmiszerek legfeljebb az 500 ml jelölésig
	Folyadékok legfeljebb a 300 ml jelölésig

7. Használat

- A mérőpohárral **(14)** legfeljebb 700 ml folyadék mérhető ki. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml folyadék tölthető bele, ellenkező esetben a folyadék kifolyhat a mérőpohárból.
- A pürésítő tartozékkal **(8)** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet.

FIGYELEM!

- ► Ne használja a pürésítő tartozékot **(8)** kemény élelmiszerek, pl. szemes kávé, jégkocka, cukor, gabona, csokoládé stb. feldolgozásához.
- ► Kemény zöldségek, pl. sárgarépa pürésítéséhez, adjon hozzá kevés folyadékot vagy előzőleg főzze puhára a zöldségeket.

- A többfunkciós aprítóval, amely késből **(11)**, levehető csúszásgátló gyűrűvel **(9)** ellátott aprítóedényből **(10)** és meghajtó-fedélből **(12)** áll, fűszernövényeket és keményebb élelmiszereket lehet aprítani.
- A habverővel **(7)** tejszínhabot és tojásfehérjét verhet fel, illetve desszerteket keverhet össze.

8. Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után csatlakoztassa a csatlakozóaljzatba.

8.1. Botmixer összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

1) Helyezze a pürésítő tartozékot **(8)** a motorblokkra **(4)** úgy, hogy az hallhatóan a helyére kattanjon (lásd a **C ábrát**).

8.2. Habverő összeszerelése

1) Nyomja a habverőt **(7)** a meghajtó adapterbe **(6)** úgy, hogy az stabilan bekattanjon.
2) Helyezze az így összeszerelt habverőt a motorblokkra **(4)** úgy, hogy a meghajtó adapter stabilan bekattanjon a motorblokkban (lásd a **C ábrát**).

8.3. Többfunkciós aprító összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

► A kés **(11)** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

1) Helyezze az aprítóedényt **(10)** a csúszásgátló gyűrűvel **(9)** együtt egy sima és száraz felületre.
2) Óvatosan helyezze a kést az aprítóedényben lévő tartóra. Közben forgassa el kissé a kést úgy, hogy az a tartóra csússzon (lásd a **G ábrát**).

ⓘ Tudnivaló

► A kés nem illeszkedik teljesen szorosan a tartóra. Ez normális. A kés csak akkor illeszkedik teljesen szorosan, ha felhelyezi a meghajtó-fedelet **(12)**.

3) Töltse az aprítani kívánt élelmiszert az aprítóedénybe.

ⓘ Tudnivaló

► Az aprítóedényt élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml jelölésig, folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml jelölésig töltse meg.

4) Helyezze a meghajtó-fedelet az aprítóedényre és csavarja rá szorosan. Ehhez az aprítóedény szélén lévő füleket bele kell vezetni a meghajtó-fedélen lévő sínbe. Ügyeljen arra, hogy a kés megfelelően illeszkedjen a meghajtó-fedélbe.
5) Helyezze a motorblokkot **(4)** a meghajtó-fedélen lévő befogóba úgy, hogy az stabilan bekattanjon a meghajtó-fedélen (lásd a **H ábrát**).

9. Használat

9.1. Készülék lezárásának feloldása és a sebesség kiválasztása

Ha a készülék csatlakoztatva van az áramellátáshoz, a sebességszabályozó **(3)** biztonsági okokból le van zárva. A zár kijelzés **(1)** pirosan világít. A készülék működtetéséhez fel kell oldani a biztonsági zárat.

Ehhez nyomja meg a zár gombot **(2)**. A zár kijelzés zölden világít (lásd a **D ábrát**).

ⓘ Tudnivaló

► Ha a sebességszabályzót **(3)** nem nyomja meg 2 másodpercen belül, a készülék ismét lezárt állapotba kerül. A zár kijelzés pirosan világít.

A sebességszabályzó megnyomásával a készülék fordulatszáma 4000 f/perc és 13 000 f/perc között fokozatmentesen beállítható.

Minél erősebben nyomja le, annál nagyobb lesz a fordulatszám, azaz annál gyorsabb és finomabb lesz a feldolgozás eredménye.

9.2. Pürésítő tartozék/habverő használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- Az élelmiszer nem lehet túl forró! A kifröccsenő tartalom leforrázást okozhat.
- Ha a botmixert közvetlenül egy edényben használja, ne merítse bele a pürésítő tartozékot **(8)** túl mélyen, hogy ne kerüljön folyadék a motorblokkba **(4)** (lásd az **E ábrát**).

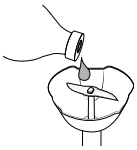
ⓘ Tudnivaló

- Folyadékok/élelmiszerek feldolgozásához a mérőpoharat **(14)** legfeljebb a 300 ml jelölésig töltse meg.

Ha a készüléket a kívánt módon összeszerelte a pürésítő tartozékkal **(8)** vagy a habverővel **(7)**:

1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
2) Nyomja meg a zár gombot **(2)** a készülék lezárásának feloldásához (lásd a **D ábrát**).
3) Az élelmiszer feldolgozásához nyomja meg a sebességszabályozót **(3)** 2 másodpercen belül.
4) Kezdje el az élelmiszer feldolgozását a keverő tartozéktól függően, az **E ábra** szerinti módon.
5) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a sebességszabályozót **(3)**.

ⓘ Tudnivaló



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a pürésítő tartozék **(8)** hajtótengelyére.

6) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
7) Vegye le a pürésítő tartozékot, ill. a habverőt **(7)** a motorblokkról **(4)**. Ehhez nyomja be egyszerre a kireteszelő gombokat **(5)** és válassza le az éppen használt keverőtartozékot a motorblokkról (lásd az **F ábrát**).

9.3. Többfunkciós aprító használata

1) Adott esetben vágja a feldolgozni kívánt élelmiszert kb. 2 cm nagyságú darabokra.

ⓘ Tudnivaló

- Az aprítóedényt **(10)** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml jelölésig, folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml jelölésig töltse meg.

Ha összeszerelte a többfunkciós aprítót:

2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
3) Nyomja meg a zár gombot **(2)** a készülék lezárásának feloldásához (lásd a **H ábrát**).
4) Az élelmiszer feldolgozásához **(3)** nyomja meg a sebességszabályozó gombot 2 másodpercen belül. Közben tartsa erősen az aprítóedényt és a felhelyezett meghajtó-fedelet **(12)** a másik kezével (lásd a **H ábrát**).

ⓘ Tudnivaló

- Ne vegye le a motorblokkot **(4)** a meghajtó-fedélről **(12)**, amíg a sebességszabályozót nyomva tartja.

5) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a sebességszabályozót.
6) Vegye le a motorblokkot a meghajtó-fedélről. Ehhez nyomja be egyszerre a kireteszelő gombokat **(5)** és emelje le a motorblokkot a meghajtó-fedélről (lásd a **H ábrát**).

ⓘ Tudnivaló

- Ha élelmiszert szeretne tárolni az aprítóedényben, akkor használhatja a zárófedelet **(13)**. Ehhez adott esetben először vegye le a meghajtó-fedelet és a motorblokkot, valamint vegye ki óvatosan a kést **(11)**.

Példák különböző élelmiszerek pürésítésére, aprítására és darabolására a különböző keverőtartozékokkal:

KEVERŐ-TARTOZÉK	ÉLELMISZER	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ	TIPP
	Gyümölcs-, zöldségturmix	500 g	magas	30-60 mp.	Vágja 2 cm-es darabokra. Először adja hozzá a folyadékot.[2]
	Bébiétel	200-400 ml	közepes - magas [1]	20-60 mp.	Puhára főzött
	Levesek, szószok	200-500 ml	közepes - magas [1]	30-60 mp.	Közvetlenül az edényben is lehetséges
	Turmixok, tejes italok	100-500 ml	közepes - magas [1]	15-40 mp.	Hideg vagy meleg
	Vöröshagyma	200 g	alacsony - közepes, pulzáló	8 x 1 mp.	Vágja hasábokra
	Petrezselyem	20 g	magas	20 mp.	
	Fokhagyma	20 gerezd	alacsony - közepes	20 mp.	
	Sárgarépa	200 g	alacsony - közepes	15 mp.	Vágja 2 cm-es darabokra
	Mogyoró/ mandula	350 g	közepes - magas [1]	30 mp.	
	Dió	300 g	közepes - magas [1]	25 mp.	
	Parmezánsajt	200 g	magas	20-30 mp.	1-2 cm-es kockák
	Jégkocka	7 db	magas	10-15 mp.	
	Krém	250 ml	közepes - magas [1]	70-90 mp.	Magas keverőtál
	Tojáshab	4 tojásfehérje	magas	120-180 mp.	Ügyeljen rá, hogy a keverőtál zsírmentes legyen

[1] A sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően kell beállítani.

[2] Először töltsön folyadékot a tartályba, hogy a kés könnyebben elindulhasson, és a hozzávalók egyenletesebben legyenek feldolgozva.

10. Tisztítás

⚠FIGYELMEZTETÉS!

►  A tisztítás során semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani a motorblokkot **(4)** és a hajtóadaptert **(6)**.

ⓘ Tudnivaló

►  A motorblokk **(4)**, a meghajtó adapter **(6)** és a meghajtó-fedél **(12)** kivételével minden egyéb tartozék mosogatógépben is tisztítható.

1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
2) A motorblokk **(4)** és a hajtóadapter **(6)** egy nedves törlőkendővel tisztítható meg. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk és a hajtóadapter nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. Törölje le a mosogatószermaradványokat egy nedves törlőkendővel.
3) Tisztítson meg minden alkatrészt az **I ábra** szerinti módon. A meghajtó-fedelet **(12)** meleg vízzel, és szükség esetén enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg. Ezután távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.
4) Töröljön mindent szárazra egy törlőkendővel és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

11. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekes szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

12. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges. Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik elölről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garancia lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A készüléket rendeltetésszerű használat mellett legalább 3 éves tartósságra tervezték. Ha ezen időszakon belül olyan hiba lép fel, amely rontja a használhatóságot, Ön cserére vagy javításra jogosult.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 523504_2601.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.

12.1. Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 523504_2601

12.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NÉMETORSZÁG
www.kompernass.com

13. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 523504_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

14. Receptek

14.1. Zöldséges krémleves

2 - 4 személyre

Hozzávalók

- 2- 3 ek. olaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (különösen a lisztes húsú fajták alkalmasak)
- 20 dkg répa
- 3,5-4 dl zöldségalaplé (friss vagy leveskockából)
- só, bors, szerecsendió
- 0,5 dkg petrezselyem

Elkészítés

1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel az aprítóval. Mossa meg, hámozza meg és karikázza fel a répát. Hámozza meg, öblítse le és vágja kb. 2 cm-es kockákra a burgonyát.
2) Forrósítson fel olajat egy edényben és pirítsa benne üvegesre a hagymát. Tegye hozzá a répát és a burgonyát, pirítsa tovább együtt. Adjon hozzá annyi zöldségalaplét, hogy jól lefedje a zöldséget és az egészet főzze puhára 10 - 15 perc alatt. Igény szerint öntsön hozzá zöldségalaplét, ha már nem fedi el a zöldséget.

3) Mossa meg a petrezselymet, rázza ki belőle a vizet és távolítsa el a szárát. Darabolja nagyobb darabokra és adja a leveshez. Pürésítse a botmixerrel **(8)** kb. 1 percig. Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

14.2. Tökleves

4 személyre

Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1–2 dkg friss gyömbér
- 3 ek. repceolaj
- 40 dkg tök (a legjobb a hokkaido tök, amelynek a héja főzés közben megpuhul és így nem kell meghámozni)
- 2,5–3 dl kókusztej
- 2,5–5 dl zöldségalaplé
- ½ narancs leve
- kevés száraz fehérbor
- 1 tk. cukor
- só, bors

Elkészítés

1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel az aprítóval, majd tegye ugyanezt a foghagymával. Pucolja meg a gyömbért és darabolja apró kockákra. Először pirítsa meg a hagymát és a gyömbért forró olajban. 2 perc múlva adja hozzá a fokhagymát is és pirítsa tovább.
2) Alaposan tisztítsa meg a tököt meleg víz alatt zöldségkefével, majd vágja 2–3 cm-es kockákra. (Ha nem hokkaido tököt használ, akkor meg is kell hámozni). Adja a kockákra darabolt tököt a hagymához és a gyömbérhez és pirítsa tovább. Adja hozzá a kókusztej felét és annyi zöldségalaplét, hogy jól elfedje a tököt. Főzze puhára fedő alatt kb. 20–25 percig. Mixelje simára az egészet a botmixerrel **(8)**. Közben adjon hozzá annyi kókusztejet, hogy a leves lágy, krémes állagú legyen.
3) Ízesítse a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a levesnek az erős íz mellett édes és kiegyensúlyozott savanykás-sós íze legyen.

14.3. Édes gyümölcskrém

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs
- 12,5 dkg zselésítő cukor 2:1
- 1 kevés citromlé
- 1 késhegynyi vanília vaníliarúdból

Elkészítés

1) Mossa meg és tisztítsa meg az epret, illetve távolítsa el a csumáját. Jól csepegtesse le egy szűrőn, hogy a felesleges víz lefolyhasson és a krém ne legyen túl folyékony. A nagyobb epreket darabolja össze. Használhat fagyasztott gyümölcsöt is, de turmixolás előtt hagyja kiolvadni.
2) Mérjen ki 25 dkg epret és tegye egy megfelelő keverőedénybe.
3) Adjon hozzá kevés citromlét.
4) Igény szerint kaparja ki egy vaníliarúd belsejét és adja hozzá.
5) Adja hozzá a zselésítő cukrot és alaposan keverje el a botmixerrel **(8)** 45 – 60 percig. Ha vannak még nagyobb darabok, akkor az egészet hagyja állni 2 percig, majd ismét pürésítse 60 másodpercig.
6) Főzze fel közepes hőmérsékleten, főzze körülbelül 2–3 percig, közben kevergesse.
7) Fogyaszthatja azonnal, de beletöltheti a gyümölcskrémet egy csavaros fedelű üvegbe is és lezárhatja.

14.4. Banános tej

Hozzávalók

- 1 banán
- 250 ml tej
- kb. 1 tk. cukor ízlés szerint

Elkészítése

1) Hámozza meg a banánt héját és darabolja össze a banánt.
2) Tegye a keverőpohárba a banánt, a tejet és a cukrot, majd keverje össze a botmixerrel **(8)**.

14.5. Majonéz

Hozzávalók

- 250 g semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 1 tojás és 1 tojássárgája
- 1 - 2 evőkanál ecet (kb. 15 g)
- Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

1) Tegye az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a fent megadott sorrendben egy keverőpohárba.
2) Tartsa a botmixert **(8)** függőlegesen a pohárban, és kezdje el maximális sebességen keverni, amíg az olaj emulgeálódni nem kezd.
3) Mozgassa lassan fel és le a botmixert, amíg a maradék olaj bele nem keveredik.
4) Lágyabb állaghoz (pl. salátaöntethez) 1 percig dolgozza fel; sűrűbb majonézhez (pl. mártogatósokhoz) legfeljebb 2 percig keverje.

Vizsgálati massza vizsgálóintézetek számára

Az alábbi adatok kizárólag vizsgálóintézetek számára készültek, és szabványosított vizsgálati eljárások elvégzésére szolgálnak. A készülék normál használatához ezekre az adatokra nincs szükség.

Hozzávalók*

- 150 g méz
- 160 g maltóz
- 40 g uborkaszelet

Elkészítés

1) Először tegye a mézet az aprítóedénybe.
2) Ezután tegye a maltózt az edénybe.
3) Ezután tegye az uborkaszeleteket az edénybe.
4) Használja a maximális sebességet 3 másodpercig.

* Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie.

Kazalo

1. Predvidena uporaba 26

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih 26

3. Varnostna navodila 27

4. Vsebina kompleta 28

5. Opis naprave 28

6. Tehnični podatki 29

7. Uporaba 29

8. Sestavljanje 29

8.1. Sestavljanje paličnega mešalnika 29

8.2. Sestavljanje metlice za stepanje 29

8.3. Sestavljanje večnamenskega sekljalnika 30

9. Uporaba 30

9.1. Odprava blokade naprave in izbira hitrosti 30

9.2. Uporaba paličnega mešalnika/metlice za stepanje. 30

9.3. Uporaba večnamenskega sekljalnika 30

10. Čiščenje 32

11. Odstranjevanje med odpadke 32

12. Proizvajalec 32

13. Pooblaščeni serviser 32

14. Garancijski list 32

15. Naročanje nadomestnih delov 33

16. Recepti 33

16.1. Zelenjavna kremna juha. 33

16.2. Bučna juha 34

16.3. Sladek sadni premaz 34

16.4. Bananino mleko 34

16.5. Majoneza 35

1. Predvidena uporaba

Naprava je predvidena za obdelavo majhnih količin običajnih živil v gospodinjstvu. Predvidena je le za uporabo v zasebnem gospodinjstvu.
Napravo uporabljajte le, kot je opisano v teh navodilih. Upoštevajte navedbe o primernih živilih, časih delovanja in temperaturah.
Ne predelujte zelo trdih živil. Ne presegajte navedenih časov delovanja in dopustnih temperatur.
Najvišja dovoljena temperatura za stik z deli iz umetne mase znaša 60 °C. pri uporabi za shranjevanje jedilnega olja, alkohola ali kislih tekočin mora biti temperatura pod 50 °C.
Naprave in pribora ni dovoljeno shranjevati v pečici ali mikrovalovni pečici. Skupaj z napravo ali priborom ne segrevajte nobenih živil. Palični mešalnik in metlico za stepanje uporabljajte samo v primerni posodi.

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	**NEVARNOST!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**OPOZORILO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**PREVIDNO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**POZOR!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.

	**Opomba:** Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	**Preberite navodila.** Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Ob predaji izdelka drugim priložite vso dokumentacijo.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Ne potapljajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Napravo priključite le na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z omrežno napetostjo 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- Pri motnjah delovanja in pred začetkom čiščenja naprave potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- Naprave ne smete izpostavljati vlagi ali je uporabljati na prostem.
- Če v ohišje naprave vseeno vdre tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- Električni kabel vedno potegnite iz električne vtičnice za vtič, ne vlecite za kabel.
- Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- Ohišja motornega bloka paličnega mešalnika ne smete odpirati. Takrat varnost ni zagotovljena in garancija preneha veljati.
-  Motornega bloka paličnega mešalnika nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje motornega bloka vdrejo tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH

- Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v teh navodilih. V primeru drugačne uporabe obstaja nevarnost telesnih poškodb!
- Kadar napravo uporabljate za piriranje vročih živil v loncu, lonec vzemite s kuhalne plošče in pazite, da tekočina v njem ne vre. Vroča živila pustite, da se malo ohladijo, da preprečite oparine.
- Noži so izredno ostri! Z njimi vedno ravnajte previdno.
-  Pri delu z zelo ostrimi noži je prisotna nevarnost telesnih poškodb.
- Napravo čistite zelo previdno. Noži so izredno ostri!
- Vednos bodite previdni pri praznjenju posode! Noži so izredno ostri!

- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- Naprave in vseh delov njenega pribora ne uporabljajte naprej, če so vidno poškodovani ali močno obrabljeni. Še posebej bodite pozorni na razpoke, zlome, spremenjeno obliko, razrahljane dele, globoke praske, korozijo, obarvanje, poškodovana rezila ter obloge ali tesnila in na krhek ali nabrekel material. Naprave tudi ne uporabljajte več, če se pojavi neobičajen hrup ali vonj ali če je električni kabel poškodovan.
  Poškodovani ali obrabljeni deli lahko neugodno vplivajo na varnost in niso primerni za stik z živili. Takšne dele pred naslednjo uporabo zamenjajte.

(!) POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika ne puščajte v loncu na kuhalni plošči, kadar ga ne uporabljate.
- Paličnega mešalnika ne uporabljajte na suho, temveč izključno v tekočinah ali živilih. Delovanje na suho lahko mešalnik poškoduje.

4. Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Palični mešalnik - komplet
- Merilna posoda
- Sekljalnik (nož in posoda s pokrovom)
- Metlica za stepanje
- Navodila za uporabo

1) Vse dele naprave in ta navodila za uporabo vzemite iz škatle.
2) Odstranite ves embalažni material.
3) Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju **10. Čiščenje**.

(i) Opomba

- ► Dobavo preverite glede celovitosti obsega in vidnih poškodb.
- ► V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **13. Pooblaščeni serviser**).

5. Opis naprave

Slika A:

1 Prikaz zapore
2 Zaporna tipka
3 Regulator hitrosti
4 Blok motorja
5 Tipki za sprostitev
6 Adapter gonila
7 Metlica za stepanje
8 Palični mešalnik
9 Snemljivi obroč proti drsenju
10 Posoda
11 Nož
12 Pokrov pogona
13 Zapiralni pokrov

Slika B:

14 Merilna posoda

6. Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Nazivna moč	1000 W
Poraba moči v stanju izklopa	0,2 W
Razred zaščite	II/⧈
Najv. temperatura živil	< 60 °C pri obdelavi
	< 50 °C pri shranjevanju

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Palični mešalnik **(8)** po 2 minutah delovanja pustite ohladiti pribl. 5 minut. Pri živilih z bolj težavno obdelavo, npr. pri gostih ali trdnih sestavinah, sme čas delovanja znašati največ 1 minuto.

Po 3 minutah delovanja pustite metlico **(7)** približno 5 minut, da se ohladi.

Sekljalnik po 1 minuti delovanja pustite približno 5 minuti, da se ohladi.

Če te čase presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja!

Merilna posoda (14)	
Prostornina	930 ml
Lestvica za odmerjanje (uporabna prostornina)	700 ml do oznake MAX
Najv. količina vsebine za obdelavo	300 ml do oznake

Posoda (10)	
Prostornina	1000 ml
Uporabna prostornina	živila do oznake za 500 ml
	tekočine do oznake za 300 ml

7. Uporaba

- Z merilno posodo **(14)** lahko odmerite tekočine do 700 ml. V merilno posodo za obdelavo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina izteče iz merilne posode.
- S paličnim mešalnikom **(8)** lahko pripravite pomake, omake, juhe in hrano za dojenčka ter pirirate mehko sadje.

(!) POZOR!

- ► Paličnega mešalnika **(8)** ne uporabljajte za obdelavo trdih živil, npr. kavnih zrn, ledenih kock, sladkorja, žit, čokolade itd.
- ► Za piriranje trde zelenjave, npr. korenja, dodajte malo tekočine ali pa zelenjavo prej skuhajte do mehkega.
- Z večnamenskim sekljalnikom, ki ga sestavljajo nož **(11)**, posoda **(10)** s snemljivim obročem proti drsenju **(9)** in pokrov pogona **(12)**, lahko narežete zelišča ali sesekljate tudi bolj trda živila.
- Z metlico za stepanje **(7)** lahko stepete smetano in beljak ali zmešate sladico.

8. Sestavljanje

⚠ OPOZORILO!

- ► Električni vtič priključite v vtičnico šele po sestavitvi naprave.

8.1. Sestavljanje paličnega mešalnika

⚠ OPOZORILO!

- ► Nož je izredno oster! Z njim vedno ravnajte previdno.

1) Palični mešalnik **(8)** namestite na blok motorja **(4)**, tako da se slišno zaskoči (glejte **sliko C**).

8.2. Sestavljanje metlice za stepanje

1) Metlico za stepanje **(7)** potisnite v adapter gonila **(6)**, tako da se trdno zaskoči.
2) Sestavljeno metlico za stepanje namestite na blok motorja **(4)**, tako da se adapter gonila trdno zaskoči v bloku motorja (glejte **sliko C**).

8.3. Sestavljanje večnamenskega sekljalnika

⚠ OPOZORILO!

► Nož **(11)** je izredno oster! Z njim vedno ravnajte previdno.

1) Posodo **(10)** z obročem proti drsenju **(9)** postavite na ravno in suho podlago.

2) Nož previdno namestite na držalo v posodi. Pri tem nož malo obrnite, da zdrsne na držalo (glejte **sliko G**).

ⓘ Opomba

► Nož se držalu ne prilega povsem trdno. To je normalno. Nož je trdno pritrjen šele, ko namestite pokrov pogona **(12)**.

3) Živila za sekljanje dajte v posodo.

ⓘ Opomba

► Posodo za obdelavo živil napolnite samo do oznake za 500 ml, za obdelavo tekočin pa samo do oznake za 300 ml.

4) Pokrov pogona namestite na posodo in ga privijte. Pri tem je treba nastavke na robu posode vstaviti v vodilo na pokrovu pogona. Pazite, da se nož pravilno zatakne v pokrov pogona.

5) Namestite blok motorja **(4)** v sprejemni nastavek na pokrovu pogona, tako da se trdno zaskoči na pokrovu pogona (glejte **sliko H**).

9. Uporaba

9.1. Odprava blokade naprave in izbira hitrosti

Če je naprava povezana z virom električnega napajanja, je regulator hitrosti **(3)** zaradi varnosti blokiran. Prikaz zapore **(1)** sveti rdeče. Da lahko napravo uporabite, morate odpraviti varnostno zaporo.

V ta namen pritisnite zaporno tipko **(2)**. Prikaz zapore sveti zeleno (glejte **sliko D**).

ⓘ Opomba

► Če v naslednjih 2 sekundah ne pritisnete na regulator hitrosti **(3)**, se naprava znova blokira. Prikaz zapore sveti rdeče.

S pritiskom regulatorja hitrosti lahko hitrost naprave brezstopenjsko nastavite med 4000 in 13.000 vrt./min.

Bolj trdno ko pritiskate, večja je hitrost; obdelava tako poteka hitreje, rezultati pa so bolj fino mleti.

9.2. Uporaba paličnega mešalnika/metlice za stepanje

⚠ OPOZORILO!

► Živila ne smejo biti prevroča! Brizganje vsebine lahko povzroči oparine.

► Če palični mešalnik uporabljate neposredno v loncu, paličnega mešalnika **(8)** ne potopite preglobоko, da v blok motorja **(4)** ne zaide tekočina (glejte **sliko E**).

ⓘ Opomba

► Za obdelavo tekočin/živil merilno posodo **(14)** napolnite le do največ 300 ml.

Ko ste napravo po želji sestavili s paličnim mešalnikom **(8)** ali metlico za stepanje **(7)**:

1) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.

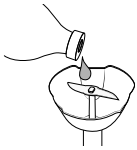
2) Pritisnite zaporno tipko **(2)**, da odpravite blokado naprave (glejte **sliko D**).

3) Za obdelavo živil v 2 sekundah pritisnite regulator hitrosti **(3)**.

4) Obdelajte živila, primerna za mešalni nastavek, kot je prikazano na **sliki E**.

5) Ko obdelavo živil končate, pritisnjen regulator hitrosti **(3)** preprosto spustite.

ⓘ Opomba



Če pride med delovanjem naprave do nenavadnega hrupa, kot je cviljenje ali podobno, dajte na pogonsko gred paličnega mešalnika **(8)** malo nevtralnega jedilnega olja.

6) Električni vtič povlecite iz električne vtičnice.

7) Palični mešalnik oz. metlico za stepanje **(7)** snemite z bloka motorja **(4)**. V ta namen hkrati pritisnite tipki za sprostitev **(5)** in ločite palični mešalnik od bloka motorja (glejte **sliko F**).

9.3. Uporaba večnamenskega sekljalnika

1) Po potrebi narežite živila za predelavo na kose velikosti pribl. 2 cm.

ⓘ Opomba

► Posodo **(10)** za obdelavo živil napolnite samo do oznake 500 ml in za obdelavo tekočin samo do oznake 300 ml.

Ko je večnamenski sekljalnik sestavljen:

2) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico.
3) Pritisnite zaporno tipko **(2)**, da odpravite blokado naprave (glejte **sliko H**).
4) Za obdelavo živil v 2 sekundah pritisnite regulator hitrosti **(3)**. Pri tem trdno držite posodo in nameščen pokrov pogona **(12)** z drugo roko (glejte **sliko H**).

Opomba

► Bloka motorja **(4)** ne odstranite s pokrova pogona **(12)**, medtem ko držite pritisnjen regulator hitrosti.

5) Ko obdelavo živil končate, regulator hitrosti preprosto spustite.
6) Blok motorja snemite s pokrova pogona. V ta namen hkrati pritisnite tipki za sprostitev **(5)** in dvignite blok motorja s pokrova pogona (glejte **sliko H**).

Opomba

► Če želite živila shraniti v posodi, lahko uporabite zapiralni pokrov **(13)**. V ta namen po potrebi najprej previdno izvlecite pokrov pogona in blok motorja ter nož **(11)**.

Primeri za piriranje, rezanje in sekljanje različnih živil z različnimi mešalnimi nastavki:

MEŠALNI NASTAVEK	ŽIVILO	PRIPOROČENA KOLIČINA	HITROST	ČAS	NASVET
	Smutiji iz sadja in zelenjave	500 g	velika	30–60 s	Narežite jih na kose velikosti 2 cm. Najprej dodajte tekočino.[2]
	Hrana za dojenčke	200–400 ml	srednja/visoka [1]	20–60 s	mehko kuhana
	Juhe, omake	200–500 ml	srednja/visoka [1]	30–60 s	lahko tudi v loncu
	Šejk, mlečni napitki	100–500 ml	srednja/visoka [1]	15–40 s	hladni ali topli
	Čebula	200 g	nizka/srednja, pulzirajoče	8x 1 s	narežite jih na krhlje
	Peteršilj	20 g	velika	20 s	
	Česen	20 strokov	nizka/srednja	20 s	
	Korenje	200 g	nizka/srednja	15 s	narežite jih na kose velikosti 2 cm
	Lešniki/mandlji	350 g	srednja/visoka [1]	30 s	
	Orehi	300 g	srednja/visoka [1]	25 s	
	Parmezan	200 g	velika	20–30 s	kocke 1–2 cm
	Ledene kocke	7 kosov	velika	10–15 s	
	Krema	250 ml	srednja/visoka [1]	70–90 s	visok lonček
	Sneg iz beljakov	4 beljaki	velika	120–180 s	posoda ne sme biti mastna

[1] Hitrost nastavite glede na želeno konsistenco.

[2] V posodo najprej dajte tekočino, da se nož lažje zažene in se sestavine bolj enakomerno obdelajo.

10. Čiščenje

⚠ OPOZORILO!

►  Motornega bloka **(4)** in prenosnega adapterja **(6)** pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

ⓘ Opomba

►  Vse dele pribora z izjemo motornega bloka **(4)**, adapterja gonila **(6)** in pokrova pogona **(12)** lahko čistite tudi v pomivalnem stroju.

1) Električni vtič povlecite iz električne vtičnice.
2) Blok motorja **(4)** in prenosni adapter **(6)** očistite z vlažno krpo. Pazite, da v odprtine motornega bloka 4 in prenosnega adapterja ne prodre voda. Pri trdovratni umazaniji dodajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite z vlažno krpo.
3) Vse dele naprave očistite, kot je prikazano na **sliki I**. Pokrov pogona **(12)** očistite s toplo vodo in po potrebi z blagim sredstvom za pomivanje. Potem ostanke sredstva za pomivanje odstranite s čisto vodo.
4) Vse dele skrbno obrišite s suho krpo in zagotovite, da bo naprava pred ponovno uporabo povsem suha.

11. Odstranjevanje med odpadke



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Embalaža je materialov in jo lahko lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

12. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMČIJA
www.kompernass.com

13. Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 523504_2601

14. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.

6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
15. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec

Lidl Slovenija d. o. o. k. d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

15. Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 523504_2601.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

16. Recepti

16.1. Zelenjavna kremna juha

2-4 osebe

Sestavine

- 2-3 žlice olja
- 200 g čebule
- 200 g krompirja (bolj primeren je bolj mokast krompir)
- 200 g korenja
- 350-400 ml zelenjavne juhe (sveže ali kupljene)
- sol, poper, muškatni orešek
- 5 g peteršilja

Priprava

1) Olupite čebulo in jo sesekljajte s sekljalnikom. Operite korenje, ga olupite in narežite na rezine. Olupite krompir, ga sperite in narežite na kocke velikosti približno 2 cm.
2) Segrejte olje v loncu in na njem popražite čebulo, da postekleni. Dodajte korenje in krompir ter vse skupaj dušite. Dolijte toliko juhe, da je zelenjava dobro prekrita, in vse skupaj kuhajte 10-15 minut, da postane zelenjava mehka. Po potrebi med pripravo dodajte še več juhe, če zelenjava ni več prekrita z njo.

3) Operite peteršilj, stresite vodo z njega in odstranite peclje. Peteršilj natrgajte na velike kose in ga dajte v juho. Vse skupaj približno 1 minuto pirirajte s paličnim mešalnikom **(8)**. Začinite s soljo, poprom in nastrganim muškatnim oreškom.

16.2. Bučna juha

4 osebe

Sestavine

- 1 srednje velika čebula
- 2 stroka česna
- 10–20 g svežega ingverja
- 3 žlice repičnega olja
- 400 g buče brez semen (najbolj primerna je buča hokaido, saj lupine ni treba odstraniti, ker se pri kuhanju zmehča)
- 250–300 ml kokosovega mleka
- 250–500 ml zelenjavne juhe
- sok ½ pomaranče
- malo suhega belega vina
- 1 žlička sladkorja
- sol, poper

Priprava

1) Olupite čebulo in jo sesekljajte s sekljalnikom, prav tako česen. Olupite ingver in ga nasekljajte na majhne koščke. Najprej v vročem olju popražite čebulo in ingver. Po 2 minutah dodajte še česen in vse skupaj dušite.
2) Bučo temeljito očistite s krtačko za zelenjavo pod toplo vodo, potem pa jo narežite na kocke velikosti 2–3 cm. (Če ne želite uporabiti buče hokaido, morate bučo še olupiti.) Kocke buče dodajte čebuli in ingverju ter vse skupaj dušite. Dolijte polovično količino kokosovega mleka in toliko zelenjavne juhe, da je buča dobro prekrita. Lonec pokrijte in kuhajte približno 20–25 minut, da se zelenjava zmehča. Vse skupaj gladko zmeljite s paličnim mešalnikom **(8)**. Pri tem dodajte toliko kokosovega mleka, da postane juha dovolj mehko kremasta.
3) Juhi dodajte pomarančni sok, belo vino, sladkor, sol in poper, tako da ima poleg pekočega tudi sladek ter uravnoteženo kiselkasto slan priokus.

16.3. Sladek sadni premaz

Sestavine

- 250 g jagod ali drugega sadja
- 125 g želirnega sladkorja 2 : 1
- 1 brizg limoninega soka
- 1 noževa konica sredice vaniljevega stroka

Priprava

1) Operite in očistite jagode, pri tem odstranite tudi zeleni ostanek peclja. Jagode temeljito odcedite v cedilu, da lahko odteče odvečna voda in premaz ne bo preveč tekoč. Večje jagode narežite na majhne koščke. Uporabljate lahko tudi globoko zamrznjene sadeže, vendar jih morate pred mešanjem odtajati.
2) Stehtajte 250 g jagod in jih dajte v primerno mešalno posodo.
3) Dodajte brizg limoninega soka.
4) Po potrebi z nožem odstranite sredico vaniljevega stroka in jo dodajte.
5) Dodajte sladkor za želiranje in vse skupaj temeljito mešajte s paličnim mešalnikom **(8)** 45–60 sekund. Če ostanejo večji kosi jagod, pustite vse skupaj počivati 2 minuti in potem znova pirirajte 60 sekund.
6) Zavrite pri srednji temperaturi, potem pustite počasi kuhati okrog 2–3 minute in ves čas dobro mešajte.
7) Sadni premaz lahko jeste takoj ali pa z njim napolnite kozarec s pokrovom na privijanje in ga zaprete.

16.4. Bananino mleko

Sestavine

- 1 banana
- 250 ml mleka
- pribl. 1 žlička sladkorja po okusu

Priprava

1) Olupite banano in jo narežite na koščke.
2) Banano, mleko in sladkor dajte v posodo za mešanje in jih premešajte paličnim mešalnikom **(8)**.

16.5. Majoneza

Sestavine

- 250 g nevtralnega rastlinskega olja, npr. repičnega olja
- 1 jajce in 1 rumenjak
- 1 - 2 žlici kisa (pribl. 15 g)
- Sol in poper po okusu

Priprava

1) Vse sestavine (sobne temperature) dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu.
2) Palični mešalnik **(8)** držite navpično v posodi in začnite mešati z največjo hitrostjo, dokler se olje ne začne emulgirati.
3) Palični mešalnik počasi premikajte navzgor in navzdol, dokler se preostalo olje ne vmeša.
4) Za mehkejšo konsistenco (npr. za solatni preliv) obdelujte 1 minuto; za gostejšo majonezo (npr. za pomake) mešajte do 2 minuti.

Testovací hmota pro zkušební instituty

Naslednji podatki so namenjeni izključno preskusnim inštitutom in služijo za izvajanje standardiziranih preskusov. Za običajno uporabo naprave ti podatki niso potrebni.

Sestavine*

- 150 g medu
- 160 g maltózy
- 40 g plátků okurky

Priprava

1) Nejprve vložte med do nádoby sekáčku.
2) Poté vložte maltózu do nádoby.
3) Poté vložte plátky okurky do nádoby.
4) Použijte maximální rychlost po dobu 3 sekund.

* Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu.

Obsah

1. Použití dle předpisů **38**

2. Použitá výstražná upozornění a symboly **38**

3. Bezpečnostní pokyny **39**

4. Rozsah dodávky **40**

5. Popis přístroje **40**

6. Technické údaje **41**

7. Použití **41**

8. Sestavení **41**

8.1. Sestavení tyčového mixéru 41

8.2. Sestavení šlehací metly 41

8.3. Sestavení rozmělňovače 42

9. Ovládání **42**

9.1. Odblokování přístroje a volba rychlosti. 42

9.2. Obsluha tyčového mixéru / šlehací metly 42

9.3. Obsluha rozmělňovače 42

10. Čištění **44**

11. Likvidace **44**

12. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **44**

12.1. Servis 45

12.2. Dovozce 45

13. Objednávání náhradních dílů **45**

14. Recepty **45**

14.1. Zeleninová krémová polévka. 45

14.2. Dýňová polévka 46

14.3. Sladká ovocná pomazánka 46

14.4. Banánové mléko 47

14.5. Majonéza 47

1. Použití dle předpisů

Přístroj je určen ke zpracování malého množství běžných potravin používaných v domácnosti. Je vhodný pouze pro soukromé použití v domácnosti.

Přístroj používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Dbejte údajů k vhodným potravinám, provozním dobám a teplotám.

Nezpracovávejte velmi tvrdé potraviny. Nepřekračujte uvedené provozní doby a přípustné teploty.

Maximální přípustná teplota při styku s plastovými částmi činí 60 °C. Při použití k uchovávání jedlého oleje, alkoholu nebo kyselých kapalin by teplota měla být nižší než 50 °C.

Přístroj ani jeho příslušenství se nesmějí používat v pečicí troubě ani v mikrovlnné troubě. Neohřívejte potraviny společně s přístrojem ani s jeho příslušenstvím. Tyčový mixér a šlehací metlu používejte pouze ve vhodných nádobách.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

	**Přečtěte si návod.** Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití hrozí nebezpečí zranění!
- Používáte-li přístroj pro mixování horkých potravin v hrnci, odstavte tento z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.
- Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
-  Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- Buďte vždy opatrní při vyprazdňování mísy! Nože jsou extrémně ostré!

- Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- Pokud jsou na přístroji nebo některém z příslušenství přicházejícího do styku s potravinami patrná poškození nebo výrazné opotřebení, dále je nepoužívejte. Zvláštní pozornost věnujte prasklinám, lomům, deformacím, uvolněným částem, hlubokým škrábancům, korozi, změnám zabarvení, poškozeným nožům, povrchovým úpravám nebo těsněním a také zkřehnutí nebo nabobtnání materiálu. Přístroj dále nepoužívejte ani v případě, že vydává neobvyklé zvuky nebo zápach nebo je poškozen síťový kabel.
  Poškozené nebo opotřebované díly mohou nepříznivě ovlivnit bezpečnost a být nevhodné pro styk s potravinami. Takové díly před dalším používáním vyměňte.

(!) POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.
- Tyčový mixér neprovozujte nasucho, nýbrž výhradně v tekutinách nebo potravinách. Chod nasucho může mixér poškodit.

4. Rozsah dodávky

Přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka
- Rozmělňovač (nůž, víko mísy, a miska s víko)
- Šlehací metla
- Návod k obsluze

1) Vyjměte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole **10. Čištění**.

(i) Upozornění

- ► Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ► V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **12.1. Servis**).

5. Popis přístroje

Obrázek A:

1 ukazatel blokování
2 blokovací tlačítko
3 regulátor rychlosti
4 těleso motoru
5 odjišťovací tlačítka
6 převodový adaptér
7 šlehací metla
8 tyčový mixér
9 odnímatelný protiskluzový kroužek
10 mísa
11 nůž
12 víko mísy
13 víko

Obrázek B:

14 odměrka

6. Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~, 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	1000 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,2 W
Třída ochrany	II / ⧈
Max. teplota potraviny	< 60 °C při zpracování
	< 50 °C při skladování

Doporučujeme následující provozní doby:

Po maximální době provozu 2 minuty nechte tyčový mixér **(8)** přibližně 5 minut vychladnout. U obtížně zpracovatelných potravin, např. hustých nebo pevných surovin, nesmí doba provozu překročit 1 minutu.

Po 3 minutách provozu nechte šlehací metlu **(7)** asi 5 minut vychladnout.

Nechte rozmělňovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 5 minuty.

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

Odměrka (14)	
Kapacita nádoby	930 ml
Stupnice k odměření (Užitečný objem)	700 ml až po značku MAX
Max. množství naplnění ke zpracování	300 ml až po značku MAX

Mísa (10)	
Kapacita nádoby	1000 ml
Užitečný objem	Potraviny až po značku 500 ml
	Tekutiny až po značku 300 ml

7. Použití

- Pomocí odměrky **(14)** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrky vytéct.
- Tyčovým mixérem **(8)** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky a kojeneckou výživu nebo mixovat měkké ovoce.

POZOR!

- ► Tyčový mixér **(8)** nepoužívejte ke zpracování tuhých potravin, jako např. kávová zrnka, kostky ledu, cukr, obilniny, čokoláda atd.
- ► Chcete-li mixovat tvrdou zeleninu, například mrkev, přidejte trochu tekutiny nebo zeleninu předem uvařte doměkka.
- Rozmělňovačem, sestávajícím z nože **(11)**, mísy **(10)** s odnímatelným protiskluzovým kroužkem **(9)** a víka mísy **(12)**, lze nasekat bylinky nebo také rozdrtit tvrdší potraviny.
- Šlehací metlou **(7)** můžete šlehat šlehačku a bílky nebo míchat dezerty.

8. Sestavení

⚠ VÝSTRAHA!

- ► Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.

8.1. Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA!

- ► Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

1) Nasaďte tyčový mixér **(8)** na těleso motoru **(4)** tak, aby slyšitelně zaskočil (viz **obr. C**).

8.2. Sestavení šlehací metly

1) Zatlačte šlehací metlu **(7)** do převodového adaptéru **(6)**, aby pevně zaskočila.
2) Nasaďte takto sestavenou šlehací metlu na těleso motoru **(4)**, aby převodový adaptér pevně zaskočil v tělese motoru (viz **obr. C**).

8.3. Sestavení rozmělňovače

⚠ VÝSTRAHA!

► Nůž **(11)** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

1) Mísu **(10)** s protiskluzovým kroužkem **(9)** postavte na rovnou a suchou plochu.

2) Nasaďte opatrně nůž na přidržení v míse. Přitom nůž trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení (viz **obr. G**).

ⓘ Upozornění

► Nůž přitom nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž dosedá pevně až tehdy, když je nasazené víko mísy **(12)**.

3) Potraviny určené k rozmělnění naplňte do mísy.

ⓘ Upozornění

► Naplňte mísu k zpracování potravin jen po značku 500 ml a zpracování tekutin jen po značku 300 ml .

4) Víko mísy nasaďte na mísu a pevně utáhněte. Přitom musí být výstupky na okraji mísy vedeny do lišty na víku mísy. Dbejte na to, aby nůž správně zapadl do víka mísy.

5) Nasaďte těleso motoru **(4)** do upnutí na víku mísy tak, aby na víku mísy pevně zaskočil (viz **obr. H**).

9. Ovládání

9.1. Odblokování přístroje a volba rychlosti

Když je přístroj připojen k napájení elektrickým proudem, je regulátor rychlosti **(3)** z bezpečnostních důvodů blokován. Ukazatel blokování **(1)** svítí červeně. Aby bylo možné přístroj provozovat, musí být bezpečnostní blokování zrušeno.
Stiskněte k tomu blokovací tlačítko **(2)**. Ukazatel blokování svítí zeleně (viz **obr. D**).

ⓘ Upozornění

► Pokud regulátor rychlosti **(3)** nestisknete během dalších 2 sekund, přístroj se zablokuje. Ukazatel blokování svítí červeně.

Stisknutím regulátoru rychlosti můžete rychlost přístroje plynule nastavit v rozmezí 4000 až 13 000 ot/min.
Čím silněji stisknete, tím vyšší je rychlost, tzn. tím rychlejší a jemnější je výsledek zpracování.

9.2. Obsluha tyčového mixéru / šlehací metly

⚠ VÝSTRAHA!

► Potraviny nesmí být příliš horké! Kvůli vystřikujícímu obsahu by mohlo dojít k opaření.

► Pokud tyčový mixér používáte přímo v hrnci, neponořujte tyčový mixér **(8)** hluboko, aby se do tělesa motoru **(4)** nedostala žádná tekutina (viz **obr. E**).

ⓘ Upozornění

► Naplňte měrnou nádobku **(14)** k zpracování tekutin/ potravin maximálně jen do 300 ml.

Po sestavení přístroje podle potřeby s tyčovým mixérem **(8)** nebo šlehací metlou **(7)**:

1) Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky.

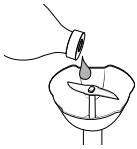
2) Přístroj odblokujte stisknutím blokovacího tlačítka **(2)** (viz **obr. D**).

3) Stiskněte regulátor rychlosti **(3)** do 2 sekund, abyste potraviny zpracovali.

4) Potraviny zpracovávejte podle mixovacího nástavce, jak je znázorněno na **obr. E**.

5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše regulátor rychlosti **(3)**.

ⓘ Upozornění



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel tyčového mixéru **(8)** namažte trochou neutrálního stolního oleje.

6) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.

7) Sejměte tyčový mixér, resp. šlehací metlu **(7)** z tělesa motoru **(4)**. K tomu současně stiskněte odjišťovací tlačítka **(5)** a odpojte příslušný mixovací nástavec od tělesa motoru (viz **obr. F**).

9.3. Obsluha rozmělňovače

1) Nakrájejte případně potraviny určené ke zpracování na kousky velké cca 2 cm.

ⓘ Upozornění

► Naplňte mísu **(10)** k zpracování potravin jen po značku 500 ml a zpracování tekutin jen po značku 300 ml .

Po sestavení rozmělňovače:

2) Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky.
3) Přístroj odblokujte stisknutím blokovacího tlačítka **(2)** (viz **obr. H**).
4) Stiskněte regulátor rychlosti **(3)** do 2 sekund, abyste potraviny zpracovali. Přitom mísu a nasazené víko mísy **(12)** přidržujte druhou rukou (viz **obr. H**).

ⓘ Upozornění

► Nesundávejte těleso motoru **(4)** z víka mísy **(12)**, zatímco tisknete regulátor rychlosti.

5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše regulátor rychlosti.
6) Sundejte těleso motoru z víka mísy. K tomu současně stiskněte odjišťovací tlačítka **(5)** a zvedněte těleso motoru z víka mísy (viz **obr. H**).

ⓘ Upozornění

► Chcete-li v míse uchovávat potraviny, můžete použít víko **(13)**. K tomu účelu případně opatrně sejměte víko mísy a těleso motoru a nůž **(11)**.

Příklady mixování, sekání a mletí různých potravin pomocí různých mixovacích nástavců:

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	POTRAVINA	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS	TIP
	ovocné, zeleninové smoothie	500 g	vysoká	30–60 s	Nakrájejte na kousky velké 2 cm. Přidejte nejprve tekutinu.[2]
	kojenecká výživa	200–400 ml	střední – vysoká [1]	20–60 s	Uvařená naměkko
	polévky, omáčky	200–500 ml	střední – vysoká [1]	30–60 s	Možné přímo v hrnci
	koktejly, mléčné nápoje	100–500 ml	střední – vysoká [1]	15–40 s	Studené nebo teplé
	cibule	200 g	nízká – střední, pulzující	8× 1 s	Nakrájejte na špalíky.
	petržel	20 g	vysoká	20 s	
	česnek	20 stroužků	nízká – střední	20 s	
	mrkev	200 g	nízká – střední	15 s	Nakrájejte na kousky velké 2 cm.
	lískové oříšky / mandle	350 g	střední – vysoká [1]	30 s	
	vlašské ořechy	300 g	střední – vysoká [1]	25 s	
	parmezán	200 g	vysoká	20–30 s	1–2cm kostky
	kostky ledu	7 ks	vysoká	10–15 s	
	krém	250 ml	střední – vysoká [1]	70–90 s	Vysoký pohár
	sníh z bílků	4 bílky	vysoká	120–180 s	Dbejte na nemastnou mísu.

[1] Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

[2] Do nádoby nejprve nalijte tekutinu, aby se nůž mohl snáze rozběhnout a aby byly suroviny zpracovány rovnoměrněji.

10. Čištění

⚠ VÝSTRAHA!

►  Během čištění nesmíte blok motoru **(4)** a převodový adaptér **(6)** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

ⓘ Upozornění

►  Všechny díly příslušenství s výjimkou tělesa motoru **(4)**, převodového adaptéru **(6)** a víka mísy **(12)** lze čistit v myčce nádobí.

1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
2) Těleso blok motoru **(4)** a převodový adaptér **(6)** otřete vlhkým hadrem. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru a převodového adaptéru nevnikla voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
3) Vyčistěte veškeré díly, jak je znázorněno na **obr. I**. Víko mísy **(12)** umyjte v teplé vodě příp. s jemným mycím prostředkem. Zbytky mycího prostředku poté odstraňte čistou vodou.
4) Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

11. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Tento přístroj je navržen pro životnost nejméně 3 roky při používání v souladu s určeným účelem. Pokud se během této doby vyskytne závada, která omezuje jeho použitelnost, obdržíte náhradu nebo opravu.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 523504_2601 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

12.1. Servis

(CZ) **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 523504_2601

12.2. Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NĚMECKO
www.kompernass.com

13. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 523504_2601.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

14. Recepty

14.1. Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

1) Oloupejte cibuli a nasekejte ji rozmělňovačem. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli.Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí.Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10 - 15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.

3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem **(8)** po dobu cca. 1 minuty. Dochuťte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

14.2. Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

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

Příprava

1) Oloupejte cibuli a nasekejte ji rozmělňovačem, u česneku postupujte stejně. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2 – 3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20 – 25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem **(8)**. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchuť.

14.3. Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo hluboko zamraženého)
- 125 g želírovacího cukru 2:1
- 1 stříkcitrónové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusku na špičku nože

Příprava

1) Jahody omyjte a očistěte, odstraňte zelenou stopku. Nechte je v sítku dobře okapat, aby mohla odtéct nadbytečná voda a pomazánka nebyla tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kousky. Můžete používat i mražené ovoce, nechejte ho však před mixováním rozmrazit.
2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
3) Pokapejte je citronovou šťávou.
4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusku dřeň a přidejte množství na špičce nože.
5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem **(8)** po dobu 45–60 sekund. Pokud jsou nadále přítomny větší kousky, směs nechte 2 minuty odstát a poté znovu pasírujte po dobu 60 sekund.
6) Přiveďte k varu na mírném ohni a pak za stálého míchání vařte asi 2–3 minuty.
7) Ovocnou pomazánku si vychutnejte ihned nebo jí naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

14.4. Banánové mléko

Suroviny

- 1 banán
- 250 ml mléka
- cca 1 ČL cukru podle chuti

Příprava

1) Odstraňte banánovou slupku a banán nakrájejte na kousky.
2) Banán, mléko a cukr vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **(8)**.

14.5. Majonéza

Přísady

- 250 g neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového oleje
- 1 vejce a 1 žloutek
- 1 - 2 lžíce octa (asi 15 g)
- Sůl a pepř podle chuti

Příprava

1) Všechny přísady (při pokojové teplotě) vložte ve výše uvedeném pořadí do mixovací nádoby.
2) Tyčový mixér **(8)** držte svisle v nádobě a začněte mixovat maximální rychlostí, dokud olej nezačne emulgovat.
3) Tyčovým mixérem pomalu pohybujte nahoru a dolů, dokud se nezapracuje zbývající olej.
4) Pro měkčí konzistenci (např. pro salátový dresink) zpracovávejte 1 minutu; pro hustší majonézu (např. pro dipy) mixujte až 2 minuty.

Testovací hmota pro zkušební instituty

Následující údaje jsou určeny výhradně pro zkušební ústavy a slouží k provádění standardizovaných zkušebních postupů. Pro běžné používání přístroje nejsou tyto údaje nutné.

Ingredience*

- 150 g medu
- 160 g maltózy
- 40 g plátků okurky

Příprava

1) Nejprve vložte med do nádoby sekáčku.
2) Poté vložte maltózu do nádoby.
3) Poté vložte plátky okurky do nádoby.
4) Použijte maximální rychlost po dobu 3 sekund.

* Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu.

Obsah

1. Používanie primerané účelu **50**

2. Použité výstražné upozornenia a symboly **50**

3. Bezpečnostné pokyny **51**

4. Obsah dodávky **52**

5. Opis prístroja **52**

6. Technické údaje **53**

7. Použitie **53**

8. Montáž **53**

8.1. Montáž tyčového mixéra 53

8.2. Zloženie šľahacej metličky 53

8.3. Montáž multifunkčného drviča 54

9. Obsluha **54**

9.1. Odblokovanie prístroja a výber rýchlosti. 54

9.2. Obsluha tyčového mixéra/šľahacej metličky 54

9.3. Obsluha multifunkčného drviča. 54

10. Čistenie **56**

11. Likvidácia **56**

12. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH **56**

12.1. Servis. 57

12.2. Dovozca 57

13. Objednávanie náhradných dielov **57**

14. Recepty **57**

14.1. Krémová zeleninová polievka 57

14.2. Tekvicová polievka. 58

14.3. Sladká ovocná nátierka 58

14.4. Banánové mlieko. 58

14.5. Majonéza 59

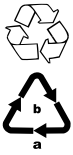
1. Používanie primerané účelu

Prístroj je určený na spracovanie menších množstiev bežných potravín. Je vhodný len na súkromné používanie v domácnosti. Prístroj používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode. Zohľadnite informácie k vhodným potravinám, prevádzkovým dobám a teplotám.
Nespracovávajte veľmi tvrdé potraviny. Neprekračujte uvedené prevádzkové doby a dovolené teploty.
Maximálne dovolená teplota pre kontakt s plastovými dielmi činí 60 °C. Pri použití na uskladnenie jedlého oleja, alkoholu alebo kyslých tekutín by mala byť teplota nižšia ako 50 °C.
Prístroj a príslušenstvo sa nesmie používať v rúre alebo mikrovlnnej rúre. Nezohrievajte potraviny spolu s prístrojom alebo príslušenstvom. Tyčový mixér a šľahaciu metličku používajte iba vo vhodných nádobách.

2. Použité výstražné upozornenia a symboly

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

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

	**Prečítajte si návod.** Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Spotrebič nesmú používať deti.
- Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.
-  Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní hrozí riziko poranenia!
- Ak použijete prístroj na rozmixovanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tieto z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.
- Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
-  Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- Elektrický spotrebič čistite veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!

- Buďte vždy opatrní pri vyprázdňovaní misy!
- Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.
- Prístroj a všetky diely príslušenstva s kontaktom s potravinami nepoužívajte ďalej, keď je možné rozpoznať škody alebo silné opotrebenie. Dávajte zvlášť pozor na trhliny, praskliny, deformácie, uvoľnené diely, hlboké škrabance, koróziu, sfarbenia, poškodené nože, ochranné vrstvy alebo tesnenia, ako aj na krehký alebo nabobtnaný materiál. Prístroj ďalej nepoužívajte, keď vyvíja neobyčajnú hlučnosť alebo zápach alebo keď je poškodený sieťový kábel.
  Poškodené alebo opotrebované diely môžu obmedziť bezpečnosť a sú nevhodné pre kontakt s potravinami. Takéto diely pred ďalším použitím vymeňte.

(!) POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.
- Tyčový mixér nepoužívajte nasucho, ale len v tekutinách alebo v potravinách. Pri chode nasucho sa môže mixér poškodiť.

4. Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba
- Drvič (nôž, kryt pohonu a miska s uzatváracie veko)
- Šľahacia metlička
- Návod na používanie

1) Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole **10. Čistenie**.

(i) Upozornenie

► Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.

► V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **12.1. Servis**).

5. Opis prístroja

Obrázok A:

1 Indikátor blokovania
2 Blokovacie tlačidlo
3 Regulátor rýchlosti
4 Blok motora
5 Uvoľňovacie tlačidlá
6 Adaptér
7 Šľahacia metlička
8 Tyčový (ručný) mixér
9 Odoberateľný protišmykový krúžok
10 Miska
11 Nôž
12 Kryt pohonu
13 Uzatváracie veko

Obrázok B:

14 Odmerná nádoba

6. Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	1000 W
Príkon vo vypnutom stave	0,2 W
Trieda ochrany	II/⧈
Max. teplota potravín	< 60 °C pri spracovaní
	< 50 °C pri skladovaní

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Tyčový mixér **(8)** nechajte ochladiť cca 5 minút po prevádzkovej dobe maximálne 2 minúty. Pri ťažko spracovateľných potravinách, napr. hustých alebo pevných prísadách smie prevádzková doba činiť maximálne 1 minútu.

Po 3 minútach prevádzky nechajte metličku **(7)** vychladnúť cca 5 minút.

Nechajte drvič ochladiť cca 5 minúty po 1 minúte prevádzky.

V prípade prekročenia týchto prevádzkových dôb môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Odmerná nádoba (14)	
Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie (užitočný objem)	700 ml až po značku MAX
Max. plniace množstvo na spracovanie	300 ml až po značku 

Miska (10)	
Objem	1000 ml
Užitočný objem	Potraviny až po značku 500 ml 
	Tekutiny až po značku 300 ml 

7. Použitie

- S odmernou nádobou **(14)** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pred spracovaním ju naplňte maximálne do 300 ml, inak môže tekutina z odmernej nádoby vytiecť.
- Pomocou tyčového (ručného) mixéra **(8)** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať mäkké ovocie.

POZOR!

- Tyčový (ručný) mixér **(8)** nepoužívajte na spracovanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, ľadové kocky, cukor, obilie, čokoláda atď.
- Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte buď trochu tekutiny, alebo zeleninu vopred uvarte do mäkka.
- Pomocou multifunkčného drviča pozostávajúceho z noža **(11)**, misky **(10)** s odoberateľným protišmykovým krúžkom **(9)** a krytu pohonu **(12)** môžete sekať bylinky alebo aj drviť tvrdšie potraviny.
- Pomocou šľahacej metličky **(7)** môžete vyšľahať šľahačku a bielok alebo vymiešať dezert.

8. Montáž

⚠ VÝSTRAHA!

- Pripojte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

8.1. Montáž tyčového mixéra

⚠ VÝSTRAHA!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

1) Tyčový (ručný) mixér **(8)** nasaďte na blok motora **(4)** tak, aby počuteľne zapadol (pozri **obr. C**).

8.2. Zloženie šľahacej metličky

1) Zatlačte šľahaciu metličku **(7)** do adaptéra **(6)**, kým úplne nezacvakne.
2) Takto zloženú šľahaciu metličku nasaďte na blok motora **(4)** tak, aby adaptér pevne zapadol do bloku motora (pozri **obr. C**).

8.3. Montáž multifunkčného drviča

⚠ VÝSTRAHA!

► Nôž **(11)** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

1) Misku **(10)** s protišmykovým krúžkom **(9)** postavte na rovný a suchý podklad.
2) Opatrne nasaďte nôž na držiak v miske. Pritom nôž trochu pootočte tak, aby skĺzol na držiak (pozri **obr. G**).

ⓘ Upozornenie

► Nôž pritom nesedí úplne pevne na držiaku. To je normálne. Nôž sedí pevne až vtedy, keď je nasadený kryt pohonu **(12)**.

3) Prísady určené na rozdrvenie dajte do misky.

ⓘ Upozornenie

► Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku max. po značku 500 ml , pre spracovanie tekutín max. po značku 300 ml .

4) Nasaďte kryt pohonu na misku a pevne ho zakrúťte. Pritom musia výstupky na okraji misky zapadnúť do lišty na kryte pohonu. Dbajte na to, aby nôž správne zapadal do krytu pohonu.
5) Vložte blok motora **(4)** do uchytenia na kryte pohonu tak, aby pevne zapadol do krytu pohonu (pozri **obr. H**).

9. Obsluha

9.1. Odblokovanie prístroja a výber rýchlosti

Ak je prístroj pripojený k sieti, regulátor rýchlosti **(3)** je z bezpečnostných dôvodov zablokovaný. Indikátor blokovania **(1)** svieti načerveno. Ak chcete prístroj použiť, musíte uvoľniť bezpečnostnú poistku.

Urobíte to tak, že stlačíte blokovacie tlačidlo **(2)**. Indikátor blokovania svieti nazeleno (pozri **obr. D**).

ⓘ Upozornenie

► Ak počas nasledujúcich 2 sekúnd nestlačíte regulátor rýchlosti **(3)**, prístroj sa znova zablokuje. Indikátor blokovania svieti načerveno.

Stlačením regulátora rýchlosti môžete plynulo nastaviť rýchlosť prístroja od 4 000 do 13 000 ot./min.

Čím viac zatlačíte, tým vyššia bude rýchlosť, t. j. tým rýchlejší a jemnejší bude výsledok spracovania.

9.2. Obsluha tyčového mixéra/šľahacej metličky

⚠ VÝSTRAHA!

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

► Ak používate tyčový mixér priamo v hrnci, neponárajte tyčový (ručný) mixér **(8)** príliš hlboko, aby sa do bloku motora **(4)** nedostala žiadna tekutina (pozri **obr. E**).

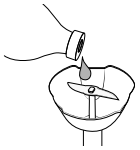
ⓘ Upozornenie

► Naplňte odmernú nádobu **(14)** na spracovanie tekutín/potravín iba do maximálne 300 ml.

Keď ste prístroj poskladali podľa želania s tyčovým (ručným) mixérom **(8)** alebo šľahacou metličkou **(7)**:

1) Pripojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
2) Stlačte blokovacie tlačidlo **(2)** a prístroj odblokujte (pozri **obr. D**).
3) Stlačte regulátor rýchlosti **(3)** do 2 sekúnd a spracujte potraviny.
4) Potraviny spracujte podľa mixovacieho nadstavca, ako je zobrazené na **obr. E**.
5) Po dokončení spracovania potravín regulátor rýchlosti **(3)** jednoducho pustite.

ⓘ Upozornenie



Ak by počas prevádzky došlo k neobyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového (ručného) mixéra **(8)** trochu neutrálneho jedlého oleja.

6) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
7) Odoberte tyčový (ručný) mixér alebo šľahaciu metličku **(7)** z bloku motora **(4)**. Pritom súčasne stlačte uvoľňovacie tlačidlá **(5)** a odpojte príslušný mixovací nadstavec od bloku motora (pozri **obr. F**).

9.3. Obsluha multifunkčného drviča

1) Nakrájajte spracované potraviny na cca 2 cm veľké kusy.

ⓘ Upozornenie

► Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **(10)** max. po značku 500 ml . Na spracovanie tekutín max. po značku 300 ml .

Keď ste multifunkčný drvič zmontovali:

2) Pripojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
3) Stlačte blokovacie tlačidlo **(2)** a prístroj odblokujte (pozri **obr. H**).
4) Stlačte regulátor rýchlosti **(3)** do 2 sekúnd a spracujte potraviny. Pevne pritom držte misku a nasadený kryt pohonu **(12)** druhou rukou (pozri **obr. H**).

ⓘ Upozornenie

► Blok motora **(4)** neodoberajte z krytu pohonu **(12)**, keď stláčate regulátor rýchlosti.

5) Po dokončení spracovania potravín regulátor rýchlosti jednoducho pustite.
6) Blok motora odoberte z krytu pohonu. Pritom súčasne stlačte uvoľňovacie tlačidlá **(5)** gl a vytiahnite blok motora z krytu pohonu (pozri **obr. H**).

ⓘ Upozornenie

► Keď chcete uložiť potraviny v miske, môžete použiť uzatvárací veko **(13)**. Opatrne preto odoberte kryt pohonu a blok motora, ako aj nôž **(11)**.

Príklady na mixovanie, posekanie a rozdrvenie rôznych potravín s rozličnými nadstavcami:

MIXOVACÍ NADSTAVEC	POTRAVINA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS	TIP
	ovocné, zeleninové smoothie	500 g	vysoká	30 – 60 s	nakrájajte na kúsky veľké 2 cm, najprv pridajte tekutinu.[2]
	dojčenská výživa	200 – 400 ml	stredná – vysoká [1]	20 – 60 s	uvarené domäkka
	polievky, omáčky	200 – 500 ml	stredná – vysoká [1]	30 – 60 s	možné priamo v hrnci
	koktaily, mliečne nápoje	100 – 500 ml	stredná – vysoká [1]	15 – 40 s	studené alebo teplé
	cibuľa	200 g	nízka – stredná, pulzujúca	8 x 1 s	nakrájať na mesiačiky
	petržlen	20 g	vysoká	20 s	
	cesnak	20 strúčikov	nízka – stredná	20 s	
	mrkva	200 g	nízka – stredná	15 s	nakrájať na kúsky veľké 2 cm
	lieskové orechy/ mandle	350 g	stredná – vysoká [1]	30 s	
	vlašské orechy	300 g	stredná – vysoká [1]	25 s	
	parmezán	200 g	vysoká	20 – 30 s	kocky 1 – 2 cm
	kocky ľadu	7 s	vysoká	10 – 15 s	
	krém	250 ml	stredná – vysoká [1]	70 – 90 s	vysoký pohár
	sneh	4 bielky	vysoká	120 –180 s	miska nesmie byť mastná

[1] Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

[2] Najprv dajte do nádoby tekutinu, aby sa mohol nôž ľahšie rozbehnúť a rovnomernejšie spracovať prísady.

10. Čistenie

(!) VÝSTRAHA!

►  V žiadnom prípade nesmiete blok motora 4 a prevodový adaptér **(6)** pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

(i) Upozornenie

►  Všetky časti príslušenstva s výnimkou bloku motora **(4)**, adaptéra prevodovky **(6)** a krytu pohonu **(12)** je možné umývať aj v umývačke riadu.

1) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
2) Blok motora **(4)** a prevodový adaptér **(6)** vyčistite vlhkou utierkou. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora a prevodovom adaptéri. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku zotrite vlhkou utierkou.
3) Všetky časti vyčistite podľa **obr. I**. Kryt pohonu **(12)** umyte teplou vodou a príp. jemným prostriedkom na umývanie riadu.
   Zvyšky čistiaceho prostriedku potom odstráňte čistou vodou.
4) Všetko dobre vytierajte suchou utierkou a skontrolujte, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

11. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

Tento prístroj je navrhnutý na životnosť najmenej 3 roky pri používaní v súlade s určeným účelom. Ak sa počas tohto obdobia vyskytne chyba, ktorá obmedzuje jeho použiteľnosť, dostanete náhradu alebo opravu.

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 523504_2601 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.

12.1. Servis

(SK) **Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 523504_2601

12.2. Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMECKO
www.kompernass.com

13. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 523504_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

14. Recepty

14.1. Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

1) Ošúpte cibuľu a rozsekajte ju drvičom. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 -15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.

3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom **(8)** všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

14.2. Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

1) Ošúpte cibuľu a rozsekajte ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky
3) pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút.
Mixérom **(8)** všetko dohladka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
4) Polievku dochutíme pomarančovou šťavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

14.3. Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia
- 125 g želírovacieho cukru 2:1
- 1 malý strek citrónovej šťavy
- 1 špička noža drene vanilkového struku

Príprava

1) Jahody umyte a vyčistite, pritom odstráňte zelené stopky. Nechajte dobre odkvapkať na sitku, aby mohla vytiecť nadbytočná voda a aby nátierka nebola príliš tekutá. Väčšie jahody nakrájajte na menšie kúsky. Môžete použiť aj hlbokozmrazené ovocie, nechajte ho avšak pred mixovaním rozmraziť.
2) Odvážte 250 g jahôd a dajte ich do mixovacej nádoby.
3) Dajte na to jeden strek citrónovej šťavy.
4) V prípade potreby vyškrabte dreň z vanilkového struku a pridajte.
5) Dajte k tomu želírovací cukor a tyčovým mixérom **(8)** dôkladne mixujte 45 – 60 sekúnd. Ak by sa vyskytovali ešte väčšie kusy, nechajte všetko odpočívať 2 minúty a potom znova mixujte 60 sekúnd.
6) Povarte pri strednej teplote, potom nechajte dovariť 2 – 3 minúty a počas celého procesu dobre premiešavajte.
7) Ovocnú nátierku hneď skonzumujte alebo ju dajte do pohára so skrutkovacím vekom a uzatvorte ho.

14.4. Banánové mlieko

Prísady

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

Príprava

1) Odstráňte banánové šupky a banány nakrájajte na kúsky.
2) Do pohára na miešanie nápojov pridajte banány, mlieko a cukor a tyčovým mixérom **(8)** premiešajte.

14.5. Majonéza

Prísady

- 250 g neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkového oleja
- 1 vajce a 1 žĺtok
- 1 - 2 PL octu (cca 15 g)
- Soľ a korenie podľa chuti

Príprava

1) Všetky prísady (pri izbovej teplote) dajte v uvedenom poradí do mixovacej nádoby.
2) Tyčový mixér **(8)** držte zvisle v nádobe a začnite mixovať pri maximálnej rýchlosti, kým olej nezačne emulgovať.
3) Tyčovým mixérom pomaly pohybujte nahor a nadol, kým sa zvyšný olej nezapracuje.
4) Pre mäkšiu konzistenciu (napr. na šalátový dresing) spracúvajte 1 minútu; pre hustejšiu majonézu (napr. na dipy) mixujte až 2 minúty.

Testovacia hmota pre skúšobné inštitúty

Nasledujúce údaje sú určené výhradne pre skúšobné ústavy a slúžia na vykonávanie štandardizovaných skúšobných postupov. Na bežné používanie prístroja nie sú tieto údaje potrebné.

Ingrediencie*

- 150 g medu
- 160 g maltózy
- 40 g plátkov uhorky

Príprava

1) Najprv vložte med do nádoby sekáčika.
2) Potom vložte maltózu do nádoby.
3) Potom vložte plátky uhorky do nádoby.
4) Použite maximálnu rýchlosť na 3 sekundy.

* Všetky ingrediencie musia mať izbovú teplotu.

Sadržaj

1. Uporaba u skladu sa namjenom 62

2. Korištena upozorenja i simboli 62

3. Sigurnosne napomene 63

4. Obim isporuke 64

5. Opis uređaja 64

6. Tehnički podaci 65

7. Uporaba 65

8. Sastavljanje 65

8.1. Sastavljanje štapnog miksera 65

8.2. Sastavljanje pjenjače 65

8.3. Sastavljanje višenamjenskog usitnjivača 66

9. Rukovanje 66

9.1. Otključavanje uređaja i odabir brzine 66

9.2. Korištenje štapnog miksera / pjenjače 66

9.3. Korištenje višenamjenskog usitnjivača 66

10. Čišćenje 68

11. Zbrinjavanje 68

12. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH 68

12.1. Servis 69

12.2. Uvoznik 69

13. Naručivanje rezervnih dijelova 69

14. Recept 70

14.1. Krem juha od povrća 70

14.2. Juha od bundeve 70

14.3. Slatki namaz od voća 71

14.4. Mlijeko s bananom 71

14.5. Majoneza 71

1. Uporaba u skladu sa namjenom

Uređaj je namijenjen za obradu malih količina uobičajenih namirnica u kućanstvima. Predviđen je isključivo za privatnu uporabu u kućanstvima.
Uređaj koristite isključivo na način opisan u ovim uputama. Pridržavajte se informacija o prikladnim namirnicama, vremenu rada i temperaturama.
Ne obrađujte vrlo tvrde namirnice. Ne prekoračujte navedena maksimalna vremena rada i dopuštene temperature.
Maksimalna dopuštena temperatura za kontakt s plastičnim dijelovima je 60 °C. Kada se koristi za skladištenje jestivog ulja, alkohola ili kiselih tekućina, temperatura treba biti ispod 50 °C.
Uređaj i pribor ne smiju se koristiti u pećnici ili mikrovalnoj pećnici.
Ne zagrijavajte hranu zajedno s uređajem ili priborom. Koristite štapni mikser i pjenjaču samo u prikladnim posudama.

2. Korištena upozorenja i simboli

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

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

	**Pročitajte upute.** Prije korištenja proizvoda pročitajte sve upute za uporabu i sve sigurnosne napomene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.
	Izmjenična struja / napon
	Razred zaštite II: Zaštita dvostrukom ili ojačanom izolacijom.
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

3. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj priključujte isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu mrežnog napona 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- U slučaju bilo kakvih smetnji u radu i prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- Uređaj se ne smije izlagati vlazi i ne smije se koristiti na otvorenom.
- Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
- Ne lomite i ne gnječite mrežni kabel i postavite ga tako da nitko ne može na njega stati ili se preko njega spotaknuti.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera.
  U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.
-  Blok motora štapnog miksera ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.
- **⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:**
  Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
- Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama. Zloupotreba može uzrokovati ozljede!
- Ako uređaj koristite za piriranje vruće hrane u loncu, uklonite ga sa štednjaka i pazite da tekućina ne ključa. Vruću hranu ostavite da se lagano ohladi kako biste izbjegli opekline.
- Noževi su jako oštri! Uvijek pažljivo rukujte njime.
-  Tijekom rada s izrazito oštrim noževima postoji opasnost od ozljeda.

- Uređaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su jako oštri!
- Uvijek postupite oprezno prilikom pražnjenja posude! Noževi su jako oštri!
- Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- Ne nastavljajte koristiti uređaj i pribor koji dolazi u dodir s hranom ako su vidljiva oštećenja ili su jako istrošeni. Posebno pazite na pukotine, lomove, deformacije, labave dijelove, duboke ogrebotine, koroziju, promjenu boje, oštećene oštrice, premaze ili brtve, kao i na lomljiv ili natečen materijal.
  Ne nastavljajte koristiti uređaj ako se iz njega čuju neobični zvukovi ili mirisi ili ako je kabel za napajanje oštećen. Oštećeni ili istrošeni dijelovi mogu ugroziti sigurnost i mogu biti neprikladni za kontakt s hranom. Zamijenite takve dijelove prije daljnje upotrebe.

(!) POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ako se ne koristi, štapni mikser ne ostavljajte u vrućem loncu na štednjaku.
- Ne koristite štapni mikser na suho, već samo u tekućinama ili hrani. Rad miksera na suho može ga oštetiti.

4. Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Mjerna čašica
- Nastavak za usitnjavanje (nož, pogonski poklopac i zdjela s poklopac za zatvaranje)
- Pjenjača
- Upute za rukovanje

1) Izvadite sve dijelove uređaja i upute za rukovanje iz kartona.
2) Uklonite sav materijal pakiranja!
3) Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju **10. Čišćenje**.

(i) Napomena

► Prekontrolirajte cjelovitost obima isporuke i ustanovite, da li postoje vidljiva oštećenja.

► U slučaju nepotpune isporuke ili štete uslijed oskudnog pakiranja ili transportnih oštećenja obratite se dežurnoj telefonskoj liniji servisa za kupce (vidi poglavlje **12.1. Servis**).

5. Opis uređaja

Slika A:

1 Indikator blokade
2 Tipka za blokadu
3 Regulator brzine
4 Blok motora
5 Tipke za deblokadu
6 Adapter prijenosnika
7 Pjenjača
8 Štapni mikser
9 Odvojivi protuklizni prsten
10 Zdjela
11 Nož
12 Pogonski poklopac
13 Poklopac za zatvaranje

Slika B:

14 Mjerna čaša

6. Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ , 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	1000 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	0,2 W
Razred zaštite	II / ⧈
Maksimalna temperatura namirnica	< 60 °C tijekom obrade
	< 50 °C tijekom čuvanja

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

Ostavite štapni mikser **(8)** da se ohladi otprilike 5 minuta nakon maksimalnog vremena rada od 2 minute. Za namirnice koje se teško obrađuju, npr. gusti ili čvrsti sastojci, vrijeme rada ne smije biti dulje od 1 minute.

Nakon 3 minute rada ostavite pjenjaču **(7)** da se hladi oko 5 minuta.

Nastavak za usitnjavanje nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 5 minute.

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

Mjerna čaša (14)	
Kapacitet	930 ml
Ljestvica za mjerenje (Korisna zapremina)	700 ml do oznake MAX
Maks. količina punjenja za obradu	300 ml do oznake

Zdjela (10)	
Kapacitet	1000 ml
Korisna zapremnina	Namirnice do oznake 500 ml
	Tekućine do oznake 300 ml

7. Uporaba

- Pomoću mjerne čaše **(14)** možete mjeriti tekućine do 700 ml. Za obradu napunite maksimalno 300 ml, jer u protivnom može doći do prelijevanja tekućine iz mjerne čaše.
- Štapnim mikserom **(8)** možete pripremati umake, juhe i dječju hranu ili pire od voća.

POZOR!

- ► Ne koristite štapni mikser **(8)** za obradu tvrdih namirnica, kao što su zrna kave, kockice leda, šećer, žitarice, čokolada, itd.
- ► Za piriranje tvrdog povrća, npr. mrkve, ili dodajte malo tekućine ili prethodno skuhajte povrće da postane mekano.
- S višenamjenskim usitnjivačem koji se sastoji od noža **(11)**, zdjele **(10)** s odvojivim protukliznim prstenom **(9)** i pogonskim poklopcem **(12)** možete sjeckati začinsko bilje ali i tvrđe namirnice.
- Pjenjačom **(7)** možete istući vrhnje i bjelanjke ili promiješati desert.

8. Sastavljanje

UPOZORENJE!

- ► Mrežni utikač u utičnicu utaknite tek nakon sastavljanja.

8.1. Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE!

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

4) Postavite štapni mikser **(8)** na blok motora **(4)** tako da čujno ulegne (vidi **sliku C**).

8.2. Sastavljanje pjenjače

1) Utisnite pjenjaču **(7)** u adapter prijenosnika **(6)** sve dok čvrsto ne ulegne.
2) Sastavljenu pjenjaču postavite na blok motora **(4)** tako da adapter prijenosnika čvrsto ulegne u blok motora (vidi **sliku C**).

8.3. Sastavljanje višenamjenskog usitnjivača

⚠ UPOZORENJE!

► Nož **(11)** je vrlo oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

3) Posudu **(10)** s protukliznim prstenom **(9)** postavite na ravnu i suhu površinu.

4) Nož pažljivo stavite na držač u zdjeli. Pritom lagano okrenite nož tako da klizne na držač (vidi **sliku G**).

ⓘ Napomena

► Nož pritom ne stoji sasvim čvrsto na držaču. To je normalno. Nož će sasvim čvrsto stajati kada stavite pogonski poklopac **(12)** .

5) Zdjelu napunite sastojcima koje želite obraditi.

ⓘ Napomena

► Zdjelu za obradu namirnica napunite samo do oznake 500 ml a za obradu tekućina samo do oznake 300 ml .

6) Stavite pogonski poklopac na posudu i čvrsto ga zavrnite. Izbočine na rubu posude pritom moraju ući u utor na pogonskom poklopcu. Pazite da nož ispravno zahvaća u pogonski poklopac.

7) Umetnite blok motora **(4)** u sjedište na pogonskom poklopcu, tako da čvrsto ulegne u pogonski poklopac (vidi **sliku H**).

9. Rukovanje

9.1. Otključavanje uređaja i odabir brzine

Kada je uređaj spojen na napajanje, regulator brzine **(3)** je blokiran iz sigurnosnih razloga. Indikator blokade **(1)** svijetli crveno. Da bi se uređaj mogao koristiti, sigurnosna blokada se mora ukloniti.

Da biste to učinili, pritisnite tipku za blokadu **(2)**. Indikator blokade svijetli zeleno (vidi **sliku D**).

ⓘ Napomena

► Ako regulator brzine **(3)** ne pritisnete unutar sljedeće 2 sekunde, uređaj će se ponovno blokirati. Indikator blokade svijetli crveno.

Pritiskom na regulator brzine možete kontinuirano postavljati brzinu uređaja od 4000 do 13 000 o/min.

Što jače pritisnete, to je veća brzina, što znači da je brži i finiji rezultat obrade.

9.2. Korištenje štapnog miksera / pjenjače

⚠ UPOZORENJE!

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

► Ako štapni mikser koristite izravno u loncu, nemojte previše duboko uranjati štapni mikser **(8)** kako biste spriječili ulazak tekućine u blok motora **(4)** (vidi **sliku E**).

ⓘ Napomena

► Prilikom obrade tekućina / namirnica, napunite mjernu posudu **(14)** samo do maksimalno 300 ml.

Nakon što ste uređaj sastavili prema želji sa štapnim mikserom **(8)** ili pjenjačom **(7)**:

1) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

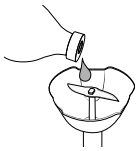
2) Pritisnite tipku za blokadu **(2)** kako biste deblokirali uređaj (vidi **sliku D**).

3) Pritisnite regulator brzine **(3)** unutar 2 sekunde za obradu hrane.

4) Obradite hranu prema korištenom nastavku, kao što je prikazano na **slici E**.

5) Kada završite s obradom namirnica, jednostavno otpustite regulator brzine **(3)**.

ⓘ Napomena



Ako se tijekom rada pojave neobični zvukovi poput škripanja ili slično, nanesite malo neutralnog ulja za kuhanje na pogonsku osovinu štapnog miksera **(8)**.

6) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

7) Skinite štapni mikser ili pjenjaču **(7)** s bloka motora **(4)**. U tu svrhu istovremeno pritisnite tipke za deblokadu **(5)** i odvojite odgovarajući nastavak za miješanje od bloka motora (vidi **sliku F**).

9.3. Korištenje višenamjenskog usitnjivača

1) Narežite namirnice za obradu na komade veličine otprilike 2 cm.

ⓘ Napomena

► Zdjelu **(10)** za obradu namirnica napunite samo do oznake 500 ml a za obradu tekućina samo do oznake 300 ml .

Kada ste sastavili višenamjenski usitnjivač:

2) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
3) Pritisnite tipku za blokadu **(2)** kako biste deblokirali uređaj (vidi **sliku H**).
4) Pritisnite regulator brzine **(3)** unutar 2 sekunde za obradu hrane. Pritom zdjelu s postavljenim pogonskim poklopcem **(12)** čvrsto držite drugom rukom (vidi **sliku H**).

Napomena

► Ne uklanjajte blok motora **(4)** s pogonskog poklopca **(12)** dok držite pritisnut regulator brzine.

5) Kada završite s obradom namirnica, jednostavno otpustite regulator brzine.
6) Skinite blok motora s pogonskog poklopca. U tu svrhu istovremeno pritisnite tipke za deblokadu **(5)** i podignite blok motora s pogonskog poklopca (vidi **sliku H**).

Napomena

► Ako u zdjeli želite čuvati namirnice, možete koristiti poklopac za zatvaranje **(13)**. Pritom ako je potrebno prvo pažljivo skinite pogonski poklopac i blok motora, te nož **(11)**.

Primjeri za piriranje, sjeckanje ili usitnjavanje različitih namirnica različitim nastavcima za miksanje:

NASTAVAK ZA MIKSANJE	NAMIRNICA	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME	SAVJET
	Smoothie od voća i/ili povrća	500 g	visoka	30-60 s	Narežite na komade veličine 2 cm. Najprije dodajte tekućinu.[2]
	Dječja hrana	200-400 ml	srednja - visoka [1]	20-60 s	Meko kuhana
	Juhe, umaci	200-500 ml	srednja - visoka [1]	30-60 s	Moguće izravno u loncu
	Shake, mliječni napitci	100-500 ml	srednja - visoka [1]	15-40 s	Hladno ili toplo
	Luk	200 g	niska - srednja, pulsirajuće	8 x 1 s	Narežite na kriške
	Peršin	20 g	visoka	20 s	
	Češnjak	20 češnjeva	niska - srednja	20 s	
	Mrkva	200 g	niska - srednja	15 s	Narežite na komade veličine 2 cm
	Lješnjaci / bademi	350 g	srednja - visoka [1]	30 s	
	Orasi	300 g	srednja - visoka [1]	25 s	
	Parmezan	200 g	visoka	20-30 s	Kocke 1-2 cm
	Kocke leda	7 kom.	visoka	10-15 s	
	Krema	250 ml	srednja - visoka [1]	70-90 s	Visoka čaša
	Snijeg od bjelanjaka	4 bjelanjka	visoka	120-180 s	Pazite da zdjela nije masna

[1] Brzinu postavite ovisno o gustoći koju želite postići.

[2] Prvo dodajte tekućinu u posudu kako bi se nož lakše pokrenuo i kako bi se sastojci ravnomjernije obradili.

10. Čišćenje

⚠UPOZORENJE!

►  Blok motora **(4)** i prijenosni adapter **(6)** prilikom čišćenja nikako ne smijete uroniti u vodu ili držati pod tekućom vodom.

ⓘ Napomena

►  Sav pribor osim bloka motora **(4)**, adaptera prijenosnika **(6)** i pogonskog poklopca **(12)** može se prati i u perilici posuđa.

1) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.
2) Očistite blok motora **(4)** i prijenosni adapter **(6)** vlažnom krpom. Pazite da u otvore bloka motora i prijenosnog adaptera ne uđe voda. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa obrišite vlažnom krpom.
3) Očistite sve dijelove na način prikazan na **slici I**. Očistite pogonski poklopac **(12)** toplom vodom i, ako je potrebno, blagim deterdžentom za posuđe. Nakon toga ostatke deterdženta za pranje posuđa uklonite čistom vodom.
4) Sve dobro osušite krpom i osigurajte da uređaj prije ponovne uporabe bude potpuno suh.

11. Zbrinjavanje



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Ambalaža se sastoji od materijala š koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

12. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovaj je uređaj konstruiran za vijek trajanja od najmanje 3 godine pri namjenskoj uporabi. Ako se u tom razdoblju pojavi kvar koji utječe na uporabljivost uređaja, dobit ćete zamjenu ili popravak.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 523504_2601 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

12.1. Servis

(HR) **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 523504_2601

12.2. Uvoznik

Lidl Hrvatska d. o. o. k. d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

13. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 523504_2601.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

14. Recept

14.1. Krem juha od povrća

2 - 4 osobe

Sastojci

- 2 - 3 jušne žlice ulja
- 200 g luka
- 200 g krumpira (posebno su pogodne brašnaste sorte)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml povrtnog temeljca (svježeg ili instant)
- Sol, papar, muškatni oraščić
- 5 g peršina

Priprema

1) Ogulite luk i nasjeckajte ga nastavkom za usitnjavanje. Mrkve operite, ogulite i narežite na ploške. Krumpir ogluite, isperite i narežite na kocke veličine otprilike 2 cm.
2) U loncu zagrijte ulje, pa na njemu staklasto propirjajte luk. Dodajte mrvku i krumpir i zajedno pirjajte. Zalijte s toliko temeljca da je povrće dobro pokriveno i pustite sve da se kuha 10-15 minuta dok ne omekša. Po potrebi povremeno dodajte temeljca ako povrće više nije pokriveno.
3) Peršin operite, otresite vodu i uklonite stabljike. Peršin natrgajte na grube komade i dodajte u juhu. Štapnim mikserom **(8)** sve pirirajte oko 1 minutu. Začinite solju, paprom i naribanim muškatnim oraščićem.

14.2. Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

- 1 luk srednje veličine
- 2 češnja češnjaka
- 10 - 20 g svježeg đumbira
- 3 jušne žlice ulja od repice
- 400 g mesa bundeve (najbolja je hokkaido bundeva, jer koža prilikom kuhanja postane meka i ne treba je guliti)
- 250 - 300 ml kokosovog mlijeka
- 250 - 500 ml povrtnog temeljca
- Sok ½ naranče
- malo suhog bijelog vina
- 1 čajna žličica šećera
- sol, papar

Priprema

1) Ogulite luk i češnjak i nasjeckajte ih nastavkom za usitnjavanje. Đumbir ogulite i sitno nasjeckajte. Naprije na vrućem ulju popirjajte luk i đumbir. Nakon 2 minute dodajte češnjak i nastavite pirjati.
2) Bundevu četkom za povrće temeljito operite pod toplom vodom, zatim narežite na kocke velične 2-3 cm. (Ako ne koristite hokkaido bundevu, tada istu dodatno treba i oguliti). Bundevu narezanu na kocke dodajte luku i đumbiru i popirjajte. Dodajte pola količine kokosovog mlijeka i toliko povrtnog temeljca, da je bundeva pokrivena tekućinom. Poklopljeno kuhajte oko 20-25 minuta dok ne omekša. Štapnim mikserom **(8)** sve izmiješajte dok smjesa ne postane glatka. Pritom dodajte toliko kokosovog mlijeka, sve dok juha ne postigne ispravnu, nježno kremastu konzistenciju.
3) Juhu začinite sokom od naranče, bijelim vinom, soli i paprom, tako da juha pored oštre dobije i slatku, uravnoteženo kiselkasto-slanu notu.

14.3. Slatki namaz od voća

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća
- 125 g šećera za želiranje 2:1
- malo limunovog soka
- na vrh noža sadržaja mahune vanilije

Priprema

1) Jagode operite i očistite, odstranite zelene peteljke. Ostavite da se dobro ocijede u situ kako bi višak tekućine mogao otjecati i namaz ne bi bio isuviše tekuć. Veće jagode narežite na manje komade. Možete koristiti i duboko smrznuto voće, ali ga prije miksanja ostavite da se otopi.
2) Odvažite 250 g jagoda i stavite u prikladnu posudu za miješanje.
3) Dodajte malo limunovog soka.
4) Po potrebi ostružite i dodajte sadržaj jedne mahune vanilije.
5) Dodajte šećer za želiranje i štapnim mikserom **(8)** 45–60 sekundi temeljito izmiksajte. Ako još uvijek ima većih komada, ostavite da stoji 2 minute i zatim ponovno miksajte 60 sekundi.
6) Zakuhajte na srednjoj temperaturi, zatim ostavite da lagano kuha oko 2–3 minute i pritom cijelo vrijeme dobro miješajte.
7) Konzumirajte odmah ili voćni namaz napunite u staklenku s poklopcem i zatvorite.

14.4. Mlijeko s bananom

Sastojci

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

Priprema

1) Ogulite bananu i narežite na komade.
2) Bananu, mlijeko i šećer stavite u posudu za miješanje i promiješajte štapnim mikserom **(8)**.

14.5. Majoneza

Sastojci

- 250 g neutralnog biljnog ulja, npr. repičinog ulja
- 1 jaje i 1 žumanjak
- 1 - 2 žlice octa (oko 15 g)
- Sol i papar po ukusu

Priprema

1) Sve sastojke (na sobnoj temperaturi) stavite u posudu za miksanje gore navedenim redoslijedom.
2) Štapni mikser **(8)** držite okomito u posudi i počnite miksati najvećom brzinom dok se ulje ne počne emulgirati.
3) Štapni mikser polako pomičite gore-dolje dok se preostalo ulje ne umiješa.
4) Za mekšu konzistenciju (npr. za preljev za salatu) obrađujte 1 minutu; za gušću majonezu (npr. za umake) miksajte do 2 minute.

Testna masa za ispitne institute

Sljedeće informacije namijenjene su isključivo laboratorijima za testiranje i služe olakšavanju provođenja standardiziranih ispitivanja. Ove informacije nisu potrebne za normalnu upotrebu uređaja.

Sastojci*

- 150 g meda
- 160 g maltoze
- 40 g ploški krastavca

Priprema

1) Najprije stavite med u posudu sjeckalice.
2) Zatim stavite maltozu u posudu.
3) Zatim stavite ploške krastavca u posudu.
4) Koristite maksimalnu brzinu 3 sekunde.

* Svi sastojci moraju biti sobne temperature.

Sadržaj

1. Namjena **74**

2. Korištena upozorenja i simboli **74**

3. Sigurnosne napomene **75**

4. Opseg isporuke **76**

5. Opis uređaja **76**

6. Tehnički podaci **77**

7. Upotreba **77**

8. Sastavljanje **77**

8.1. Sastavljanje štapnog miksera 77

8.2. Sastavljanje metlice 77

8.3. Sastavljanje multipraktičnog usitnjivača 78

9. Rukovanje **78**

9.1. Deblokiranje uređaja i odabir brzine 78

9.2. Rukovanje sa štapnim mikserom/metlicom 78

9.3. Rukovanje multipraktičnim usitnjivačem 78

10. Čišćenje **80**

11. Odlaganje otpada **80**

12. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH **80**

12.1. Servis 81

12.2. Uvoznik 81

13. Naručivanje rezervnih dijelova **81**

14. Recepti **82**

14.1. Krem supaod povrća 82

14.2. Supa od bundeve 82

14.3. Slatki voćni namaz 83

14.4. Mlijeko od banana 83

14.5. Majoneza 83

1. Namjena

Uređaj je namijenjen za obradu malih količina uobičajenih kućnih namirnica. Prikladan je samo za privatnu upotrebu u domaćinstvima.
Koristite uređaj samo onako kako je opisano u ovom Uputstvu za upotrebu. Pridržavajte se informacija o odgovarajućim namirnicama, vremenu rada i temperaturama.
Ne obrađujte vrlo tvrde namirnice. Ne prekoračujte navedena vremena rada i dozvoljene temperature.
Maksimalna dozvoljena temperatura za kontakt s plastičnim dijelovima je 60°C. Kada se koristi za čuvanje jestivog ulja, alkohola ili kiselih tečnosti, temperatura treba biti ispod 50°C.
Uređaj i pribor se ne smiju koristiti u rerni ili mikrovalnoj peći.
Ne zagrijavajte hranu zajedno s uređajem ili priborom. Koristite štapni mikser i metlicu/ručnu mutilicu samo u odgovarajućim posudama.

2. Korištena upozorenja i simboli

Sljedeća upozorenja i simboli koriste se u ovom Uputstvu za upotrebu, na ambalaži i na uređaju (gdje je to primjenjivo):

	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „UPOZORENJE“ označava neposrednu opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
	**OPREZ!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „OPREZ“ označava potencijalnu opasnost koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati lakšim ili umjerenim tjelesnim povredama.
	**POZOR!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „POZOR“ označava potencijalnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati materijalnom štetom.
	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju korištenje uređaja.

	**Pročitajte upute.** Pročitajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosne napomene prije upotrebe. Ako proizvod dajete drugim osobama na korištenje, uručite im svu njegovu prateću dokumentaciju.
	Naizmjenična struja/napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.
	Ne uranjati u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u kontakt s hranom su sigurni za hranu.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električne uređaje s kućnim otpadom!
	Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.
	Prilikom odvajanja otpada, molimo vas da obratite pažnju na označavanje ambalažnih materijala: Oni su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjima: 1-7: plastika, 20-22: papir i karton, 80-98: kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva Republike Srbije.

3. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Uređaj priključujte samo na propisno instaliranu električnu utičnicu s mrežnim naponom od 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- U slučaju kvara i prije čišćenja uređaja, iskopčajte utikač iz mrežne utičnice.
- Ne izlažite uređaj vlazi niti ga koristite na otvorenom.
- Ako tekućina uđe u kućište uređaja, odmah ga iskopčajte iz mrežne utičnice i odnesite ga na popravak kvalificiranom osoblju.
- Kabal za napajanje uvijek iskopčajte iz mrežne utičnice povlačenjem za utikač; nemojte povlačiti sam kabal.
- Nemojte presavijati niti gnječiti kabal za napajanje i položite ga tako da nitko ne može stati na njega ili se spotaknuti preko njega.
- Ako je kabal za napajanje ovog uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova servisna služba ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Ovaj uređaj mogu da koriste i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili koje nemaju iskustva i/ili znanja ako su pod nečijim nadzorom ili ako su upućene u sigurnu upotrebu uređaja te razumiju opasnosti koje su povezane s tim.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca.
- Djeca se ne smiju igrati sa uređajem.
- Uređaj i njegov kabal za napajanje držite podalje od djece.
- Ne smijete otvarati kućište motornog bloka od štapnog miksera. Sigurnost u takvom slučaju nije zagarantovana a garancija će biti nevažeća.
- Nikada ne smijete uranjati motorni blok štapnog miksera u tečnost i ne smijete dozvoliti da bilo kakva tečnost uđe u kućište motornog bloka.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD TJELESNE POVREDE!

- Prije zamjene bilo kojeg pribora ili nastavaka koji se pomiču tokom rada, uređaj mora biti isključen i iskopčan iz električne mreže.
- Ne koristite uređaj u svrhe koje nisu opisane u ovom uputstvu. Pri zloupotrebi postoji opasnost od tjelesnih povreda!
- Kada koristite uređaj za piriranje vruće hrane u loncu, sklonite lonac sa ploče za kuhanje i pazite na to da tečnost ne vrije/ključa. Ostavite vruću hranu da se malo ohladi kako biste izbjegli opekotine/oparine.
- Oštrice su izuzetno oštre! Uvijek rukujte s njima pažljivo.
-  Postoji opasnost od tjelesnih ozljeda prilikom rukovanja ekstremno oštrim oštricama.
- Uređaj čistite vrlo oprezno. Oštrice su izuzetno oštre!
- Uvijek budite oprezni prilikom pražnjenja posude! Oštrice su izuzetno oštre!
- Redovito isključite uređaj iz struje kada je ostavljen bez nadzora, prije njegovog sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

- Nemojte nastaviti koristiti uređaj kao ni sav pribor koji dolazi u kontakt s hranom ako na njima primijetite da imaju oštećenja ili jake tragove istrošenosti. Obratite naročito pažnju na moguće pukotine, lomove, izobličenja, labavost dijelova, duboke ogrebotine, hrđu, promjenu boje, oštećene oštrice, premaze ili zaptivke kao i krhki ili ispupčeni materijal. Također, nemojte nastaviti koristiti uređaj ako on ispušta neobične zvukove ili neugodne mirise ili ako je kabl za napajanje oštećen. Oštećeni ili istrošeni dijelovi mogu ugroziti sigurnost te mogu biti neprikladni za kontakt s hranom. Zamijenite takve dijelove prije nastavka upotrebe.

ⓘ POZOR! OPASNOST OD OŠTEĆENJA MATERIJALA!

- Ne ostavljajte štapni mikser u vrućoj posudi na štednjaku kada ga ne koristite.
- Ne koristite štapni mikser na suvo, već isključivo u tečnostima ili namirnicama. Rad bez tečnosti može oštetiti mikser.

4. Opseg isporuke

Uređaj standardno dolazi sa sljedećim komponentama:

- Set štapnog miksera
- Mjerna posuda
- Multipraktični usitnjivač (oštrica i posuda sa zabravnim poklopcem)
- Metlica
- Uputstvo za upotrebu

1) Izvadite sve dijelove uređaja i Uputstvo za upotrebu iz kutije.
2) Uklonite sav materijal za pakovanje.
3) Očistite sve dijelove uređaja kao što je opisano u poglavlju **10. Čišćenje**.

ⓘ **Napomena**

► Provjerite da je li isporuka kompletna i da li na proizvodu ima vidljivih oštećenja.

► U slučaju da je isporuka nepotpuna ili da proizvod ima oštećenja zbog neadekvatnog pakovanja ili transporta, obratite se servisnoj službi (vidi odjeljak **12.1. Servis**).

5. Opis uređaja

Slika A:

1 Indikator blokade
2 Tipka za blokadu
3 Regulator brzine
4 Motorni blok
5 Tipke za otpuštanje
6 Adapter pogona
7 Metlica
8 Nožica za miksanje
9 Uklonjivi prsten protiv klizanja
10 Posuda
11 Nož/oštrica
12 Poklopac s pogonom
13 Zabravni poklopac

Slika B:

14 Mjerna čaša

6. Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ , 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	1000 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	0,2 W
Klasa zaštite	II / ⧈
Maksimalna temperatura hrane:	< 60 °C tokom obrade
	< 50 °C tokom skladištenja

Mi preporučujemo sljedeća vremena rada:

Ostavite nožicu za miksanje **(8)** da se hladi oko 5 minuta, nakon što je radila najviše 2 minute. Za hranu koju je teško obraditi, poput gustih ili čvrstih sastojaka, vrijeme rada treba biti maksimalno 1 minuta.

Nakon 3 minute rada, ostavite mutilicu **(7)** da se hladi oko 5 minuta.

Ostavite multipraktični usitnjivač da se hladi otprilike 5 minute nakon 1 minute rada.

Prekoračenje ovih vremena rada može dovesti do oštećenja uređaja zbog pregrijavanja!

Mjerna čaša (14)	
Zapremina	930 ml
Mjerna skala (korisna zapremina)	700 ml do oznake MAX
Maksimalna količina punjenja za obradu	300 ml do oznake

Posuda (10)	
Zapremina	1000 ml
Korisna zapremina	Hrana do oznake od 500 ml
	Tečnosti do oznake od 300 ml

7. Upotreb a

- Mjerna čaša **(14)**može mjeriti tečnosti do 700 ml. Za obradu napunite najviše 300 ml, inače tečnost može iscuriti iz mjerne čaše.
- Nožica za miksanje **(8)** može se koristiti za pripremu umaka, soseva, supa i dječje hrane ili za piriranje mekog voća.

POZOR!

- ► Ne koristite nožicu za miksanje **(8)** za obradu tvrdih namirnica poput zrna kafe, kockica leda, šećera, žitarica, čokolade itd.
- ► Za piriranje tvrdog povrća, kao npr. mrkve, dodajte malo tečnosti ili prethodno kuhajte povrće dok ne omekša.
- Pomoću multipraktičnog usitnjivača, koji se sastoji od oštrice **(11)**, posude **(10)** s uklonjivim prstenom protiv klizanja **(9)** i poklopca s pogonom **(12)**, možete sjeckati začinsko bilje ili čak usitnjavati tvrđu hranu.
- Pomoću metlice **(7)** možete tući vrhnje i bjelanca ili miješati deserte.

8. Sastavljanje

UPOZORENJE!

- ► Ukopčajte utikač u mrežnu utičnicu tek nakon sastavljanja.

8.1. Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE!

- ► Oštrica je veoma oštra! Uvijek rukujte s time pažljivo.

1) Postavite nožicu za miksanje **(8)** na motorni blok **(4)** tako da se čujno uklopi (vidi **sl. C**).

8.2. Sastavljanje metlice

1) Umetnite metlicu **(7)** u adapter pogona **(6)** dok se ne uklopi.
2) Postavite sastavljenu metlicu na motorni blok **(4)** tako da se adapter pogona čvrsto uklopi u motorni blok (vidi **sl. C**).

8.3. Sastavljanje multipraktičnog usitnjivača

⚠ UPOZORENJE!

- ► Oštrica **(11)** je veoma oštra! Uvijek rukujte s time pažljivo.

1) Postavite posudu **(10)** s protukliznim prstenom **(9)** na ravnu i suvu površinu.
2) Pažljivo postavite oštricu na držač u posudi. Lagano zarotirajte oštricu tako da sklizne na držač (vidi **sl. G**).

ⓘ Napomena

- ► Oštrica nije u potpunosti na mjestu na držaču. To je normalno. Oštrica će biti u potpunosti na mjestu samo kada je poklopac s pogonom **(12)** pričvršćen.

3) Stavite hranu koju želite usitniti u posudu.

ⓘ Napomena

- ► Prilikom obrade hrane, napunite posudu samo do oznake od 500 ml a prilikom obrade tečnosti samo do oznake od 300 ml .

4) Stavite poklopac s pogonom na posudu i okretanjem ga pričvrstite. Jezičci na rubu posude moraju biti uvedeni u vodilicu na poklopcu s pogonom. Pazite na to da oštrica pravilno zahvaća u poklopac s pogonom.
5) Postavite motorni blok **(4)** u prihvat na poklopcu s pogonom tako da se čvrsto uglavi na poklopcu s pogonom (vidi **sl. H**).

9. Rukovanje

9.1. Deblokiranje uređaja i odabir brzine

Kada je uređaj priključen na napajanje, regulator brzine **(3)** je iz sigurnosnih razloga blokiran. Indikator blokade **(1)** svijetli crveno. Za rad uređaja potrebno je deaktivirati sigurnosnu blokadu. Za to pritisnite tipku za blokadu **(2)**. Indikator blokade svijetli zeleno (vidi **sl. D**).

ⓘ Napomena

- ► Ako regulator brzine **(3)** ne pritisnete u naredne 2 sekunde, uređaj se ponovo blokira. Indikator blokade svijetli crveno.

Pritiskom na regulator brzine možete kontinuirano podešavati brzinu uređaja od 4000 do 13 000 o/min.

Što jače pritisnete, to je veća brzina, odnosno rezultat obrade je brži i finiji.

9.2. Rukovanje sa štapnim mikserom/ metlicom

⚠ UPOZORENJE!

- ► Hrana ne smije biti previše vruća! Prskanje sadržaja može uzrokovati opekotine/oparine.
- ► Ako štapni mikser koristite direktno u loncu, ne uranjajte nožicu za miksanje **(8)** preduboko kako tečnost ne bi dospjela u motorni blok **(4)** (vidi **sl. E**).

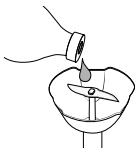
ⓘ Napomena

- ► Za obradu tečnosti/namirnica napunite mjernu čašu **(14)** najviše do 300 ml.

Kada sastavite uređaj s nožicom za miksanje **(8)** ili metlicom **(7)**:

1) Ukopčajte utikač u mrežnu utičnicu.
2) Pritisnite tipku za blokadu **(2)** kako biste otključali uređaj (vidi **sl. D**).
3) Pritisnite regulator brzine **(3)** u roku od 2 sekunde kako biste započeli obradu namirnica.
4) Namirnice obrađujte u skladu s nastavkom za miješanje, kako je prikazano na **sl. E** .
5) Kada završite obradu namirnica, jednostavno otpustite regulator brzine **(3)**.

ⓘ Napomena



Ako se tokom rada pojave neobični zvukovi poput škripanja, nanesite malu količinu neutralnog ulja za kuhanje na pogonsku osovinu nožice za miksanje **(8)**.

6) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
7) Skinite nožicu za miksanje ili metlicu **(7)** sa motornog bloka **(4)**. Da biste to učinili, istovremeno pritisnite tipke za deblokadu **(5)** i odvojite nastavak za miješanje od motornog bloka (vidi **sl. F**).

9.3. Rukovanje multipraktičnim usitnjivačem

1) Po potrebi izrežite namirnice na komade veličine oko 2 cm.

ⓘ Napomena

- ► Za obradu hrane, napunite posudu **(10)** samo do oznake od 500 ml a za obradu tečnosti samo do oznake od 300 ml .

Nakon što se sastavili multipraktični usitnjivač:

2) Ukopčajte utikač u mrežnu utičnicu.
3) Pritisnite tipku za blokadu **(2)** kako biste otključali uređaj (vidi **sl. H**).
4) Pritisnite regulator brzine **(3)** u roku od 2 sekunde kako biste započeli obradu namirnica. Čvrsto držite posudu i postavljeni poklopac s pogonom **(12)** s drugom rukom **sl. H**).

Napomena

► Ne uklanjajte motorni blok **(4)** iz poklopca s pogonom **(12)** dok pritiskate regulator brzine.

5) Kada završite obradu namirnica, jednostavno otpustite regulator brzine.
6) Uklonite motorni blok sa poklopca s pogonom. Da biste to učinili, istovremeno pritisnite tipke za deblokadu **(5)** i uklonite motorni blok sa poklopca s pogonom (vidi **sl. H**).

Napomena

► Ako želite sačuvati hranu u posudi, za to možete koristiti zabravni poklopac **(13)**. Da biste to učinili, prvo pažljivo uklonite poklopac s pogonom, motorni blok i oštricu **(11)**.

Primjeri piriranja, sjeckanja i usitnjavanja različitih namirnica s različitim nastavcima za miješanje:

NASTAVAK ZA MIJEŠANJE	HRANA	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME	SAVJET
	Voće, povrće, smoothieji	500 g	visoka	30-60 sek.	Izrezati na komade veličine 2 cm. Najprije dodati tečnost.[2]
	Dječija hrana	200-400 ml	srednje visoka [1]	20-60 sek.	Meko kuhano
	Supe, umaci	200-500 ml	srednje visoka [1]	30-60 sek.	Moguće direktno u loncu
	Shakeovi, mliječni napitci	100-500 ml	srednje visoka [1]	15-40 sek.	Hladno ili toplo
	Luk	200 g	niska – srednje, pulsirajuća	8 x 1 sek.	Rezati na komade
	Peršun	20 g	visoka	20 sek.	
	Bijeli luk/češnjak	20 češnjeva	niska - srednja	20 sek.	
	Mrkva	200 g	niska - srednja	15 sek.	Rezati na komade veličine 2 cm
	Lješnjaci/bademi	350 g	srednje visoka [1]	30 sek.	
	Orasi	300 g	srednje visoka [1]	25 sek.	
	Parmezan	200 g	visoka	20-30 sek.	Kocke veličine 1-2 cm
	Kocke leda	7 kom.	visoka	10-15 sek.	
	Krema	250 ml	srednje visoka [1]	70-90 sek.	Visoka posuda
	Snijeg od bjelanaca	4 bjelanca	visoka	120-180 sek.	Koristite posudu bez masnoće

[1] Namjestite brzinu prema željenoj konzistenciji.

[2] Prvo dodajte tečnost u posudu kako bi se oštrica lakše pokrenula i kako bi se sastojci mogli ravnomjernije obraditi.

10. Čišćenje

⚠ UPOZORENJE!

►  Prilikom čišćenja motorni blok **(4)** i reduktorskog adapter pogona **(6)**, nikada ih ne uranjajte u vodu niti ne držite pod tekućom vodom.

ⓘ Napomena

►  Svi dijelovi, osim motornog bloka **(4)**, adaptera pogona **(6)** i poklopca pogona **(12)** mogu se prati i u mašini za suđe.

1) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
2) Blok motora **(4)**,i prijenosni adapter **(6)** prilikom čišćenja nikako ne smijete uroniti u vodu ili držati pod tekućom vodom. Za tvrdokornu prljavštinu nanesite blagi deterdžent za posuđe na krpu. Ostatke deterdženta za posuđe obrišite vlažnom krpom.
3) Očistite sve dijelove uređaja kao što je prikazano na **sl. I**. Očistite poklopac pogona **(12)** toplom vodom i, ako je potrebno, blagim deterdžentom za suđe. Zatim uklonite ostatke deterdženta s čistom vodom.
4) Sve temeljito prebrišite suhom krpom i prije ponovne upotrebe provjerite je li uređaj potpuno suh.

11. Odlaganje otpada



Simbol precrtane kante za smeće na točkićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom na kraju svog vijeka trajanja. Uređaj se mora odnijeti na određena mjesta za sakupljanje, centre za recikliranje ili postrojenja za odlaganje otpada.

Molimo vas da izbrišete sve lične podatke prije vraćanja uređaja u takve centre.

Ambalaža je napravljena do materijala koji se mogu odložiti u vašem lokalnom centru za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki odgovoran način.

12. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Na ovaj uređaj imate garanciju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju da ovaj proizvod ima nedostataka i grešaka, imate zakonsko pravo na poduzimanje mjera protiv prodavatelja proizvoda. Ta u nastavku opisana zakonska prava nisu ograničena našom garancijom.

Uslovi garancije

Garantni rok počinje teći od datuma kupovine. Molimo vas da sačuvate fiskalni račun. On je potreban kao dokaz o kupovini. Ako se u roku tri godine od datuma kupovine na ovom proizvodu pojavi greška u materijalu ili fabrička greška, mi ćemo ga – po svojem nahođenju – besplatno popraviti, zamijeniti ili ćemo vam vratiti novac od kupovine. Ova garancijska usluga zahtijeva da se neispravan uređaj i dokaz o kupovini (fiskalni račun) predoče u roku od tri godine, zajedno s kratkim opisom greške i navodom kada se ona pojavila.

Ako je greška pokrivena našom garancijom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Nakon popravka ili zamjene proizvoda ne počinje teći novi garantni rok.

Garantni rok i zakonska prava iz garancije

Garantni rok se ne produžava garancijom. To se odnosi i na zamijenjene i popravljene dijelove. Sva oštećenja ili nedostaci koji postoje u trenutku kupovine moraju se prijaviti odmah nakon raspakivanja. Popravke potrebne nakon isteka garantnog roka morate platiti.

Opseg garancije

Uređaj je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smjernicama za kvalitet i temeljito testiran prije isporuke.

Ovaj uređaj je konstruisan za vijek trajanja od najmanje 3 godine pri namjenskoj upotrebi. Ako se u tom periodu pojavi kvar koji utiče na upotrebljivost uređaja, dobit ćete zamjenu ili popravku.

Ova garancija ne važi ako je proizvod oštećen, nepravilno korišten ili nepravilno održavan. Za pravilnu upotrebu proizvoda morate precizno slijediti sve upute u Uputstvu za upotrebu. Upotreba i radnje koje se ne preporučuju ili na koje se upozorava u Uputstvu za upotrebu moraju se strogo izbjegavati.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu, nekomercijalnu upotrebu. Garancija ne važi u slučajevima zloupotrebe, nepravilnog rukovanja, upotrebe sile i popravki koje nije izvršio naš ovlašteni servisni centar.

Postupak za reklamaciju

Da biste osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, slijedite ove upute:

- Za sve upite, molimo vas da pripremite fiskalni račun i broj artikla (IAN) 523504_2601 kao dokaz o kupovini.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici proizvoda, gravuri na proizvodu, naslovnoj stranici Uputstva za upotrebu (dolje lijevo) ili naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- U slučaju kvarova ili drugih nedostataka, prvo se **telefonski** obratite servisnom odjelu navedenom u nastavku ili porukom putem **e-pošte**.
- Ako se utvrdi da je proizvod neispravan, možete ga poslati besplatno na adresu servisa koju ste dobili, prilažući dokaz o kupovini (fiskalni račun) uz opis kvara i navoda kada se isti pojavio.

12.1. Servis

(BA) **Servis za Bosnu**

Tel.: 0800 82912

E-pošta: kompernass@lidl.de

IAN 523504_2601

12.2. Uvoznik

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

13. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod možete uvijek naručiti online na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kod sa svojim pametnim telefonom/tabletom. Ovaj QR kod će vas direktno odvesti na našu web stranicu gdje možete pregledati i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ukoliko imate bilo kakvih problema s vašom online narudžbom, možete kontaktirati naš servisni centar telefonom ili e-poštom.
- Uvijek navedite broj artikla (IAN) 523504_2601 uz vašu narudžbu.
- Imajte na umu da online naručivanje rezervnih dijelova nije dostupno za sve zemlje isporuke.

14. Recepti

14.1. Krem supaod povrća

Za 2 - 4 osobe

Sastojci:

- 2 - 3 kašike ulja
- 200 g luka
- 200 g krompira (brašnaste sorte su posebno pogodne)
- 200 g mrkve
- 350 - 400 ml povrtnog temeljca (svježi ili instant)
- So, biber, muškatni oraščić
- 5 g peršuna

Priprema

1) Ogulite luk i sitno ga nasjeckajte pomoću multipraktičnog usitnjivača. Operite, ogulite i narežite mrkvu. Ogulite i isperite krompir i narežite ga na kockice od otprilike 2 cm.
2) Zagrijte ulje u loncu i pirjajte luk dok ne postane staklast. Dodajte mrkvu i krompir i kratko propirjajte. Ulijte dovoljno temeljca da dobro prekrije povrće i pustite da se sve krčka 10 - 15 minuta dok ne omekša. Po potrebi dodajte još temeljca ako povrće više nije prekriveno.
3) Operite peršun, otresite ga i uklonite stabljike. Natrgajte peršun na krupne komade i dodajte u supu. Sve izmiksajte pomoću nožice miksera **(8)** u trajanju oko 1 minute. Začinite solju, biberom i naribanim muškatnim oraščićem.

14.2. Supa od bundeve

Za 4 osobe

Sastojci

- 1 srednje veliki luk
- 2 češnja bijelog luka
- 10 - 20 g svježeg đumbira
- 3 kašike repičinog ulja
- 400 g bundeve (najbolja je bundeva Hokkaido, jer kora omekša tokom kuhanja i ne treba je guliti)
- 250 - 300 ml kokosova mlijeka
- 250 - 500 ml povrtnog temeljca
- sok ½ narandže
- malo suhog bijelog vina
- 1 kašičica šećera
- so, biber

Priprema

1) Ogulite luk i sitno ga nasjeckajte pomoću multipraktičnog usitnjivača; isto napravite sa češnjakom. Ogulite i sitno nasjeckajte đumbir. Prvo propržite luk i đumbir na vrućem ulju. Nakon 2 minute dodajte češnjak i nastavite sve zajedno pirjati.
2) Bundevu dobro očistite četkom za povrće pod toplom vodom, a zatim je narežite na kockice od 2 - 3 cm. (Ako koristite bundevu koja nije Hokkaido, prvo je morate oguliti). Dodajte kockice bundeve u smjesu od luka i đumbira i nastavite sve zajedno dinstati. Dodajte polovinu kokosovog mlijeka i dovoljno povrtnog temeljca da prekrije bundevu. Pokrijte i kuhajte supu oko 20 - 25 minuta dok sastojci ne omekšaju. Sve izmiksajte pomoću nožice miksera **(8)** dok ne postane žitko. Dodajte kokosovog mlijeka dok vaša supa ne dobije pravu, glatku, kremastu konzistenciju.
3) Začinite supu sokom od narandže, bijelim vinom, šećerom, soli i biberom po svojem ukusu, vodeći računa da supa pored ljutog okusa istodobno ima i slatku te uravnoteženu pikantno-slanu notu.

14.3. Slatki voćni namaz

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća
- 125 g šećera za želiranje omjera 2:1
- 1 špricer limunovog soka
- 1 x na vrh noža srčike vanilijeve mahune

Priprema

1) Operite i očistite jagode te im odstranite zelene peteljke. Dobro ih ocijedite u cjediljki kako biste omogućili da višak vode otječe i spriječili da namaz bude previše vodenast. Veće jagode narežite na manje komade. Možete koristiti i smrznuto voće, ali ga odmrznite prije blendanja/miksanja.
2) Izvažite 250 g jagoda i stavite ih u odgovarajuću posudu za miksanje.
3) Pošpricajte ih limunovim sokom.
4) Po potrebi, izgrebite srčiku iz vanilijeve mahune pa je dodajte jagodama.
5) Dodajte šećer za želiranje i sve dobro promiješajte nožicom za miksanje **(8)** u trajanju od 45 - 60 sekundi. Ako ostanu veći komadi, ostavite smjesu da odstoji 2 minute, a zatim ju ponovo pirirajte još 60 sekundi.
6) Pustite da prokuha na srednjoj vatri, a zatim kuhajte na laganoj vatri oko 2-3 minute, dobro miješajući cijelo vrijeme.
7) Uživajte odmah ili prelijte voćni namaz u staklenku sa poklopcem na zavrtanje pa zatvorite.

14.4. Mlijeko od banana

Sastojci

- 1 banana
- 250 ml mlijeka
- ca. 1 kašičica šećera, po ukusu

Priprema

1) Ogulite bananu i narežite je na komade.
2) Stavite bananu, mlijeko i šećer u posudu za miješanje i izmiksajte pomoću nožice za miksanje **(8)**.

14.5. Majoneza

Sastojci

- 250 g neutralnog biljnog ulja, npr. ulja repice
- 1 jaje i 1 žumance
- 1 - 2 kašike sirćeta (oko 15 g)
- So i biber po ukusu

Priprema

1) Sve sastojke (na sobnoj temperaturi) stavite u posudu za miksanje gore navedenim redoslijedom.
2) Nožicu za miksanj **(8)** držite uspravno u posudi i počnite miksati maksimalnom brzinom dok ulje ne počne emulgirati.
3) Štapni mikser polako pomjerajte gore-dolje dok se preostalo ulje ne sjedini.
4) Za mekšu konzistenciju (npr. za preljev za salatu) obrađujte 1 minutu; za gušću majonezu (npr. za dipove) miksajte do 2 minute.

Testna masa za ispitne institute

Sljedeće informacije su namijenjene isključivo laboratorijama za testiranje i služe olakšavanju provođenja standardiziranih ispitivanja. Ove informacije nisu potrebne za normalnu upotrebu uređaja.

Sastojci*

- 150 g meda
- 160 g maltoze
- 40 g kriški krastavca

Priprema

1) Najprije stavite med u posudu sjeckalice.
2) Zatim stavite maltozu u posudu.
3) Zatim stavite kriške krastavca u posudu.
4) Koristite maksimalnu brzinu 3 sekunde.

* Svi sastojci moraju biti sobne temperature.

Sadržaj

1. Namjena **86**

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli **86**

3. Bezbednosne napomene **87**

4. Obim isporuke **88**

5. Opis aparata **88**

6. Tehnički podaci **89**

7. Upotreba **89**

8. Sastavljanje **89**

8.1. Sastavljanje štapnog miksera 89

8.2. Sastavljanje metlice za belanca 89

8.3. Sastavljanje višenamenske seckalice 90

9. Rukovanje **90**

9.1. Blokada aparata i biranje brzine 90

9.2. Rukovanje štapnim mikserom/metlicom za belanca. 90

9.3. Rukovanje višenamenskom seckalicom 90

10. Čišćenje **92**

11. Odlaganje **92**

12. Servis **92**

13. Garancija i garantni list **92**

14. Poručivanje rezervnih delova **93**

15. Recepti **94**

15.1. Krem čorba od povrća. 94

15.2. Čorba od bundeve 94

15.3. Slatki voćni namaz 95

15.4. Mleko sa bananom 95

15.5. Majonez 95

1. Namjena

Aparat je namenjen za obradu malih količina namirnica uobičajenih u domaćinstvu. Aparat je namenjen samo za privatnu upotrebu u domaćinstvu.
Koristite aparat samo onako kako je opisano u ovom uputstvu.
Obratite pažnju na podatke o pogodnim namirnicama, vremenima rada i temperaturama.
Ne obrađujte veoma tvrde namirnice. Ne prekoračujte navedena vremena rada i dozvoljene temperature.
Maksimalna dozvoljena temperatura za kontakt sa plastičnim delovima iznosi 60 °C. Kada se koristi za skladištenje jestivog ulja, alkohola ili kiselih tečnosti, temperatura treba da bude ispod 50 °C.
Aparat i dodatna oprema ne smeju se koristiti u rerni ili u mikrotalasnoj pećnici. Ne zagrevajte namirnice zajedno sa aparatom ili dodatnom opremom. Koristite štapni mikser i metlicu za belanca samo u pogodnim posudama.

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenjivo):

	**OPASNOST!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	**UPOZORENJE!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	**OPREZ!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	**PAŽNJA!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.

	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	**Pročitajte uputstvo.** Pre korišćenja proizvoda obratite pažnju na sve napomene vezano za rukovanje i bezbednost. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.
	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Klasa zaštite II: Zaštita dvostrukom ili pojačanom izolacijom.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

3. Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Priključite aparat samo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu, sa mrežnim naponom od 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kod smetnji u radu i pre čišćenja aparata.
- Aparat ne smete da izlažete tečnostima i ne smete da ga koristite na otvorenom.
- Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz mrežne utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- Uvek izvucite mrežni utikač sa električnim kablom iz mrežne utičnice, ne povlačite za sam kabl.
- Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl, već ga postavite tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba ili kvalifikovana osoba, kako bi se izbegle opasnosti.
- Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da koriste ovaj aparat.
- Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece. Ne smete da otvarate kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.
-  Nipošto ne potapajte blok motora štapnog miksera u tečnost i ne dozvolite da tečnost dospe u kućište bloka motora.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. U suprotnom, postoji opasnost od povreda!
- Kada aparat koristite za pasiranje vrućih namirnica u loncu, sklonite lonac sa ploče za kuvanje i vodite računa da tečnost ne vri. Ostavite vruće namirnice da se malo ohlade da biste izbegli opekotine.
- Sečiva su izuzetno oštra! Uvek oprezno rukujte sečivom.
-  Prilikom rukovanja izuzetno oštrim sečivima postoji opasnost od povreda.
- Čistite aparat vrlo pažljivo. Sečiva su izuzetno oštra!

- Budite uvek oprezni prilikom pražnjenja činije! Sečiva su izuzetno oštra!
- Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Nemojte nastaviti da koristite aparat i sve ostale delove opreme koji dolaze u kontakt sa hranom ako postoje vidljiva oštećenja ili su veoma istrošeni. Obratite posebnu pažnju na naprsline, lomove, deformacije, labave delove, duboke ogrebotine, koroziju, promenu boje, oštećene noževe, premaze ili zaptivke, kao i na krt ili nabubreo materijal.
  Takođe, nemojte nastaviti da koristite aparat ako se pojave neobični zvuci ili mirisi ili ako je mrežni kabl oštećen. Oštećeni ili istrošeni delovi mogu da utiču na bezbednost i nisu pogodni za kontakt za namirnicama. Zamenite takve delove pre dalje upotrebe.

(!) PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne ostavljajte štapni mikser u vrućem loncu na ploči za kuvanje, kada se ne koristi.
- Ne koristite štapni mikser na suvo, već isključivo u tečnostima ili namirnicama. Rad na suvo može da ošteti mikser.

4. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Štapni mikser
- Merna čaša
- Seckalica (sečivo, poklopac pogona i činija sa poklopcem)
- Metlica za belanca
- Uputstvo za upotrebu

1) Izvadite delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
2) Uklonite sav ambalažni materijal.
3) Očistite sve delove aparata kao što je opisano u poglavlju **10. Čišćenje**.

(i) Napomena

► Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.

► Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **12. Servis**).

5. Opis aparata

Slika A:

1 Indikator blokade
2 Taster za blokadu
3 Regulator brzine
4 Blok motora
5 Tasteri za deblokadu
6 Adapter prenosnika
7 Metlica za belanca
8 Stopa za mešanje
9 Uklonjivi protivklizni prsten
10 Činija
11 Sečivo
12 Poklopac pogona
13 Poklopac za zatvaranje

Slika B:

14 Merna čaša

6. Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Nominalna snaga	1000 W
Ulazna snaga u isključenom stanju	0,2 W
Klasa zaštite	II / ⧈
Maks. temperatura namirnica	< 60 °C prilikom obrade
	< 50 °C prilikom čuvanja

Preporučujemo sledeće periode rada:

Nakon maksimalno 2 minuta rada, ostavite štapni mikser **(8)** da se ohladi oko 5 minuta. Kod namirnica koje se teško obrađuju, npr. gustih ili čvrstih sastojaka, vreme rada sme da iznosi maksimalno 1 minut.

Nakon 3 minuta rada ostavite mutilicu **(7)** da se hladi oko 5 minuta.

Ostavite seckalicu da se ohladi oko 5 minuta nakon 1 minuta rada.

Prekoračenje ovih perioda rada može da dovede do oštećenja aparata usled pregrevanja!

Merna čaša (14)	
Zapremina	930 ml
Skala za merenje (Korisna zapremina)	700 ml do oznake MAX
Maks. količina punjenja za obradu	300 ml do oznake

Činija (10)	
Zapremina	1000 ml
Korisna zapremina	Namirnice do oznake 500 ml
	Tečnosti do oznake 300 ml

7. Upotreba

- Mernom čašom **(14)** možete da izmerite do 700 ml tečnosti. Uspite za obradu najviše 300 ml, jer u suprotnom tečnost može da iscuri iz merne čaše.
- Stopom za mešanje **(8)** možete da pripremate umake, sosove, čorbe i hranu za bebe ili da pasirate meko voće.

PAŽNJA!

- ► Ne koristite stopu za mešanje **(8)** za obradu tvrdih namirnica, kao npr. zrna kafe, kocke leda, šećer, žitarice, čokolade itd.
- ► Za pasiranje tvrdog povrća, kao npr. šargarepe, dodajte malo tečnosti ili prethodno meko skuvajte povrće.
- Višenamenskom seckalicom koja se sastoji od sečiva **(11)**, činije **(10)** sa uklonjivim protivkliznim prstenom **(9)** i poklopca pogona **(12)** možete da seckate začinsko bilje i tvrđe namirnice.
- Metlicom za belanca **(7)** možete da umutite šlag i belance ili da pripremite desert.

8. Sastavljanje

⚠ UPOZORENJE!

- ► Uključite mrežni utikač u utičnicu tek nakon što sastavite aparat.

8.1. Sastavljanje štapnog miksera

⚠ UPOZORENJE!

- ► Sečivo je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.

1) Stavite stopu za mešanje **(8)** na blok motora **(4)** tako da čujno usedne (pogledajte **sliku C**).

8.2. Sastavljanje metlice za belanca

1) Pritisnite metlicu za belanca **(7)** u adapter prenosnika **(6)**, dok čvrsto ne usedne.
2) Stavite tako sastavljenu metlicu za belanca na blok motora **(4)**, tako da adapter prenosnika čvrsto usedne na blok motora (pogledajte **sliku C**).

8.3. Sastavljanje višenamenske seckalice

⚠ UPOZORENJE!

- Sečivo **(11)** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.

1) Stavite činiju **(10)** zajedno sa protivkliznim prstenom **(9)** na ravnu i suvu površinu.
2) Pažljivo stavite sečivo na držač u činiji. Pritom malo okrenite sečivo, tako da nalegne na držač (pogledajte **sliku G**).

ⓘ Napomena

- Sečivo pritom ne naleže stabilno na držaču. To je normalno. Sečivo potpuno stabilno naleže tek kada stavite poklopac pogona **(12)** .

3) Stavite namirnice, koje treba iseckati, u činiju.

ⓘ Napomena

- Napunite činiju za obradu namirnica samo do oznake 500 ml, a za obradu tečnosti samo do oznake 300 ml.

4) Postavite poklopac pogona na činiju i zatvorite ga okretanjem. Pritom, vrhovi na ivici činije moraju da budu umetnuti u žleb poklopca pogona. Vodite računa da se sečivo ispravno uhvati u poklopac pogona.
5) Postavite blok motora **(4)** u prihvat na poklopcu pogona, tako da čvrsto usedne na poklopac pogona (pogledajte **sliku H**).

9. Rukovanje

9.1. Blokada aparata i biranje brzine

Kada je aparat povezan na električno napajanje, regulator brzine **(3)** je blokiran iz bezbednosnih razloga. Indikator blokade **(1)** svetli crveno. Da biste mogli da koristite aparat, sigurnosna blokada mora biti deaktivirana.

Da biste to uradili, pritisnite taster za blokadu **(2)**. Indikator blokade svetli zeleno (pogledajte **sliku D**).

ⓘ Napomena

- Ako ne pritisnete regulator brzine **(3)** u naredne 2 sekunde, aparat će ponovo biti blokiran. Indikator blokade svetli crveno.

Pritiskanjem regulatora brzine možete kontinuirano da podešavate brzinu aparata od 4000 do 13000 o/min.

Što jače pritisnete, to je brzina veća, tj. rezultat obrade će biti brži i finiji.

9.2. Rukovanje štapnim mikserom/metlicom za belanca

⚠ UPOZORENJE!

- Namirnice ne smeju da budu previše vruće! Prskajući sadržaj bi mogao da prouzrokuje opekotine.
- Kada koristite štapni mikser direktno u šerpi, nemojte preduboko uranjati stopu za mešanje **(8)**, da tečnost ne bi dospela u blok motora **(4)** (pogledajte **sliku E**).

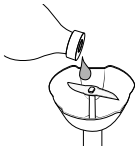
ⓘ Napomena

- Napunite mernu čašu **(14)** za obradu tečnosti/namirnica do maksimalno 300 ml.

Nakon što ste aparat sastavili sa stopom za mešanje **(8)** ili metlicom za belanca **(7)**, po želji:

1) Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
2) Pritisnite taster za blokadu **(2)**, da biste deaktivirali blokadu aparata (pogledajte **sliku D**).
3) Pritisnite regulator brzine **(3)** u roku od 2 sekunde da biste obrađivali namirnice.
4) Obrađujte namirnice u zavisnosti od nastavka za mešanje, kao što je prikazano na **slici E** .
5) Kada završite sa obradom namirnica, jednostavno pustite regulator brzine **(3)**.

ⓘ Napomena



Ukoliko se prilikom rada pojavi neobična buka, kao npr. škripanje ili tome slično, stavite malo neutralnog jestivog ulja na pogonsko vratilo stope za mešanje **(8)**.

6) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
7) Skinite stopu za mešanje, odnosno metlicu za belanca **(7)** sa bloka motora **(4)**. U tu svrhu, istovremeno pritisnite tastere za deblokadu **(5)** i odvojite nastavak za mešanje od bloka motora (pogledajte **sliku F**).

9.3. Rukovanje višenamenskom seckalicom

1) Isecite namirnice koje želite da obrađujete na komade veličine oko 2 cm.

ⓘ Napomena

- Napunite činiju **(10)** za obradu namirnica samo do oznake 500 ml, a za obradu tečnosti samo do oznake 300 ml.

Kada ste sastavili višenamensku seckalicu:

2) Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

3) Pritisnite taster za blokadu **(2)**, da biste deaktivirali blokadu (pogledajte **sliku. H**).

4) Pritisnite regulator brzine **(3)** u roku od 2 sekunde da biste obrađivali namirnice. Pritom čvrsto držite činiju i postavljeni poklopac pogona **(12)** drugom rukom (pogledajte **sliku H**).

Napomena

► Ne skidajte blok motora **(4)** sa poklopca za činiju **(12)** , dok pritiskate regulator brzine .

5) Kada završite sa obradom namirnica, jednostavno pustite regulator brzine.

6) Skinite blok motora sa poklopca pogona. U tu svrhu, istovremeno pritisnite tastere za deblokadu **(5)** i podignite blok motora sa poklopca pogona (pogledajte **sliku H**).

Napomena

► Kada želite da čuvate namirnice u činiji, možete da upotrebite poklopac za zatvaranje **(13)**. U tu svrhu, po potrebi prvo skinite poklopac pogona i blok motora i pažljivo izvucite sečivo **(11)**.

Primeri za pasiranje, mlevenje i seckanje različitih namirnica sa različitim nastavcima za mešanje:

NASTAVAK ZA MEŠANJE	NAMIRNICA	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VREME	SAVET
	Smutiji od voća i povrća	500 g	visoka	30-60 s	Iseći na komade veličine 2 cm. Prvo dodati tečnost.[2]
	Hrana za bebe	200-400 ml	srednja/visoka	20-60 s	Meko kuvana
	Supe, sosovi	200-500 ml	srednja/visoka [1]	30-60 s	Može direktno u šerpi
	Šejkovi, mlečni napici	100-500 ml	srednja/visoka [1]	15-40 s	Hladni ili topli
	Crni luk	200 g	niska/srednja, pulsirajuće	8 x 1 s	Iseći na kolutove
	Peršun	20 g	visoka	20 s	
	Beli luk	20 čenova	niska/srednja	20 s	
	Šargarepa	200 g	niska/srednja	15 s	Iseći na male komade veličine 2 cm
	Lešnici/bademi	350 g	srednja/visoka [1]	30 s	
	Orasi	300 g	srednja/visoka [1]	25 s	
	Parmezan	200 g	visoka	20-30 s	Kockice veličine 1-2 cm
	Kocke leda	7 kom.	visoka	10-15 s	
	Krem	250 ml	srednja/visoka [1]	70-90 s	Visoka šolja
	Sneg od belanaca	4 belanca	visoka	120-180 s	Vodite računa da činija ne bude masna

[1] Podesite brzinu u zavisnosti od željene konzistencije.

[2] Prvo sipajte tečnost u posudu kako bi nož mogao lakše da se pokrene i kako bi se sastojci ravnomernije obradili.

10. Čišćenje

⚠UPOZORENJE!

►  Nipošto ne potapajte blok motora **(4)** i prenosni adapter **(6)** u vodu niti ih držite pod mlazom tekuće vode, da biste ih očistili.

ⓘ Napomena

►  Svi delovi pribora, osim bloka motora **(4)**, adaptera prenosnika **(6)** i i poklopca za činiju **(12)** mogu da se peru i u mašini za pranje posuđa.

1) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
2) Očistite blok motora **(4)** i prijenosni adapter **(6)** vlažnom krpom. Pazite da u otvore bloka motora i prijenosnog adaptera ne uđe voda. Slučaju tvrdokornih zaprljanja, stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite ostatke deterdženta za pranje posuđa vlažnom krpom
3) Očistite sve delove kao što je prikazano na **slici I**. Očistite poklopac za činiju **(12)** toplom vodom i, po potrebi, blagim sapunom. Nakon toga isperite ostatke deterdženta za pranje posuđa čistom vodom.
4) Sve dobro osušite suvom krpom i uverite se da je aparat potpuno suv pre ponovnog korišćenja.

11. Odlaganje



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

12. Servis

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

13. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Štapni mikser
Model:	SSMS 1000 B1
IAN / Serijski broj:	523504_2601
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA, www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

14. Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 523504_2601.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

15. Recepti

15.1. Krem čorba od povrća

2 - 4 osobe

Sastojci

- 2 - 3 SUPENE KAŠIKE ULJA
- 200 g crnog luka
- 200 g krompira (vrste krompira za kuvanje sa visokim sadržajem skroba su posebno pogodne)
- 200 g šargarepe
- 350 - 400 ml bujona od povrća (svež ili instant)
- so, biber, muškatni oraščić
- 5 g peršuna

Priprema

1) Oljušite crni luk i iseckajte ga seckalicom. Operite šargarepu, oljuštite je i isecite je na kolutove. Oljuštite krompir, isperite ga i isecite ga na velike kocke veličine oko 2 cm.
2) Zagrejte ulje u loncu, pa dinstajte crni luk u njemu dok ne bude providan. Dodajte šargarepu i krompir da se sve zajedno dinsta. Sipajte bujon, tako da povrće bude dobro pokriveno i ostavite da se sve kuva 10 -15 minuta, dok ne bude meko. Prema potrebi, dodajte povremeno bujon ako povrće više nije pokriveno.
3) Operite peršun, osušite ga protresanjem i skinite peteljke. Isecite peršun na velike komade i dodajte ga u čorbu. Pasirajte sve štapnim mikserom **(8)** oko 1 minut. Začinite solju, biberom i izrendanim muškatnim oraščićem.

15.2. Čorba od bundeve

4 osobe

Sastojci

- 1 glavica crnog luka srednje veličine
- 2 čena belog luka
- 10 - 20 g svežeg đumbira
- 3 supene kašike ulja repice
- 400 g pulpe bundeve (najbolja je Hokaido bundeva, jer kora omekša kuvanjem i ne mora da se ljušti)
- 250 - 300 ml kokosovog mleka
- 250 - 500 ml bujona od povrća
- sok od ½ narandže
- malo suvog belog vina
- 1 kašičica šećera
- so, biber

Priprema

1) Oljušite crni luk i iseckajte ga seckalicom. Tako uradite i sa belim lukom. Oljušite đumbir i isecite ga na kockice. Najpre kratko dinstajte crni luk i đumbir u vrućem ulju. Dodajte i beli luk nakon 2 minuta, da se sve zajedno dinsta.
2) Temeljno očistite bundevu četkom za povrće pod toplom vodom i onda je isecite na velike kocke veličine 2 - 3 cm. (Ako ne koristite Hokaido bundevu, onda morate dodatno da oljuštite koru bundeve). Dodajte kocke bundeve u crni luk i đumbir, da se sve zajedno dinsta. Dodajte pola količine kokosovog mleka i dovoljno bujona od povrća, tako da bundeva bude dobro pokrivena. Kuvajte sve oko 20 - 25 minuta sa zatvorenim poklopcem, dok ne bude meko. Pomešajte sve štapnim mikserom **(8)**, tako da dobijete homogenu smesu. Pritom dodajte dovoljno kokosovog mleka, dok čorba ne postane kremasto gusta.
3) Začinite čorbu sokom od narandže, belim vinom, šećerom, solju i biberom, tako da pored ljutog ukusa, čorba dobije i slatki i uravnoteženi kiselkasto-slani ukus.

15.3. Slatki voćni namaz

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća
- 125 g želirnog šećera 2:1
- 1 štrcaj soka od limuna
- 1 vrh noža srži štapića vanile

Priprema

1) Operite jagode, očistite ih i pritom skinite zelene peteljke sa njih. Dobro ocedite jagode u cediljci, tako da prekomerna voda može da iscuri i da namaz ne bude previše tečan. Isecite veće jagode na male komade. Možete da koristite i duboko smrznuto voće, međutim ostavite ga da se odmrzne pre miksiranja.
2) Izmerite 250 g jagoda i stavite ih u odgovarajući blender.
3) Dodajte štrcaj limuna preko njih.
4) Prema potrebi, izgrebite i dodajte srž iz štapića vanile.
5) Dodajte sadržaj malog pakovanja želirnog šećera i sve temeljno promešajte štapnim mikserom **(8)** 45 - 60 sekundi. Ukoliko ostanu veći komadi, ostavite smesu da miruje čitava 2 minuta i onda je ponovo pasirajte 60 sekundi.
6) Pustite da se prokuva na srednjoj temperaturi, neka se zatim lagano kuva oko 2-3 minuta i tokom celog postupka je dobro promešajte.
7) Odmah konzumirajte voćni namaz ili ga sipajte u teglu i zatvorite je navojnim poklopcem.

15.4. Mleko sa bananom

Sastojci

- 1 banana
- 250 ml mleka
- oko 1 kašičica šećera prema ukusu

Priprema

1) Uklonite kore od banane i isecite bananu na komade.
2) Stavite bananu, mleko i šećer u posudu za mešanje i promešajte stopom za mešanje **(8)**.

15.5. Majonez

Sastojci

- 250 g neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 1 jaje i 1 žumance
- 1 - 2 kašike sirćeta (oko 15 g)
- So i biber po ukusu

Priprema

1) Stavite sve sastojke (na sobnoj temperaturi) u posudu za miksanje gore navedenim redosledom.
2) Štapni mikser **(8)** držite uspravno u posudi i počnite da miksate maksimalnom brzinom dok ulje ne počne da emulgira.
3) Polako pomerajte štapni mikser gore-dole dok se preostalo ulje ne sjedini.
4) Za mekšu konzistenciju (npr. za preliv za salatu) obrađujte 1 minut; za gušći majonez (npr. za dipove) miksajte do 2 minuta.

Test masa za ispitne institute

Sljedeće informacije namijenjene su isključivo laboratorijima za testiranje i služe olakšavanju provođenja standardiziranih ispitivanja. Ove informacije nisu potrebne za normalnu upotrebu uređaja.

Sastojci

- 150 g meda
- 160 g maltoze
- 40 g kolutova krastavca

Priprema

1) Prvo stavite med u posudu seckalice.
2) Zatim stavite maltozu u posudu.
3) Zatim stavite kolutove krastavca u posudu.
4) Koristite maksimalnu brzinu 3 sekunde.

* Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi.

Содржина

1. Наменска употреба **98**

2. Предупредувања и симболи што се користат **98**

3. Безбедносна напомена **99**

4. Содржина на испораката **100**

5. Опис на уредот **101**

6. Технички податоци **101**

7. Употреба **101**

8. Склопување **102**

8.1. Склопување на рачниот блендер 102

8.2. Склопување на маталката 102

8.3. Склопување на мултифункционалната сечкалка 102

9. Ракување **102**

9.1. Отклучете го уредот и изберете брзина. 102

9.2. Работа со рачен блендер/маталка 103

9.3. Ракување со мултифункционалната сечкалка. 103

10. Чистење **105**

11. Отстранување **105**

12. Гаранција на Kompernass Handels GmbH **105**

12.1. Услуга. 106

12.2. Увозник 106

13. Нарачување резервни делови **106**

14. Рецепти **106**

14.1. Крем супа од зеленчук 106

14.2. Супа од тиква 107

14.3. Намаз од слатко овошје 107

14.4. Млеко од банана 108

14.5. Мајонез 108

1. Наменска употреба

Уредот е наменет за преработка на мали количини вообичаена храна за домаќинството. Погоден е само за приватно домаќинство. Користете го уредот само како што е опишано во овие упатства. Имајте ги предвид информациите за соодветната храна, работните времиња и температурите.

Не обработувајте многу тврда храна. Не надминувајте ги наведените работни времиња и дозволените температури. Максималната дозволена температура за контакт со пластичните делови е 60 °C. Кога се користи за складирање на масло за јадење, алкохол или кисели течности, температурата треба да биде под 50 °C.

Уредот и додатоците не смеат да се користат во рерна или микробранова печка. Не загревајте храна заедно со уредот или додатоците. Користете го само рачниот блендер и блендирајте во соодветни садови.

2. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на апаратот (ако е применливо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
i	**Напомена:** Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	Прочитајте ги упатствата. Пред да го користите производот, прочитајте ги сите упатства за работа и безбедност. Кога го предавате производот на трето лице, предајте ја целата документација.
~	Наизменична струја/напон
	Класа на заштита II: Заштита преку двојна или зајакната изолација.
	Не потопувајте го во вода!
	Соодветно за чистење во машина за миење садови.
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
CE	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
a b	Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (б) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

3. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Поврзувајте го апаратот само на правилно инсталиран штекер со напон од 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Извлечете го приклучокот за струја од штекер ако има пречки во работата и пред да го чистите.
- Не изложувајте го апаратот на влага и не користете го на отворено.
- Доколку течност влезе во куќиштето на апаратот, веднаш исклучете го апаратот од штекерот и однесете го на поправка кај квалификуван персонал.
- Секогаш извлекувајте го кабелот за напојување од штекерот влечејќи го приклучокот, а не самиот кабел.
- Не виткајте или не нагмечувајте го кабелот за напојување и поставувајте го така што никој да не може да го згазне или да се сопне од него.
- Ако кабелот за струја на апаратот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Овој апарат може да ги користат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на апаратот и ги разбираат опасностите.
- Овој апарат не треба да го користат деца.
- На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.
- Апаратот и неговиот кабел за поврзување мора да се чуваат подалеку од дофат на деца.
- Не смеете да го отворате куќиштето на блокот на моторот на рачниот блендер. Тоа не е безбедно и гаранцијата така се поништува.
-  Под никакви околности не треба да го потопувате блокот на моторот на рачниот блендер во течност или да дозволите каква било течност да навлезе во куќиштето на блокот на моторот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Пред да ги размените додатоците или дополнителните делови што се движат за време на работата, апаратот мора да се исклучи од напојувањето.
- Не користете го уредот за други цели освен оние опишани во ова упатство. При злоупотреба постои ризик од повреди!
- Ако го користите апаратот за пасирање топла храна во тенџере, тргнете го тенџерето од шпоретот и уверете се дека течноста не врие. Оставете ја топлата храна малку да се излади за да избегнете изгореници.
- Овој апарат не треба да го користат деца.
-  На децата не им е дозволено да си играат со апаратот.

- Апаратот и неговиот кабел за поврзување мора да се чуваат подалеку од дофат на деца.
- Сечилото е исклучително остро! Секогаш ракувајте со него со внимание.
- Постои ризик од повреда при ракување со екстремно остри ножеви.
- Чистете го апаратот многу внимателно. Сечилото е исклучително остро!
- Секогаш бидете внимателни кога го празните садот! Сечилото е исклучително остро!
- Апаратот мора да биде секогаш исклучен од електричната мрежа кога е без надзор и пред склопување, расклопување или чистење.
- Престанете да го користите уредот и сите додатоци кои доаѓаат во допир со храна ако е видливо оштетување или сериозно абење. Обрнете особено внимание на пукнатини, изобличувања, лабави делови, длабоки гребнатини, корозија, обезбојување, оштетени сечила, облоги или заптивки и кршлив или отечен материјал.
  Исто така, престанете да го користите уредот ако испушта необични звуци или мириси или ако кабелот за напојување е оштетен. Оштетените или истрошените делови може да ја загрозат безбедноста и може да бидат несоодветни за контакт со храна. Заменете ги таквите делови пред понатамошна употреба.

(!) ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не оставајте го рачниот блендер во врело тенџере на шпоретот кога не е во употреба.
- Не користете го блендерот на празно, туку само во течности или храна. Работата на миксерот на суво може да го оштети.

4. Содржина на испораката

Апаратот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Сет рачни блендери
- Мерна чаша
- Повеќенаменска сечкалка (сечило, капак на погон и сад со капак на заклучување)
- Маталка
- Упатства за употреба

1) Извадете ги сите делови од апаратот и упатствата за употреба од кутијата.
2) Отстранете го целиот материјал од пакувањето.
3) Исчистете ги сите делови од апаратот како што е опишано во Поглавјето **10. Чистење**.

(i) Напомена

- Уверете се дека испораката е целосна и дека нема видливи оштетувања.
- Во случај на нецелосна испорака или оштетување заради неисправно пакување или транспорт, контактирајте со дежурната линија за корисници (видете го Поглавјето **12.1. Услуга**).

5. Опис на уредот

Слика A:

1 Индикатор за заклучување
2 Копче за заклучување
3 Контрола на брзина
4 Блок на моторот
5 Копчиња за отпуштање
6 Адаптер за пренос
7 Маталка
8 Рачка на блендер
9 Отстранлив прстен против лизгање
10 Сад
11 Сечило
12 Капак на погон
13 Капак на заклучување

Слика B:

14 Мерна чаша

6. Технички податоци

Напон	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Номинална моќност	1000 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	0,2 W
Класа на заштита	II / ⧈
Макс. температура на храната	< 60 °C при обработка
	< 50 °C при складирање

Го препорачуваме следново време на обработка:

По време на работа од максимум 2 минути, оставете рачката на блендерот **(8)** да се олади прибл. 5 минути. За храна која е тешка за обработка, на пр., дебели или цврсти состојки, времето на работа може да биде најмногу 1 минута.

По 3 минути работа, оставете ја маталката **(7)** да се олади околу 5 минути.
По 1 минута работа, оставете ја мултифункционалната сечкалка да се излади околу 5 минути.

Доколку се надминат овие времиња на обработка, прегревањето може да предизвика оштетување на апаратот!

Мерна чаша (14)	
Капацитет	930 ml
Скала за мерење (Употреблив волумен)	700 ml до ознаката „MAX“
Максимална количина на полнење за обработка	300 ml до ознаката

Сад (10)	
Капацитет	1000 ml
Употреблив волумен	Храна до ознаката од 500 ml
	Течности до ознаката од 300 ml

7. Употреба

- Со мерната чаша **(14)** можете да мерите течности до 700 ml. За обработка, наполнете максимум 300 ml, во спротивно течноста може да истече од мерната чаша.
- Со рачката на блендерот **(8)** можете да подготвувате дипови, сосови, супи и храна за бебиња или да направите пире од меко овошје.

ВНИМАНИЕ!

- Не користете ја рачката на блендерот **(8)** за обработка на тврда храна, како што се зрна кафе, коцки мраз, шеќер, житарки, чоколада итн.
- За да направите пире од тврд зеленчук, како што се моркови, додајте малку течност или гответе го зеленчукот додека не омекне.

- Со мултифункционалната сечкалка, која се состои од сечило **(11)**, сад **(10)** (со отстранлив прстен против лизгање **(9)** и капак на погонот **(12)** можете да сечкате билки или да сечкате потврда храна.
- Со маталката **(7)** можете да матите крем и белки или да измешате десерт.

8. Склопување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Не вклучувајте го кабелот за напојување во штекерот додека не завршите со склопувањето.

8.1. Склопување на рачниот блендер

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Сечилото е исклучително остро! Секогаш ракувајте со него со внимание.

1) Поставете ја рачката на блендерот **(8)** на блокот на моторот **(4)** така што ќе кликне звучно на своето место (видете **Сл. C**).

8.2. Склопување на маталката

1) Притиснете ја маталката **(7)** во адаптерот за пренос **(6)** додека не кликне цврсто на своето место.
2) Поставете ја склопената маталка на блокот на моторот **(4)** така што адаптерот за пренос цврсто ќе се заклучи во блокот на моторот (видете **Сл. C**).

8.3. Склопување на мултифункционалната сечкалка

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

► Сечилото **(11)** е исклучително остро! Секогаш ракувајте со него со внимание.

1) Ставете го садот **(10)** со прстенот против лизгање **(9)** на рамна и сува површина.
2) Внимателно ставете го сечилото на држачот во садот. Свртете го сечилото малку за да се лизне на држачот (видете **Сл. G**).

ⓘ Напомена

► Сечилото не лежи целосно цврсто на држачот. Ова е нормално. Сечилото е целосно поставено само кога ќе се стави капакот на погонот **(12)**.

3) Ставете ја храната што треба да се сечка во садот.

ⓘ Напомена

► Наполнете го садот само до ознаката од 500 ml кога обработувате храна и само до ознаката од 300 ml кога обработувате течности .

4) Ставете го капакот на погонот на садот и цврсто завртете го. Јазичињата на работ на садот мора да се наведат во шината на капакот на погонот. Проверете дали сечилото правилно се заглавува во капакот на погонот.
5) Вметнете го блокот на моторот **(4)** во вдлабнатината на капакот на погонот така што капакот на погонот ќе кликне на свое место (видете **Сл. H**).

9. Ракување

9.1. Отклучете го уредот и изберете брзина

Кога уредот е поврзан со напојување, контролата на брзината **(3)** е заклучена од безбедносни причини. Индикаторот за заклучување **(1)** свети црвено. За да го користите уредот, безбедносната брава мора да се отстрани.
За да го направите ова, притиснете го копчето за заклучување **(2)**. Индикаторот за заклучување светнува зелено (видете **Сл. D**).

ⓘ Напомена

► Ако не го притиснете копчето за контрола на брзината **(3)** во следните 2 секунди, уредот повторно ќе се заклучи. Индикаторот за заклучување свети црвено.

Со притискање на копчето за контрола на брзината, можете да ја приспособувате континуирано брзината на уредот од 4.000 до 13.000 вртежи во минута.

Колку посилно притискате, толку е поголема брзината, што значи дека резултатот од обработката е побрз и пофин.

9.2. Работа со рачен блендер/маталка

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- ► Храната не треба да биде премногу топла! Истурената содржина може да предизвика изгореници.
- ► Кога го користите рачниот блендер директно во тенџере, не потопувајте ја рачката на блендерот **(8)** премногу длабоко за да спречите влегување на течноста во блокот на моторот **(4)** (видете **Сл. E**).

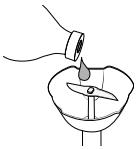
ⓘ Напомена

- ► Кога обработувате течности/храна, наполнете ја мерната чаша **(14)** само до максимум 300 ml.

Откако ќе го склопите уредот со рачката на блендерот **(8)** или маталката **(7)**:

1) Вклучете го приклучокот за струја во штекерот.
2) Притиснете го копчето за заклучување **(2)** за да го отклучите уредот (видете **Сл. D**).
3) Притиснете ја контролата на брзина **(3)** во рок од 2 секунди за да ја обработите храната.
4) Обработувајте ја храната според додатокот за мешање, како што е прикажано на **сл. E**.
5) Кога ќе завршите со обработката на храната, едноставно отпуштете ја притиснатата контрола на брзина **(3)**.

ⓘ Напомена



Доколку слушнете какви било необични звуци за време на работата, како што се чкрипење или слично, нанесете малку неутрално масло за готвење на погонската осовина на рачката на блендерот **(8)**.

6) Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот.
7) Отстранете ја рачката на блендерот или маталката **(7)** од блокот на моторот **(4)**. За да го направите ова, притиснете ги копчињата за отпуштање **(5)** истовремено и подигнете го додатокот за блендирање од блокот на моторот (видете **Сл. F**).

9.3. Ракување со мултифункционалната сечкалка

1) Доколку е потребно, исечете ја храната што треба да се преработи на парчиња со големина од приближно 2 cm.

ⓘ Напомена

- ► Наполнете го садот **(10)** само до ознаката од 500 ml кога обработувате храна и само до ознаката од 300 ml кога обработувате течности .

Откако ќе ја склопите мултифункционалната сечкалка:

2) Вклучете го приклучокот за струја во штекерот.
3) Притиснете го копчето за заклучување **(2)** за да го отклучите уредот (видете **Сл. H**).
4) Притиснете ја контролата на брзина **(3)** во рок од 2 секунди за да ја обработите храната. Држете го садот и прицврстениот капак на погон **(12)** со другата рака (видете **Сл. H**).

ⓘ Напомена

- ► Не вадете го блокот на моторот **(4)** од капакот на погонот **(12)** додека го притискате копчето за контрола на брзината.

5) Кога ќе завршите со обработката на храната, едноставно отпуштете го притиснатото копче за контрола на брзина.
6) Отстранете го блокот на моторот од капакот на погонот. За да го направите ова, притиснете ги копчињата за отпуштање **(5)** истовремено и подигнете го блокот на моторот од капакот на погонот (видете **Сл. H**).

ⓘ Напомена

- ► Ако сакате да чувате храна во садот, можете да го користите капакот на заклучување **(13)**. За да го направите ова, прво отстранете ги капакот на погонот и блокот на моторот и внимателно извадете го сечилото **(11)**.

Примери за пасирање, сечкање и рендање различна храна со различни додатоци за мешање:

ПРИЛОГ ЗА МЕШАЊЕ	ХРАНА	ПРЕПОРАЧАНА КОЛИЧИНА	БРЗИНА	ВРЕМЕ	СОВЕТ
	Смуди од овошје, зеленчук	500 g	високо	Приближно 30 - 60 сек.	Исечете на парчиња од 2 cm. Прво додајте течност.[2]
	Храна за бебиња	200 - 400 ml	средно - високо[1]	Приближно 20 - 60 сек.	Меко зготвено
	Супи, сосови	200 - 500 ml	средно - високо[1]	Приближно 30 - 60 сек.	Може да се направи директно во тенџерето
	Шејкови, млечни пијалаци	100 - 500 ml	средно - високо[1]	Приближно 15 - 40 сек.	Ладно или топло
	Кромид	200 g	ниско - средно, пулсирачки	8 x 1 сек.	Исечете на кришки
	Магдонос	20 g	високо	20 сек.	
	Лук	20 чешниња	ниско - средно	20 сек.	
	Моркови	200 g	ниско - средно	15 сек.	Исечете на парчиња од 2 cm
	Лешници/ бадеми	350 g	средно - високо[1]	30 сек.	
	Ореви	300 g	средно - високо[1]	25 сек.	
	Пармезан	200 g	високо	20 - 30 сек.	Коцки од 1 - 2 cm
	Коцки мраз	7 парч.	високо	10 - 15 сек.	
	Крем	250 ml	средно - високо[1]	70 - 90 сек.	Висока чаша
	Меренга	4 белки од јајца	високо	120 - 180 сек.	Користете сад без маснотии

[1] Приспособете ја брзината во зависност од саканата конзистенција.

[2] Најпрво додајте течност во садот за да може полесно да почне сечилото да врти и да се обработат состојките порамномерно.

10. Чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

►  Кога го чистите блокот на моторот **(4)** и адаптерот на преносникот **(6)**, никогаш не потопувајте го во вода или не држете го под млаз вода.

ⓘ Напомена

►  Сите додатоци освен блокот на моторот **(4)**, адаптерот за пренос **(6)** и капакот на погонот **(12)** може да се исчистат и во машина за миење садови.

1) Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот.
2) Исчистете го блокот на моторот **(4)** и адаптерот на преносникот **(6)** со влажна крпа. Внимавајте да не навлезе вода во отворите на блокот на моторот **(4)** и адаптерот на преносникот. За тврдокорна нечистотија, додајте умерен детергент на крпата. Избришете ги сите остатоци од детергент со влажна крпа.
3) Исчистете ги сите делови како што е прикажано на **сл. I**. Исчистете го капакот на погонот **(12)** со топла вода и, доколку е потребно, благ детергент. Потоа отстранете ги сите остатоци од детергент со чиста вода.
4) Темелно исушете сè со сува крпа и уверете се дека уредот е целосно сув пред да го користите повторно.

11. Отстранување



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пакувањето е направено од материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

12. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена. Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Овој уред е дизајниран за трајност од најмалку 3 години при употреба согласно намената. Доколку во овој период се појави дефект што ја нарушува употребливоста, ќе добиете замена или поправка.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 523504_2601 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

12.1. Услуга

(MK) **Услуга за Северна Македонија**

Тел.: 0800 90698

E-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 523504_2601

12.2. Увозник

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ГЕРМАНИЈА
www.kompernass.com

13. Нарачување резервни делови

Резервните делови за овој производ можете да ги нарачате онлајн на **www.kompernass.com**.

Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет. Овој QR-код ве води директно на нашата веб-страница и ви овозможува да ги видите и да ги нарачате достапните резервни делови.

Напомена

- Ако имате проблеми со онлајн нарачката, можете да контактирате со нашиот сервисен центар преку телефон или преку е-пошта.
- Секогаш вклучете го бројот на артиклот (IAN) 523504_2601 во вашата нарачка.
- Имајте предвид дека не е можно да се нарачуваат резервни делови онлајн за сите земји на испорака.

14. Рецепти

14.1. Крем супа од зеленчук

2-4 лица

Состојки

- 2-3 лажици масло
- 200 g кромид
- 200 g компири (особено се соодветни брашнестите сорти)
- 200 g моркови
- 350-400 ml зеленчукова супа (свежа или инстант)
- сол, бибер, морско оревче
- 5 g магдонос

Подготовка

1) Излупете го кромидот и исечкајте го со мултифункционалната сечкалка. Измијте, излупете и исечете ги морковите. Излупете ги компирите, исплакнете ги и исечете ги на коцки од околу 2 cm.

2) Загрејте масло во тенџере и пржете го кромидот додека не стане прозирен. Додајте моркови и компири и пржете. Додајте доволно супа за да го покриете добро зеленчукот и варете 10 до 15 минути додека не омекне. Доколку е потребно, повремено додавајте супа ако зеленчукот повеќе не е покриен.

3) Измијте го магдоносот, истресете го и отстранете ги стебленцата. Искинете го магдоносот на големи парчиња и додајте го во супата. Изблендирајте сè со основата за мешање **(8)** околу 1 минута. Зачинете со сол, бибер и рендано морско оревче.

14.2. Супа од тиква

4 лица

Состојки

- 1 среден кромид
- 2 чешниња лук
- 10-20 g свеж ѓумбир
- 3 лажици масло од репка
- 400 g месо од тиква (тиквата од Хокаидо е најдобра бидејќи кората омекнува кога се готви и не треба да се лупи)
- 250-300 ml кокосово млеко
- 250-500 ml зеленчукова супа
- Сок од ½ портокал
- малку суво бело вино
- 1 лажичка шеќер
- сол, бибер

Подготовка

1) Излупете го кромидот и исецкајте го со мултифункционалната сечкалка, како и лукот. Излупете го ѓумбирот и ситно исецкајте го. Прво, пропржете ги кромидот и ѓумбирот во врело масло. По 2 минути, додајте го лукот и пржете.

2) Темелно исчистете ја тиквата со четка за зеленчук под топла вода, а потоа исечете ја на коцки од 2 до 3 cm. (Доколку се користи тиква различна од тиква од Хокаидо, таа исто така мора да се излупи). Додајте ги коцките од тиква во кромидот и ѓумбирот и пропржете. Наполнете со половина од количината кокосово млеко и доволно зеленчукова супа за да ја покриете добро тиквата. Гответе со затворен капак околу 20-25 минути додека не омекнат. Измешајте сè додека не добиете мазна смеса со основата за мешање **(8)**. Додајте доволно кокосово млеко додека супата не добие соодветна, мека, кремаста конзистенција.

3) Зачинете ја супата со сок од портокал, бело вино, шеќер, сол и бибер по вкус, така што супата ќе има слатка и избалансирана кисело-солена нота покрај зачинетиот вкус.

14.3. Намаз од слатко овошје

Состојки

- 250 g јагоди или друго овошје
- 125 g шеќер за желатинирање 2:1
- 1 капка сок од лимон
- 1 прстофат пулпа од ванила

Подготовка

1) Измијте ги и излупете ги јагодите, отстранувајќи ги зелените стебла. Добро исцедете во цедалка за да може да истече вишокот вода и намазот да не стане премногу течен. Исечете ги поголемите јагоди на мали парчиња. Можете да користите и замрзнато овошје, но оставете го да се одмрзне пред да го блендирате.

2) Измерете 250 g јагоди и ставете ги во соодветна чаша за блендирање.

3) Додајте малку сок од лимон.

4) Доколку е потребно, извадете ги семките од мешунка ванила и додајте ги.

5) Додајте го шеќерот во прав и добро измешајте со основата за мешање **(8)** 45-60 секунди. Доколку има уште поголеми парчиња, оставете ги да отстојат 2 минути, а потоа повторно блендирајте 60 секунди.

6) Доведете до вриење на средна температура, а потоа варете на тивок оган околу 2-3 минути, мешајќи добро низ целото време.

7) Консумирајте веднаш или истурете го овошниот намаз во тегла со капаче на завртување и затворете го.

14.4. Млеко од банана

Состојки

- 1 банана
- 250 ml млеко
- околу 1 лажичка шеќер по вкус

Подготовка

1) Отстранете ја кората од бананата и исечете ја бананата на парчиња.
2) Ставете ги бананата, млекото и шеќерот во чашата за блендирање и изблендирајте со основата за мешање **(8)**.

14.5. Мајонез

Состојки

- 250 g неутрално растително масло, на пр. масло од репка
- 1 јајце и 1 жолчка
- 1 - 2 лажици оцет (околу 15 g)
- Сол и бибер по вкус

Подготовка

1) Ставете ги сите состојки (на собна температура) во сад за мешање по горенаведениот редослед.
2) Држете ја основата за мешање **(8)** вертикално во садот и започнете со мешање со максимална брзина додека маслото не започне да емулгира.
3) Полека движете го рачниот блендер нагоре и надолу додека не се вработи преостанатото масло.
4) За помека конзистентност (на пр. за прелив за салата) обработувајте 1 минута; за погуста мајонеза (на пр. за дипови) мешајте до 2 минути.

Тест маса за институти за тестирање

Следните информации се наменети исклучиво за лаборатории за тестирање и имаат за цел да го олеснат спроведувањето на стандардизирани тестови. Овие информации не се потребни за нормална употреба на уредот.

Состојки*

- 150 g мед
- 160 g малтоза
- 40 g парчиња краставица

Подготовка

1) Прво ставете го медот во садот на сечкалката.
2) Потоа ставете ја малтозата во садот.
3) Потоа ставете ги парчињата краставица во садот.
4) Користете максимална брзина 3 секунди.

* Сите состојки мора да бидат на собна температура.

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar **110**

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura **110**

3. Udhëzime sigurie **111**

4. Objekti i dorëzimit **112**

5. Përshkrimi i pajisjes **112**

6. Të dhënat teknike **113**

7. Vënia në punë **113**

8. Montimi **113**

8.1. Montimi i blenderit të dorës 113

8.2. Montimi i rrahëses 113

8.3. Montimi i një grirëseje multifunksionale 114

9. Operimi **114**

9.1. Zhbllokimi i pajisjes dhe përzgjedhja e shpejtësisë 114

9.2. Përdorimi i një blenderi/rrahëseje dore 114

9.3. Funksionimi i një grirëseje multifunksionale 115

10. Pastrimi **116**

11. Asgjësimi **116**

12. Garancia e Kompernass Handels GmbH **116**

12.1. Shërbimi 117

12.2. Importuesi 117

13. Porositja e pjesëve të këmbimit **117**

14. Recetat **118**

14.1. Supë me krem perimesh 118

14.2. Supë me kungull 118

14.3. Salmon me fruta të ëmbla 119

14.4. Qumësht bananeje 119

14.5. Majonezë 119

1. Përdorimi i synuar

Pajisja është projektuar për përpunimin e sasive të vogla të ushqimeve të zakonshme shtëpiake. Është projektuar vetëm për përdorim personal në kushte shtëpie.
Përdoreni pajisjen vetëm siç përshkruhet në këto udhëzime. Ju lutemi kini parasysh informacionin në lidhje me ushqimet e përshtatshme, kohët e funksionimit dhe temperaturat.
Mos përpunoni ushqime shumë të forta. Mos e tejkaloni kohën e funksionimit dhe temperaturat e lejuara të specifikuara.
Temperatura maksimale e lejuar për kontakt me pjesët plastike është 60 °C. Kur përdoret për ruajtjen e vajit të gatimit, alkoolit ose lëngjeve acidike, temperatura duhet të jetë nën 50 °C.
Pajisja dhe aksesorët nuk duhet të përdoren në furrë ose në mikrovalë. Mos e ngrohni ushqimin së bashku me pajisjen ose aksesorët. Përdorni vetëm blenderin e dorës dhe përzieni në enë të përshtatshme.

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

	**RREZIK!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	**PARALAJMËRIM!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM“ tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
	**KUJDES!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
	**VINI RE!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.

	**Shënim:** Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	**Lexoni udhëzimet.** Para përdorimit të produktit, ju lutemi lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Kur ia kaloni produktin një pale të tretë, dorëzoni të gjitha dokumentet.
	Rryma/tensioni alternativ
	Klasa e mbrojtjes II: Mbrojtje përmes izolimit të dyfishtë ose të përforcuar.
	Mos e zhytni në ujë!
	Mund të lahet në lavastovilje.
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
	Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtesat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1-7: Plastika, 20-22: Letër dhe karton, 80-98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

3. Udhëzime sigurie

⚠ RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Lidheni pajisjen vetëm në një prizë elektrike të instaluar siç duhet me një tension rrjeti prej 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- Në rast të keqfunksionimeve dhe para pastrimit të pajisjes, shkëputeni kabllon e energjisë nga priza kryesore.
- Mos e ekspozoni pajisjen ndaj lagështirës dhe mos e përdorni jashtë.
- Nëse lëngu futet në pjesën e jashtme të pajisjes, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza dhe riparojeni nga një personel i kualifikuar.
- Hiqeni gjithmonë kabllon e energjisë nga priza duke tërhequr spinën, jo vetë kabllon.
- Mos e përkulni ose shtypni kabllon e energjisë dhe vendoseni kabllon e energjisë në mënyrë që askush të mos shkelë mbi të ose të pengohet mbi të.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse ata janë mbikëqyrur ose janë udhëzuar në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijët.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.
- Pajisja dhe kablloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve.
- Nuk duhet ta hapni zgavrën e motorit të blenderit të dorës. Në këtë rast, nuk garantohet siguria dhe skadon garancia.
-  Në asnjë rrethanë nuk duhet ta zhytni njësinë motorike të blenderit dore në lëng, dhe as nuk duhet të lejoni që ndonjë lëng të hyjë në kutinë e njësisë motorike.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Para se të zëvendësoni aksesorët ose pjesët shtesë që lëvizin gjatë funksionimit, pajisja duhet të fiket dhe të hiqet nga furnizimi me energji elektrike.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atyre të përshkruara në këto udhëzime. Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë lëndime!
- Nëse e përdorni pajisjen për të bërë pure ushqimi të nxehtë në një tenxhere, hiqeni tenxheren nga sobë dhe sigurohuni që lëngu të mos vlojë. Lëreni ushqimin e nxehtë të ftohet pak për të shmangur djegien.
- Thikat janë jashtëzakonisht të mprehta! Gjithmonë trajtojeni me kujdes.
-  Ekziston rreziku i lëndimit kur përdorni thika jashtëzakonisht të mprehta.
- Pastroni pajisjen me shumë kujdes. Thikat janë jashtëzakonisht të mprehta!
- Kini gjithmonë kujdes kur zbrazni tasin! Thikat janë jashtëzakonisht të mprehta!
- Pajisja duhet të shkëputet gjithmonë nga priza kur nuk është nën mbikëqyrje dhe para montimit, çmontimit ose pastrimit.

- Mos vazhdoni ta përdorni pajisjen dhe aksesorët që vijnë në kontakt me ushqimin nëse kanë dëmtime të dukshme ose konsumim të rëndë. Kushtojini vëmendje të veçantë çarjeve, frakturave, deformimeve, pjesëve të lirshme, gërvishtjeve të mëdha, korrozionit, njollave, teheve, veshjeve ose guarnicioneve të dëmtuara, si dhe materialit delikat ose të fryrë. Mos vazhdoni ta përdorni pajisjen nëse ajo gjeneron zhurma ose aroma të pazakonta, ose nëse kablloja e energjisë është e dëmtuar. Pjesët e dëmtuara ose të konsumuara mund të rrezikojnë sigurinë dhe mund të jenë të papërshtatshme për kontakt me ushqimin. Zëvendësoni pjesë të tilla para përdorimit të mëtejshëm.

(!) VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos e lini blenderin e dorës në një tenxhere të nxehtë mbi sobë kur nuk është në përdorim.
- Mos e përdorni blenderin e dorës bosh, por vetëm në lëngje ose ushqim. Përdorimi i blenderit bosh mund ta dëmtojë atë.

4. Objekti i dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Set mikseri dore
- Gotë matëse
- Multi-prerës (thika dhe tas, kapaku i pajisjes me kapak me kyçje)
- Rrahëse
- Udhëzime përdorimi

1) Hiqni të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.
2) Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
3) Pastroni të gjitha pjesët e pajisjes siç përshkruhet në kapitullin **10. Pastrimi**.

(i) Shënim

► Kontrolloni dorëzimin për plotësinë dhe për dëmtime të dukshme.

► Në rast të dorëzimit të paplotë ose dëmtimit për shkak të paketimit ose transportit të papërshtatshëm, ju lutemi të kontaktoni departamentin e shërbimit (shih kapitullin **12.1. Shërbimi**).

5. Përshkrimi i pajisjes

Figura A:

1 Tregues i bllokimit
2 Buton sigurie
3 Kontroll i shpejtësisë
4 Njësia e motorit
5 Butonat e çkyçjes
6 Adapter i transmisionit
7 Rrahëse
8 Aksesor blenderi
9 Gominë anti-rrëshqitëse
10 Tasi
11 Teh
12 Kapaku i pajisjes
13 Kapak me kyçje

Figura B:

14 Gotë matëse

6. Të dhënat teknike

Tensioni i rrjetit	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Fuqia e vlerësuar	1000 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fikur	0.2 W
Kategoria e mbrojtjes	II / ⧈
Temperatura maksimale e ushqimit	< 60 °C gjatë përpunimit
	< 50 °C gjatë ruajtjes

Ne rekomandojmë orarin e mëposhtëm të punës:

Lëreni aksesorin e blenderit **(8)** të ftohet për afërsisht 5 minuta pas një kohe maksimale funksionimi prej 2 minutash. Për ushqimet që janë të vështira për t'u përpunuar, siç janë përbërësit shumë viskozë ose të ngurtë, koha e funksionimit nuk duhet të kalojë 1 minutë.

Pas 3 minutash pune, lëreni rrahësen **(7)** të ftohet për rreth 5 minuta.

Pas 1 minute funksionimi, lëreni multi-prerësin të ftohet për rreth 5 minuta.

Nëse tejkalohen këto kohë funksionimi, mbinxehja mund të shkaktojë dëmtime të pajisjes!

Gotë matëse (14)	
Kapaciteti	930 ml
Shkallë për matje (Vëllimi i përdorshëm)	700 ml deri në shenjën maksimale
Sasia maksimale e mbushjes për përpunim	300 ml deri në shenjën

Tas (10)	
Kapaciteti	1000 ml
Vëllimi i përdorshëm	Ushqim deri në shenjën 500 ml
	Lëngje deri në shenjën 300 ml

7. Vënia në punë

- Gota matëse **(14)** mund të përdoret për të matur lëngje deri në 700 ml. Për përpunim, mbushni maksimumi 300 ml, përndryshe lëngu mund të rrjedhë nga gota matëse.
- Me aksesorin e blenderit **(8)** mund të përgatitni salca, supa dhe ushqim për fëmijë ose të bëni pure frutash të buta.

VINI RE!

- ► Mos e përdorni aksesorin e blenderit **(8)** për të përpunuar ushqime të fortasi kokrra kafeje, kube akulli, sheqer, drithëra, çokollatë etj.
- ► Për të bërë pure perimesh të forta, siç janë karotat, shtoni pak lëng ose gatuajini perimet derisa të zbuten.
- Me grirësen multifunksionale, e cila përbëhet nga një teh **(11)**, tas **(10)** me gominë anti-rrëshqitëse **(9)** dhe kapak të pajisjes **(12)**, mund të prisni barishtet ose edhe të bluani ushqime më të forta.
- Me rrahësen **(7)** mund të rrihni kremin dhe të bardhat e vezëve ose të përzieni ëmbëlsirën.

8. Montimi

⚠PARALAJMËRIM!

- ► Mos e futni kabllon e energjisë në prizë derisa të përfundojë montimi.

8.1. Montimi i blenderit të dorës

⚠PARALAJMËRIM!

- ► Tehu është jashtëzakonisht i mprehtë! Gjithmonë trajtojeni me kujdes.

1) Vendosni aksesorin e blenderit **(8)** në njësinë e motorit **(4)**, në mënyrë që të fiksohet në vend me një klik të dëgjueshëm (shih **Fig. C**).

8.2. Montimi i rrahësës

1) Shtyni rrahësen **(7)** në adapterin e transmisionit **(6)** derisa të fiksohet fort në vendin e saj.
2) Vendoseni rrahësen e montuar në njësinë e motorrit **(4)** në mënyrë që adapteri i transmisionit të fiksohet fort në njësinë e motorrit (shih **Fig. C**).

8.3. Montimi i një grirëseje multifunksionale

⚠PARALAJMËRIM!

► Tehu **(11)** është jashtëzakonisht i mprehtë! Gjithmonë trajtojeni me kujdes.

1) Vendoseni tasin **(10)** me gominën anti-rrëshqitëse **(9)** në një sipërfaqe të sheshtë dhe të thatë.
2) Vendoseni me kujdes tehun në mbajtësen në tas. Rrotullojeni pak tehun në mënyrë që të rrëshqasë mbi mbajtësen (shih **Fig. G**).

ⓘ Shënim

► Tehu nuk është plotësisht i sigurt në mbajtëse. Kjo është normale. Tehu është plotësisht i sigurt vetëm kur vendoset **(12)** kapaku i pajisjes.

3) Vendosni ushqimin që do të copëtohet në tas.

ⓘ Shënim

► Kur përpunoni ushqim, mbusheni tasin vetëm deri në shenjën 500 ml dhe kur përpunoni lëngje, vetëm deri në shenjën 300 ml .

4) Vendosni kapakun e pajisjes në tas dhe shtrëngojeni mirë. Dhëmbëzat në buzë të tasit duhet të futen në shinën në kapakun e pajisjes. Sigurohuni që tehu të futet siç duhet në kapakun e pajisjes.
5) Vendosni njësinë e motorit **(4)**në prizën e kapakut të pajisjes, në mënyrë që të fiksohet fort në vendin e tij nëkapakun e pajisjes (shih **Fig. H**).

9. Operimi

9.1. Zhbllokimi i pajisjes dhe përzgjedhja e shpejtësisë

Nëse pajisja është e lidhur me furnizimin me energji, kontrolli i shpejtësisë **(3)** bllokohet për arsye sigurie. Treguesi i bllokimit **(1)** ndizet me të kuqe. Për të vënë në punë pajisjen, duhet të hiqet kyçi i sigurisë.
Për ta bërë këtë, shtypni butonin e sigurisë **(2)**. Treguesi i bllokimit ndizet me ngjyrë jeshile (shih **Fig. D**).

ⓘ Shënim

► Nëse nuk e shtypni kontrollin e shpejtësisë **(3)** brenda 2 sekondave të ardhshme, pajisja do të bllokohet përsëri. Treguesi i bllokimit ndizet me të kuqe.

Duke shtypur butonin e kontrollit të shpejtësisë, mund ta rregulloni vazhdimisht shpejtësinë e pajisjes nga 4.000 në 13.000 rpm. Sa më fort të shtypni, aq më e lartë është shpejtësia, që do të thotë se aq më i shpejtë dhe më i imët është rezultati i përpunimit.

9.2. Përdorimi i një blenderi/rrahësje dore

⚠PARALAJMËRIM!

► Ushqimi nuk duhet të jetë shumë i nxehtë! Përmbajtja e derdhur mund të shkaktojë djegie.
► Kur përdorni blender dore direkt në një tenxhere, mos e zhytni aksesorin e blenderit **(8)** shumë thellë për të parandaluar hyrjen e lëngut në njësinë e motorit **(4)** (shih **Fig. E**).

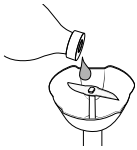
ⓘ Shënim

► Kur përpunoni lëngje/ushqim, mbushni gotën matëse **(14)** vetëm deri në një maksimum prej 300 ml.

Pasi ta keni montuar pajisjen sipas dëshirës me aksesorin e blenderit **(8)** ose me rrahësen **(7)**:

1) Futni spinën e energjisë në prizën e energjisë.
2) Shtypni butonin e sigurisë **(2)**, për të zhbllokuar pajisjen (shih **Fig. D**).
3) Shtypni butonin e kontrollit të shpejtësisë **(3)** brenda 2 sekondave për të përpunuar ushqimin.
4) Përpunoni ushqimin sipas aksesorit të blenderit siç tregohet në **Fig. E** .
5) Kur të keni mbaruar përpunimin e ushqimit, thjesht lëshoni butonin e kontrollit të shpejtësisë **(3)**.

ⓘ Shënim



Nëse gjatë punës dëgjohen zhurma të pazakonta, të tilla si kërcitje ose të ngjashme, aplikoni pak vaj gatimi neutral në boshtin e aksesorit të blenderit **(8)**.

6) Hiqeni spinën e energjisë nga priza elektrike.
7) Hiqeni aksesorin e blenderit ose rrahësen **(7)** nga njësia e motorit **(4)**. Për ta bërë këtë, shtypni njëkohësisht butonat e çkyçjes **(5)** dhe hiqni përkatës të blenderit nga njësia e motorit (shih **Fig. F**).

9.3. Funksionimi i një grirëseje multifunksionale

1) Nëse është e nevojshme, pritini ushqimin që do të përpunohet në copa me madhësi afërsisht 2 cm.

Shënim

► Gjatë përpunimit të ushqimit, mbushni tasin **(10)** vetëm deri në shenjën 500 ml dhe kur përpunoni lëngje vetëm deri në shenjën 300 ml .

Pasi ta keni montuar grirësen multifunksionale:

2) Futni spinën e energjisë në prizën e energjisë.
3) Shtypni butonin e sigurisë **(2)**, për të zhbllokuar pajisjen (shih **Fig. H**).
4) Shtypni butonin e kontrollit të shpejtësisë **(3)** brenda 2 sekondave për të përpunuar ushqimin. Gjatë kësaj kohe, mbajeni fort tasindhe kapakun e pajisjes bashkëngjitur **(12)**me dorën tjetër (shih **Fig. H**).

Shënim

► Mos e hiqni njësinë e motorit **(4)** nga kapaku i pajisjes **(12)** ndërsa shtypni butonin e kontrollit të shpejtësisë.

5) Pasi të mbaroni përpunimin e ushqimit, thjesht lironi butonin e kontrollit të shpejtësisë.
6) Hiqeni njësinë e motorit nga kapaku i pajisjes. Për ta bërë këtë, shtypni butonat e çkyçjes **(5)** glnë të njëjtën kohë dhe ngrini njësinë e motorit nga kapaku i pajisjes (shihni **Fig. H**).

Shënim

► Nëse dëshironi të ruani ushqimin në tas, mund të vendosni kapakun me kyçje **(13)**. Nëse është e nevojshme, fillimisht hiqni kapakun e pajisjes dhe njësinë e motorit, dhe nxirrni me kujdes **(11)** tehun.

Shembuj të gatimit të puresë, copëtimit dhe grirjes së ushqimeve të ndryshme me aksesorë të ndryshëm për përzierje:

AKSESORË SHTESË	PRODUKTI USHQIMOR	SASIA E REKO-MANDUAR	SHPEJTËSIA	KOHA	KËSHILLË
	Smoothie me fruta dhe perime	500 g	e lartë	30–60 sek.	Pritini në copa me madhësi rreth 2 cm. Fillimisht shtoni lëng.[2]
	Ushqim për bebe	200–400 ml	mesatare - e lartë [1]	20–60 sekonda	E zier pak
	Supa, salca	200–500 ml	mesatare - e lartë [1]	30–60 sek.	Mund të bëhet direkt në tenxhere
	Mikse, pije me qumësht	100–500 ml	mesatare - e lartë [1]	15–40 sekonda	E ftohtë ose e ngrohtë
	Qepë	200 g	e ulët - mesatare, pulsuese	8 x 1 sek.	Pritini në shirita të hollë
	Majdanoz	20 g	e lartë	20 sek.	
	Hudhër	20 thelba	e ulët - mesatare	20 sek.	
	Karrota	200 g	e ulët - mesatare	15 sek.	Pritini në copa me madhësi rreth 2 cm
	Lajthi/Bajame	350 g	mesatare - e lartë [1]	30 sek.	
	Arra	300 g	mesatare - e lartë [1]	25 sek.	
	Parmixhan	200 g	e lartë	20–30 sek.	1-2 cm në formë kubi
	Kub akulli	7 copë	e lartë	10–15 sek.	

AKSESORË SHTESË	PRODUKTI USHQIMOR	SASIA E REKO-MANDUAR	SHPEJTËSIA	KOHA	KËSHILLË
	Kremra	250 ml	mesatare - e lartë [1]	70–90 sek.	Enë e lartë
	E bardha e vezëve e rrahur	4 të bardha vezësh	e lartë	120–180 sek.	Përdorni një tas të pastër

[1] Rregulloni shpejtësinë sipas konsistencës së dëshiruar.

[2] Së pari shtoni lëng në enë në mënyrë që tehu të mund të sktivizohet më lehtë dhe përbërësit të përpunohen në mënyrë më të barabartë.

10. Pastrimi

⚠PARALAJMËRIM!

►  Kur pastroni zgavrën e motorit **(4)** dhe adapterin e ingranazhit **(6)**, mos e zhytni kurrë në ujë ose mos e mbani nën ujë të rrjedhshëm.

ⓘ Shënim

►  Të gjitha aksesorët përveç zgavrës së motorit **(4)**, adaptorit të ingranazheve **(6)** dhe kapakut të pajisjes **(12)** mund të lahen në lavastovilje.

1) Hiqeni spinën e energjisë nga priza elektrike.
2) Исчистете го блокот на моторот **(4)** и адаптерот на преносникот **(6)** со влажна крпа. Внимавајте да не навлезе вода во отворите на блокот на моторот и адаптерот на преносникот. Për njollat e vështira, shtoni një detergjent të butë në leckë. Fshini çdo mbetje detergjenti me një leckë të lagur.
3) Pastroni të gjitha pjesët siç paraqitet në **Fig. I**. Pastroni kapakun e pajisjes **(12)** me ujë të ngrohtë dhe, nëse është e nevojshme, me solucion jo-gërryes për larjen e enëve. Pastaj hiqni çdo mbetje detergjenti me ujë të pastër.
4) Thani gjithçka tërësisht me një leckë të thatë dhe sigurohuni që pajisja të jetë plotësisht e thatë para se ta përdorni përsëri.

11. Asgjësimi



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Paketimi është bërë nga materiale miqësore me mjedisin që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

12. Garancia e Kompernass Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes. Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuara. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Kjo pajisje është projektuar për një jetëgjatësi prej të paktën 3 vjetësh në rast përdorimi sipas qëllimit të përcaktuar. Nëse brenda kësaj periudhe shfaqet një defekt që cenon përdorshmërinë, do të merrni zëvendësim ose riparim.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 523504_2601 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.
- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

12.1. Shërbimi

(MK) **Shërbimi në Maqedoninë e Veriut**

Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 523504_2601

12.2. Importuesi

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GJERMANI
www.kompernass.com

13. Porositja e pjesëve të këmbimit

Ju mund të porosisni pjesë këmbimi për këtë produkt në internet në **www.kompernass.com**.

Skanoni kodin QR me telefonin/tabletin tuaj inteligjent. Ky kod QR do t'ju dërgojë direkt në faqen tonë të internetit ku mund të shikoni dhe porosisni pjesë këmbimi të disponueshme.

Shënim

- Nëse hasni probleme me porosinë tuaj online, mund të kontaktoni qendrën tonë të shërbimit me telefon ose email.
- Gjithmonë përfshini numrin e artikullit (IAN) 523504_2601 kur bëni porosinë tuaj.
- Kini parasysh se porositja online e pjesëve të këmbimit nuk ofrohet për të gjitha vendet e dërgesës.

14. Recetat

14.1. Supë me krem perimesh

2 - 4 Persona

Përbërësit

- 2-3 lugë gjelle vaj
- 200 g Qepë
- 200 g patate (varietetet me miell janë veçanërisht të përshtatshme)
- 200 g karota
- 350-400 ml lëng perimesh (i freskët ose i shpejtë)
- kripë, piper, arrëmyshk
- 5 g majdanoz

Përgatitja

1) Qëroni qepët dhe grijini ato me një multi-prerës. Lani, qëroni dhe pritini karotat në feta. Qëroni patatet, shpëlajeni dhe pritini në kube rreth 2 cm.
2) Ngrohni vajin në një tenxhere dhe skuqni qepët derisa të jenë transparente. Shtoni karrotat dhe patatet dhe kaurdisini. Shtoni lëng mishi aq sa të mbulojë mirë perimet dhe lëreni të ziejë ngadalë për 10-15 minuta derisa të zbuten. Nëse është e nevojshme, shtoni lëng mishi herë pas here nëse perimet nuk janë më të mbuluara.
3) Lani majdanozin, thajeni dhe hiqni kërcejtë. Grijeni majdanozin në copa të mëdha dhe shtojeni në supë. Përzieni gjithçka me aksesorin e blenderit **(8)** për rreth 1 minutë. Rregulloni shijen me kripë, piper dhe arrëmyshk të grirë.

14.2. Supë me kungull

4 - 4 Persona

Përbërësit

- 1 qepë mesatare
- 2 Thelba hudhre
- 10-20 g xhenxhefil të freskët
- 3 lugë gjelle vaj rapese
- 400 g tul kungulli (kungulli Hokkaido është më i miri sepse lëkura zbutet kur gatuhet dhe nuk ka nevojë të qërohet)
- 250-300 ml qumësht kokosi
- 250-500 ml lëng perimesh
- ½ Lëng portokalli
- pak verë të bardhë
- 1 lugë çaji sheqer
- Kripë, piper

Përgatitja

1) Qëroni qepën dhe grijeni me një multi-prerës, si dhe hudhrën. Qëroni xhenxhefilin dhe priteni imët. Së pari, skuqni qepën dhe xhenxhefilin në vaj të nxehtë. Pas 2 minutash, shtoni hudhrën dhe kaurdiseni.
2) Pastrojeni kungullin mirë me një furçë perimesh nën ujë të ngrohtë, pastaj priteni në kube 2-3 cm. (Nëse përdoret kungull tjetër përveç kungullit Hokkaido, ai duhet të qërohet gjithashtu). Shtoni kubet e kungullit te qepët dhe xhenxhefili dhe kaurdisini. Mbushni me gjysmën e sasisë së qumështit të kokosit dhe lëng perimesh të mjaftueshëm për të mbuluar mirë kungullin. Gatuajeni me kapak të mbyllur për rreth 20-25 minuta derisa të zbutet. Përzieni gjithçka derisa të bëhet homogjene duke përdorur aksesorin e blenderit **(8)** . Shtoni mjaftueshëm qumësht kokosi derisa supa të ketë konsistencën e duhur, të butë dhe kremoze.
3) Rregulloni shijen e supës me lëng portokalli, verë të bardhë, sheqer, kripë dhe piper sipas dëshirës, në mënyrë që supa të ketë një notë të ëmbël dhe të ekuilibruar të thartë-të kripur, përveç shijes pikante.

14.3. Salmon me fruta të ëmbla

Përbërësit

- 250 g luleshtrydhe ose fruta të tjera
- 125 g sheqer xhelatinoz 2:1
- 1 majë lëng limoni
- 1 majë tul vaniljeje

Përgatitja

1) Lani dhe qëroni luleshtrydhet, duke hequr kërcejtë e gjelbër. Kullojini mirë në një sitë në mënyrë që uji i tepërt të mund të rrjedhë dhe kremi të mos bëhet shumë i lëngshëm. Pritini luleshtrydhet më të mëdha në copa të vogla. Mund të përdorni edhe fruta të ngrira, por lërini të shkrihen para se t'i përzieni.
2) Weigh 250 g of strawberries and place them in a suitable blender.
3) Shtoni lëng limoni të shtrydhur.
4) Nëse është e nevojshme, hiqni farat e një bishtaje vaniljeje dhe shtojini ato.
5) Shtoni sheqerin që formohet në xhel dhe përziejini mirë me aksesorin e blenderit **(8)** për 45 - 60 sekonda. Nëse ka ende
copa më të mëdha, lëreni të pushojë për
2 minuta dhe pastaj përziejini përsëri për 60 sekonda.
6) Lëreni të vlojë në zjarr mesatar, pastaj lëreni të ziejë ngadalë për rreth 2-3 minuta, duke e përzier mirë gjatë gjithë kohës.
7) Shijojeni menjëherë ose hidheni kremin e frutave në një kavanoz me kapak të vidhosur dhe mbylleni.

14.4. Qumësht bananeje

Përbërësit

- 1 Banane
- 250 ml qumësht
- rreth 1 lugë çaji sheqer për shije

Përgatitja

1) Hiqni lëkurat e bananes dhe pritini bananen në copa.
2) Vendosni bananen, qumështin dhe sheqerin në enën e blenderit dhe përziejini me aksesorin e blenderit **(8)**.

14.5. Majonezë

Përbërësit

- 250 g vaj bimor neutral, p.sh. vaj kolze
- 1 vezë dhe 1 e verdhë veze
- 1 - 2 lugë gjelle uthull (rreth 15 g)
- Kripë dhe piper sipas shijes

Përgatitja

1) Vendosni të gjithë përbërësit (në temperaturë ambienti) në enën e përzierjes sipas rendit të lartpërmendur.
2) Mbajeni aksesorin e blenderit **(8)** vertikalisht në enë dhe filloni përzierjen me shpejtësi maksimale derisa vaji të fillojë të emulgohet.
3) Lëvizeni ngadalë blenderin lart dhe poshtë derisa vaji i mbetur të përfshihet.
4) Për një konsistencë më të butë (p.sh. për salcë sallate) përpunojeni për 1 minutë; për një majonezë më të trashë (p.sh. për dips) përziejeni deri në 2 minuta.

Masë prove për institutet e testimit

Informacioni i mëposhtëm është i destinuar vetëm për laboratorët e testimit dhe ka për qëllim të lehtësojë kryerjen e testeve të standardizuara. Ky informacion nuk kërkohet për përdorimin normal të pajisjes.

Përbërësit*

- 150 g mjaltë
- 160 g maltozë
- 40 g feta kastraveci

Përgatitja

1) Fillimisht vendosni mjaltin në enën e grirëses.
2) Pastaj vendosni maltozën në enë.
3) Pastaj vendosni fetat e kastravecit në enë.
4) Përdorni shpejtësinë maksimale për 3 sekonda.

* Të gjithë përbërësit duhet të jenë në temperaturë ambienti.s

Cuprins

1. Utilizarea conform destinației 122

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate 122

3. Indicații de siguranță 123

4. Furnitura 124

5. Descrierea aparatului 124

6. Date tehnice 125

7. Utilizarea 125

8. Asamblarea 125

8.1. Asamblarea mixerului vertical 125

8.2. Asamblarea telului 125

8.3. Asamblarea tocătorului multifuncțional 126

9. Operarea 126

9.1. Deblocarea dispozitivului și selectarea vitezei 126

9.2. Utilizarea mixerului vertical/a telului 126

9.3. Operarea tocătorului multifuncțional 127

10. Curățarea 129

11. Eliminarea 129

12. Garanția Kompernass Handels GmbH 129

12.1. Service-ul 130

12.2. Importator 130

13. Comandarea pieselor de schimb 130

14. Rețete 131

14.1. Supă cremă de legume 131

14.2. Supă de dovleac 131

14.3. Pastă dulce de fructe 132

14.4. Lapte cu banane 132

14.5. Maioneză 132

1. Utilizarea conform destinației

Aparatul este destinat prelucrării de cantități mici de alimente uzuale în gospodării. Aparatul este destinat numai uzului privat.
Utilizați aparatul numai în modul descris în aceste instrucțiuni.
Respectați informațiile privind alimentele, timpii de funcționare și temperaturile adecvate.
Nu prelucrați alimente foarte tari. Nu depășiți timpii de funcționare specificați și temperaturile permise.
Temperatura maximă permisă pentru contactul cu piesele din material plastic este de 60 °C. În cazul utilizării pentru păstrarea uleiului alimentar, a alcoolului sau a lichidelor acide, temperatura trebuie să fie mai mică de 50 °C.
Aparatul și accesoriilor nu pot fi utilizate în cuptor sau în cuptorul cu microunde. Nu încălziți alimente împreună cu aparatul sau accesoriile. Utilizați mixerul vertical și telul numai în recipiente adecvate.

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

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

	**PERICOL!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL" indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	**AVERTIZARE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	**PRECAUȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	**ATENȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE" indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.

	**Indicație:** O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	**Citiți instrucțiunile.** Înainte de a utiliza produsul, respectați toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.
	Tensiune/curent alternativ
	Clasă de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
	La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

3. Indicații de siguranță

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- În cazul defecțiunilor de funcționare și înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber.
- Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist calificat în vederea reparării.
- Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- Nu îndoiți sau striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât să nu devină o piedică în calea nimănui.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.
-  Nu este permisă scufundarea blocului motor al mixerului vertical în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor mobile în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Altfel, există pericol de rănire!
- Dacă utilizați aparatul pentru pasarea alimentelor fierbinți într-o oală, luați-o de pe plită și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita opărirea.
- Cuțitele sunt extrem de ascuțite! A se manipula întotdeauna cu atenție.
-  Pericol de rănire la manipularea cuțitelor extrem de ascuțite.
- Curățați aparatul cu foarte multă atenție. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- Procedați întotdeauna cu atenție la golirea vasului! Cuțitele sunt extrem de ascuțite!

- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- Nu mai utilizați aparatul și toate piesele accesoriilor în contact cu alimentele, dacă sunt vizibile deteriorări sau urme puternice de uzură. Aveți în vedere în mod special la fisuri, rupturi, deformări, piese desprinse, zgârieturi adânci, coroziune, decolorări, cuțite deteriorate, straturi de acoperire sau garnituri, precum și la materialul care devine casant sau prezintă umflături. Nu mai folosiți aparatul nici dacă se aud sunete neobișnuite sau emană mirosuri neobișnuite, sau în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. Piesele deteriorate sau uzate pot afecta siguranța și e posibil să nu mai fie adecvate pentru contactul cu alimentele. Înlocuiți astfel de piese înainte de a mai utiliza aparatul.

(!) ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu lăsați mixerul vertical în oala fierbinte de pe aragaz atunci când acesta nu este în funcțiune.
- Nu utilizați mixerul vertical în gol, ci numai în lichide sau alimente. O funcționare în gol poate deteriora mixerul.

4. Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
- Pahar gradat
- Tocător (cuțit, capacul vasului și vas cu capac)
- Tel
- Instrucțiuni de utilizare

1) Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din ambalaj.
2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.
3) Curățați toate componentele aparatului după cum este descris în capitolul **10. Curățarea**.

(i) Indicație

► Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări.

► În cazul în care nu au fost livrate toate componentele sau al pagubelor din cauza ambalării necorespunzătoare sau a transportului, luați legătura cu linia telefonică de serice (a se vedea capitolul **12.1. Service-ul**).

5. Descrierea aparatului

Figura A:

1 Afișaj de blocare
2 Tastă de blocare
3 Regulator de viteză
4 Bloc motor
5 Taste de deblocare
6 Adaptor de transmisie
7 Tel
8 Picior de mixare
9 Inel antialunecare detașabil
10 Vas
11 Cuțit
12 Capacul vasului
13 Capac

Figura B:

14 Pahar gradat

6. Date tehnice

Tensiunea rețelei	220-240 V ~, 50-60 Hz
Putere nominală	1000 W
Consum în stare oprită	0,2 W
Clasă de protecție	II / ⧈
Temperatura max. a alimentelor	< 60 °C în timpul prelucrării
	< 50 °C în timpul depozitării

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

Lăsați piciorul de mixare **(8)** să se răcească cca 5 minute după un timp de funcționare de maximum 2 minute. În cazul alimentelor care se prelucrează greu, de ex. ingrediente vâscoase sau solide, timpul de funcționare maxim nu trebuie să depășească 1 minut.

După 3 minute de funcționare, lăsați telul **(7)** să se răcească aprox. 5 minute.

După 1 minut de funcționare lăsați tocătorul să se răcească aprox. 5 minute.

Dacă aceste perioade sunt depășite, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire!s

Pahar gradat (14)	
Capacitate	930 ml
Scală pentru măsurare (volum util)	700 ml până la marcajul Max
Cantitate max. de umplere pentru procesare	300 ml până la marcajul

Vas (10)	
Capacitate	1000 ml
Volum util	Alimente până la marcajul de 500 ml
	Lichide până la marcajul de 300 ml

7. Utilizarea

- Cu paharul gradat **(14)** puteți măsura lichide în cantități de până la 700 ml. În vederea procesării, introduceți maximum 300 ml, în caz contrar, lichidul riscă să se reverse din paharul gradat.
- Cu piciorul de mixare **(8)** puteți prepara creme, sosuri, supe și mâncare pentru bebeluși sau puteți pasa fructele moi.

ATENȚIE!

- ► Nu utilizați piciorul de mixare **(8)** pentru procesarea alimentelor tari precum boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată etc.
- ► Pentru pasarea legumelor tari precum morcovii, fie adăugați puțin lichid, fie fierbeți legumele în prealabil.

- Cu tocătorul multifuncțional, alcătuit din cuțit **(11)**, vas **(10)** cu inel antialunecare detașabil**(9)** și capacul vasului **(12)**, puteți toca verdețuri sau puteți mărunți inclusiv alimente mai solide.
- Cu telul **(7)** puteți bate frișca și albușurile sau puteți să amestecați deserturile.

8. Asamblarea

AVERTIZARE!

- ► Introduceți ștecărul în priză abia după asamblare.

8.1. Asamblarea mixerului vertical

AVERTIZARE!

- ► Cuțitul este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

1) Așezați piciorul de mixare **(8)** pe blocul motor **(4)**, astfel încât acesta să se fixeze în poziție cu zgomotul specific (a se vedea **fig. C**).

8.2. Asamblarea telului

1) Apăsați telul **(7)** în adaptorul de transmisie **(6)**, până când acesta se închichetează.
2) Așezați telul astfel asamblat pe blocul motor **(4)**, astfel încât adaptorul de transmisie să se fixeze ferm în blocul motor (a se vedea **fig. C**).

8.3. Asamblarea tocătorului multifuncțional

⚠ AVERTIZARE!

► Cuțitul **(11)** este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

1) Așezați vasul **(10)** cu inelul antialunecare **(9)** pe o suprafață plană și uscată.

2) Așezați cu atenție cuțitul pe suportul din vas. Rotiți puțin cuțitul până când acesta glisează pe suport (a se vedea **fig. G**).

ⓘ Indicație

► Cuțitul nu este poziționat fix pe suport. Acest lucru este normal. Cuțitul se va fixa numai la așezarea capacului vasului **(12)**.

3) Introduceți alimentele pe care doriți să le mărunțiți în vas.

ⓘ Indicație

► Umpleți vasul cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml , iar pentru procesarea lichidelor, numai până la marcajul de 300 ml .

4) Așezați capacul vasului pe vas și fixați-l prin răsucire. În acest scop, proeminențele de pe marginea vasului trebuie să fie introduse în șina de la capacul vasului. Se va avea în vedere să fie prins corect cuțitul în capacul vasului.

5) Introduceți blocul motor **(4)** în sistemul de prindere de pe capacul vasului, astfel încât acesta să se fixeze pe capacul vasului (a se vedea **fig. H**).

9. Operarea

9.1. Deblocarea dispozitivului și selectarea vitezei

Când aparatul este conectat la alimentarea cu curent, regulatorul de viteză **(3)** este blocat din motive de siguranță. Afișajul de blocare **(1)** luminează roșu. Pentru a putea utiliza aparatul, trebuie dezactivat blocajul de siguranță.
În acest scop, apăsați tasta de blocare **(2)**. Afișajul de blocare luminează verde (a se vedea **fig. D**).

ⓘ Indicație

► Dacă nu apăsați regulatorul de viteză **(3)** în următoarele 2 secunde, dispozitivul se va bloca din nou. Afișajul de blocare luminează roșu.

Prin apăsarea regulatorului de viteză, puteți regla continuu viteza aparatului între 4.000 și 13.000 rpm.

Cu cât apăsați mai tare, cu atât mai mare este viteza, iar rezultatul prelucrării va fi mai rapid și mai fin.

9.2. Utilizarea mixerului vertical/a telului

⚠ AVERTIZARE!

► Alimentele nu trebuie să fie prea fierbinți! Conținutul împroșcat ar putea provoca opărirea.

► Dacă utilizați mixerul vertical direct într-o oală, nu introduceți piciorul de mixare **(8)** prea adânc, pentru a evita pătrunderea lichidului în blocul motor **(4)** (a se vedea **fig. E**).

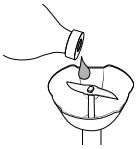
ⓘ Indicație

► Umpleți paharul gradat **(14)** pentru procesarea lichidelor/alimentelor până la maximum 300 ml.

După ce ați asamblat aparatul așa cum doriți, cu piciorul de mixare **(8)** sau telul **(7)**:

1) Introduceți ștecărul în priză.
2) Apăsați tasta de blocare **(2)** pentru a debloca aparatul (a se vedea **fig. D**).
3) Apăsați regulatorul de viteză **(3)** în cel mult 2 secunde, pentru a procesa alimentele.
4) Prelucrați alimentele în funcție de accesoriul de amestecare, așa cum se arată în **fig. E**.
5) După finalizarea prelucrării alimentelor, eliberați pur și simplu regulatorul de viteză **(3)**.

Indicație



Dacă pe durata funcționării apar zgomote neobișnuite precum scârțâit sau zgomote asemănătoare, aplicați puțin ulei alimentar neutru pe arborele de antrenare al piciorului de mixare **(8)**.

6) Scoateți ștecărul din priză.
7) Scoateți piciorul de mixare sau telul **(7)** din blocul motor **(4)**. În acest scop, apăsați simultan tastele de deblocare 5 și detașați accesoriul de amestecare corespunzător din blocul motor (a se vedea **fig. F**).

9.3. Operarea tocătorului multifuncțional

1) Dacă este necesar, tăiați alimentele pe care urmează să le prelucrați în bucăți de cca 2 cm.

Indicație

► Umpleți vasul **(10)** cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml , iar pentru procesarea lichidelor, numai până la marcajul de 300 ml .

După ce ați asamblat tocătorul multifuncțional:

2) Introduceți ștecărul în priză.
3) Apăsați tasta de blocare **(2)** pentru a debloca aparatul (a se vedea **fig. H**).
4) Apăsați regulatorul de viteză **(3)** în cel mult 2 secunde, pentru a procesa alimentele. În același timp, țineți cu cealaltă mână vasul și capacul vasului atașat **(12)** (a se vedea **fig. H**).

Indicație

► Nu scoateți blocul motor **(4)** de pe capacul vasului **(12)** în timp ce apăsați regulatorul de viteză.

5) După finalizarea prelucrării alimentelor, eliberați pur și simplu regulatorul de viteză.
6) Scoateți blocul motor de pe capacul vasului. În acest scop, apăsați tastele de deblocare **(5)** în același timpși ridicați blocul motor de pe capacul vasului (a se vedea **fig. H**).

Indicație

► Dacă doriți să depozitați alimente în vas, puteți utiliza capacul **(13)**. În acest caz, dacă este necesar, îndepărtați cu grijă mai întâi capacul vasului și blocul motor, precum și cuțitul **(11)**..

Exemple pentru pasarea, tocarea sau mărunțirea diferitelor alimente cu ajutorul diverselor accesorii de amestecare:

ACCESORIU DE AMESTE-CARE	ALIMENT	CANTITATE RECOMAN-DATĂ	VITEZĂ	TIMP	SUGESTIE
	Smoothie-uri cu fructe și legume	500 g	ridicată	30-60 sec.	Tăiați în bucăți de 2 cm. Mai întâi, adăugați lichid.[2]
	Hrană pentru bebeluși	200-400 ml	medie - înaltă [1]	20-60 sec.	Fierte moale
	Supe, sosuri	200-500 ml	medie - înaltă [1]	30-60 sec.	Este posibilă prepararea direct în vas
	Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100-500 ml	medie - înaltă [1]	15-40 sec.	Reci sau calde
	Ceapă	200 g	scăzută - medie, în impulsuri	8 x 1 sec.	Tăiați în felii
	Pătrunjel	20 g	ridicată	20 sec.	
	Usturoi	20 de căței	scăzută - medie	20 sec.	
	Morcovi	200 g	scăzută - medie	15 sec.	Tăiați în bucăți de 2 cm
	Alune/migdale	350 g	medie - înaltă [1]	30 sec.	
	Nuci	300 g	medie - înaltă [1]	25 sec.	
	Parmezan	200 g	ridicată	20-30 sec.	Cuburi de 1-2 cm
	Cuburi de gheață	7 buc.	ridicată	10-15 sec.	
	Cremă	250 ml	medie - înaltă [1]	70-90 sec.	Cană înaltă
	Albuș bătut spumă	4 albușuri	ridicată	120-180 sec.	Asigurați-vă că vasul nu conține grăsime

[1] Reglați viteza în funcție de consistența pe care doriți să o obțineți.

[2] Adăugați întâi lichide în recipient, pentru ca permite o funcționare mai ușoară a cuțitului și pentru ca ingredientele să fie prelucrate uniform.

10. Curățarea

⚠ AVERTIZARE!

►  În timpul curățării este interzisă introducerea blocului motor **(4)** și a adaptorului de transmisie **(6)** în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

ⓘ Indicație

►  Toate accesoriile, cu excepția blocului motor **(4)**, a adaptorului de transmisie **(6)** și a capacului vasului **(12)**, pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

1) Scoateți ștecărul din priză.
2) Curățați blocul motor **(4)** și adaptorul de transmisie **(6)** cu o lavetă umedă. Asigurați-vă că în orificiile blocului motor și ale adaptorului de transmisie nu pătrunde apă. În cazul depunerilor persistente de murdărie, aplicați un detergent delicat pe lavetă. Ștergeți resturile de detergent cu o lavetă umedă.
3) Curățarea tuturor componentelor se va realiza conform **fig. I**. Capacul vasului **(12)** poate fi curățat cu apă caldă și eventual un săpun blând. Apoi îndepărtați resturile de detergent cu apă curată.
4) Ștergeți bine totul cu o lavetă uscată și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.

11. Eliminarea

 Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Ambalajul este format din materiale pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

12. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea. Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

Acest aparat este conceput pentru o durată de viață de cel puțin 3 ani în cazul utilizării conform destinației. Dacă în această perioadă apare un defect care afectează capacitatea de utilizare, veți primi o înlocuire sau o reparație.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 523504_2601 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

12.1. Service-ul

(RO) **Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 523504_2601

12.2. Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

13. Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.

Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 523504_2601.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

14. Rețete

14.1. Supă cremă de legume

2-4 persoane

Ingrediente

- 2-3 linguri de ulei
- 200 g ceapă
- 200 g cartofi (cele mai potrivite sortimente sunt cele de cartofi făinoși)
- 200 g morcovi
- 350-400 ml supă concentrată de legume (proaspătă sau instant)
- sare, piper, nucșoară
- 5 g pătrunjel

Preparare

1) Ceapa se curăță și se mărunțește cu tocătorul. Se spală morcovii, se curăță și se taie felii. Se descojesc cartofii, se clătesc și se taie în cubulețe de cca 2 cm.
2) Se încălzește uleiul într-o oală și se călește ceapa până devine sticloasă. Se adaugă morcovii și cartofii și se lasă la înăbușit. Adăugați supa concentrată, astfel încât să acopere bine legumele și fierbeți timp de 10-15 minute până când se înmoaie. La nevoie adăugați supă concentrată dacă lichidul nu mai acoperă legumele.
3) Se spală pătrunjelul, se scutură și se îndepărtează cozile. Se rupe pătrunjelul în bucăți mari și se adaugă la supă. Pasați totul cu mixerul vertical **(8)** pentru aproximativ 1 minut. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară rasă după gust.

14.2. Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

- 1 ceapă de mărime medie
- 2 căței de usturoi
- 10-20 g ghimbir proaspăt
- 3 lg. ulei de rapiță
- 400 g pulpă de dovleac (cel mai potrivit este dovleacul Hokkaido, deoarece coaja acestuia se înmoaie în timpul fierberii și nu necesită descojire)
- 250-300 ml lapte de cocos
- 250-500 ml supă concentrată de legume
- sucul de la ½ de portocală
- puțin vin alb sec
- 1 linguriță de zahăr
- sare, piper

Preparare

1) Ceapa și usturoiul se curăță și se mărunțesc cu tocătorul. Descojiți ghimbirul și tăiați-l în cubulețe mici. Mai întâi căliți ceapa și ghimbirul în ulei fierbinte. După 2 minute adăugați și usturoiul și căliți-l.
2) Spălați dovleacul temeinic cu apă caldă și cu o perie pentru legume și tăiați-l în cubulețe de 2-3 cm. (dacă folosiți alt tip de dovleac în locul dovleacului Hokkaido, acesta va trebui descojit). Adăugați cubulețele de dovleac la ceapă și ghimbir și căliți-le. Turnați jumătate din cantitatea de lapte de cocos și tot atât din supa concentrată de legume, astfel încât dovleacul să fie acoperit. Fierbeți astfel cca 20-25 de minute cu capacul pus. Mixați totul cu mixerul vertical **(8)** până la omogenizare. Adăugați lapte de cocos până când obțineți o consistență corespunzătoare, cremoasă a supei.
3) Asezonați supa cu suc de portocale, vin alb, zahăr, sare și piper, până când obțineți o supă cu note picante și dulci, cu un gust echilibrat sărat-acrișor.

14.3. Pastă dulce de fructe

Ingrediente

- 250 g căpșune sau alte fructe
- 125 g zahăr gelifiant 2:1
- 1 strop de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de miez de vanilie

Preparare

1) Spălați și curățați căpșunele, îndepărtând codița verde. Lăsați surplusul de apă să se scurgă într-o strecurătoare, pentru ca pasta să nu devină prea lichidă. Tăiați căpșunele mai mari în bucăți. Puteți utiliza și fructe congelate, însă lăsați-le să se decongeleze înainte de a le mixa.
2) Cântăriți 250 g de căpșune și adăugați-le într-un recipient adecvat pentru amestecare.
3) Adăugați peste ele un strop de suc de lămâie.
4) După preferințe, răzuiți și adăugați și miezul unei păstăi de vanilie.
5) Adăugați zahărul gelifiant și mixați temeinic cu mixerul vertical **(8)** timp de 45-60 de secunde. În cazul în care rămân bucăți mai mari de fruct, lăsați compoziția să se odihnească timp de 2 minute, după care pasați din nou cca 60 de secunde.
6) Fierbeți compoziția la temperatură medie, apoi fierbeți timp de 2-3 minute la foc mic, amestecând continuu.
7) Serviți imediat sau turnați pasta de fructe într-un recipient cu capac.

14.4. Lapte cu banane

Ingrediente

- 1 banană
- 250 ml lapte
- cca 1 linguriță de zahăr, după gust

Preparare

1) Decojiți banana și tăiați-o în cubulețe.
2) Puneți banana, laptele și zahărul în vasul pentru amestecat și amestecați cu piciorul de mixare **(8)**.

14.5. Maioneză

Ingrediente

- 250 g ulei vegetal neutru, de ex. ulei de rapiță
- 1 ou și 1 gălbenuș
- 1 - 2 linguri de oțet (aprox. 15 g)
- Sare și piper după gust

Preparare

1) Puneți toate ingredientele (la temperatura camerei) în paharul de mixare în ordinea indicată mai sus.
2) Țineți mixerul vertical **(8)** vertical în pahar și începeți să mixați la viteză maximă până când uleiul începe să emulsioneze.
3) Mișcați încet mixerul vertical în sus și în jos până când restul de ulei este încorporat.
4) Pentru o consistență mai moale (de ex. pentru dressing de salată) procesați 1 minut; pentru o maioneză mai groasă (de ex. pentru dip-uri) mixați până la 2 minute.

Masă de testare pentru institutele de testare

Informa iile următoare sunt destinate exclusiv institutelor de testare și servesc la efectuarea unor teste standardizate. Aceste informa ii nu sunt necesare pentru utilizarea normală a aparatului.

Ingrediente*

- 150 g miere
- 160 g maltoză
- 40 g felii de castravete

Preparare

1) Puneți mai întâi mierea în recipientul tocătorului.
2) Apoi puneți maltoza în recipient.
3) Apoi puneți feliile de castravete în recipient.
4) Utilizați viteza maximă timp de 3 secunde.

* Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Съдържание

1. Употреба по предназначение 134

2. Използвани предупредителни указания и символи 134

3. Указания за безопасност 135

4. Окомплектовка на доставката 136

5. Описание на уреда 136

6. Технически данни 137

7. Употреба 137

8. Сглобяване 137

8.1. Сглобяване на пасатора 137

8.2. Сглобяване на телта за разбиване 137

8.3. Сглобяване на чопъра 138

9. Работа с уреда 138

9.1. Деблокиране на уреда и избор на скорост 138

9.2. Работа с пасатора/телта за разбиване 138

9.3. Работа с чопъра 139

10. Почистване 140

11. Предаване за отпадъци 140

12. Гаранция 140

12.1. Сервизно обслужване 141

12.2. Вносител 142

13. Поръчка на резервни части 142

14. Рецепти 142

14.1. Зеленчукова крем супа 142

14.2. Тиквена супа 143

14.3. Сладка плодова намазка 143

14.4. Бананово мляко 144

14.5. Майонеза 144

1. Употреба по предназначение

Уредът е предназначен за преработка на малки количества обичайни за домакинството хранителни продукти. Той е подходящ само за лична употреба в домакинството.
Използвайте уреда само както е описано в това ръководство. Спазвайте указанията относно подходящи хранителни продукти, времена на работа и температури.
Не преработвайте много твърди хранителни продукти.
Не превишавайте посочените времена на работа и допустими температури.
Максимално допустимата температура за контакт с пластмасовите части е 60 °C. При употреба за съхранение на олио, алкохол или кисели течности температурата трябва да е под 50 °C.
Уредът и принадлежностите не трябва да се използват във фурна или микровълнова печка. Не загрявайте хранителни продукти заедно с уреда или принадлежностите. Използвайте пасатора и телта за разбиване само в подходящи съдове.

2. Използвани предупредителни указания и символи

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

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

	**Указание:** Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	**Прочетете ръководството.** Преди да използвате продукта, вземете под внимание всички указания за обслужване и безопасност. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Клас на защита II: защита чрез двойна или усилена изолация.
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 - 7: пластмаси, 20 - 22: хартия и картон, 80 - 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република Сърбия.

3. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Включвайте уреда само към инсталиран според инструкциите контакт с напрежение на мрежата 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте мрежовия щепсел на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Не дърпайте самия кабел.
- Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел. Прокарайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Този уред не трябва да се използва от деца.
- Не допускайте деца да играят с уреда.
- Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- Не трябва да отваряте корпуса на блока на двигателя на пасатора. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
-  В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя на пасатора в течност и не допускайте проникване на течности в корпуса на блока на двигателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. При злоупотреба съществува опасност от нараняване!
- Когато използвате уреда за пюриране на горещи хранителни продукти в тенджера, свалете тенджерата от котлона и внимавайте течността да не ври. Оставете горещите хранителни продукти леко да се охладят, за да избегнете попарвания.
- Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

-  При боравене с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително остър!
- Винаги бъдете внимателни при изпразване на купата! Ножът е изключително остър!
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато той не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Преустановете използването на уреда и всички влизащи в контакт с хранителни продукти принадлежности, ако се забелязват повреди или силно износване. Внимавайте особено за пукнатини, счупвания, деформации, разхлабени части, дълбоки драскотини, корозия, оцветявания, повредени ножове, покрития или уплътнения, както и за трошлив или раздут материал.
  Преустановете използването на уреда и когато той издава необичайни звуци или миризми или ако захранващият кабел е повреден. Повредени или износени части могат да нарушат безопасността и не са годни за контакт с хранителни продукти. Сменете такива части, преди да продължите използването.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Когато пасаторът не се използва, не го оставяйте в гореща тенджера върху котлона.
- Не използвайте пасатора на сухо, а само в течности или хранителни продукти. Работа на сухо може да повреди пасатора.

4. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор
- мерителен съд
- Чопър (нож, капак на задвижването и купа с затварящ капак)
- Тел за разбиване
- ръководство за потребителя

1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
2) Отстранете всички опаковъчни материали.
3) Почистете всички части на уреда съгласно описанието в глава **10. Почистване**.

Указание

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспортирането, се обърнете към сервиза (вж. глава **12.1. Сервизно обслужване**).

5. Описание на уреда

Фигура A:

1 Индикатор за блокировка
2 Бутон на блокировката
3 Регулатор на скоростта
4 Блок на двигателя
5 Бутони за деблокиране
6 Задвижващ адаптер
7 Тел за разбиване
8 Пасатор
9 Свалящ се пръстен против плъзгане
10 Купа
11 Нож
12 Капак на задвижването
13 Затварящ капак

Фигура B:

14 Мерителен съд

6. Технически данни

Мрежово напрежение	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Номинална мощност	1000 W
Консумирана мощност в изключено състояние	0,2 W
Клас на защита	II/⧈
Макс. температура на хранителните продукти	< 60 °C при преработка
	< 50 °C при преработка

Препоръчваме следните времена на работа:

След 2 минути работа оставете пасатора **(8)** да се охлади за около 5 минути. При трудни за преработка хранителни продукти, напр. гъсти или твърди съставки, продължителността на работа трябва да е максимум 1 минута.

След 3 минути работа оставете бъркалката **(7)** да се охлади за около 5 минути.

След 1 минута работа оставете чопъра да се охлади за около 5 минути.

При превишаване на тези времена на работа са възможни повреди по уреда поради прегряване!

Мерителен съд (14)	
Вместимост	930 ml
Скала за отмерване (полезен обем)	700 ml до маркировката MAX
Макс. количества за пълнене за обработка	300 ml до маркировката

Купа (10)	
Вместимост	1000 ml
Полезен обем	Хранителни продукти до маркировката за 500 ml
	Течности до маркировката за 300 ml

7. Употреба

- С мерителния съд **(14)** можете да отмервате течности до 700 ml. Сипвайте максимум 300 ml течност за обработка, в противен случай тя може да изтече от мерителния съд.
- С пасатора **(8)** можете да приготвяте дипове, сосове, супи и бебешка храна или да пюрирате меки плодове.

ВНИМАНИЕ!

- ► Не използвайте пасатора **(8)** за обработка на твърди хранителни продукти, като напр. кафе на зърна, кубчета лед, захар, зърнени продукти, шоколад и др.
- ► За пюриране на твърди зеленчуци, като напр. моркови, или добавете малко течност, или предварително сварете зеленчуците до омекване.

- С чопъра, състоящ се от ножа **(11)**, купата **(10)** със свалящ се пръстен против плъзгане **(9)** и капака на задвижващия механизъм **(12)**, могат да се кълцат подправки, както и да се раздробяват по-твърди хранителни продукти.
- С телта за разбиване **(7)** можете да разбивате сметана и белтъци или да разбъркват десерти.

8. Сглобяване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ► Включете щепсела в контакт едва след сглобяването.

8.1. Сглобяване на пасатора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ► Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

1) Поставете пасатора **(8)** на блока на двигателя **(4)** така, че да се фиксира осезаемо (вж. **фиг. C**).

8.2. Сглобяване на телта за разбиване

1) Притиснете телта за разбиване **(7)** в задвижващия адаптер **(6)**, така че да се фиксира стабилно.
2) Поставете сглобената тел за разбиване на блока на двигателя **(4)** така, че задвижващият адаптер да се фиксира стабилно в блока на двигателя (вж. **фиг. C**).

8.3. Сглобяване на чопъра

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ► Ножът **(11)** е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

1) Поставете купата **(10)** с пръстена против плъзгане **(9)** върху равна и суха повърхност.
2) Поставете внимателно ножа на държача в купата. При това завъртете леко ножа, така че да се плъзне на държача (вж. **фиг. G**).

ⓘ Указание

- ► Ножът не стои напълно неподвижно на държача. Това е нормално. Ножът стои напълно неподвижно едва когато се постави капакът на задвижващия механизъм **(12)** .

3) Сипете хранителните продукти за раздробяване в купата.

ⓘ Указание

- ► Пълнете купата за обработка на хранителни продукти само до маркировката 500 ml, а за обработка на течности – само до маркировката 300 ml.

4) Поставете капака на задвижващия механизъм върху купата и го завъртете, за да се фиксира. При това издатъците по ръба на купата трябва да влязат в направляващата на капака на задвижващия механизъм. Внимавайте ножът да се захване правилно в капака на задвижващия механизъм.
5) Поставете блока на двигателя **(4)** в държача на капака на задвижващия механизъм така, че да се фиксира стабилно на капака на задвижващия механизъм (вж. **фиг. H**).

9. Работа с уреда

9.1. Деблокиране на уреда и избор на скорост

Когато уредът е свързан с електрозахранването, регулаторът на скоростта **(3)** е блокиран от съображения за безопасност. Индикаторът за блокировка **(1)** свети червено. За работа с уреда обезопасяващата блокировка трябва да се отмени. За целта натиснете бутона на блокировката **(2)**. Индикаторът за блокировка свети зелено (вж. **фиг. D**).

ⓘ Указание

- ► Ако не натиснете регулатора на скоростта **(3)** в рамките на следващите 2 секунди, уредът се блокира отново. Индикаторът за блокировка свети червено.

Чрез натискане на регулатора на скоростта можете да настройвате безстепенно скорост на уреда от 4000 до 13 000 об/мин. Колкото по-силно натискате, толкова по-висока е скоростта, т.е. толкова по-бърз и фин е резултатът от обработката.

9.2. Работа с пасатора/телта за разбиване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ► Хранителните продукти не трябва да са твърде горещи! Пръските от обработваните продукти могат да причинят попарване.
- ► Когато го използвате директно в тенджера, не потапяйте пасатора **(8)** твърде дълбоко, за да избегнете попадане на течност в блока на двигателя **(4)** (вж. **фиг. E**).

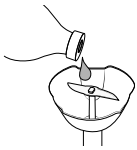
ⓘ Указание

- ► Пълнете мерителния съд **(14)** за обработка на течности/хранителни продукти само до максимум 300 ml.

След като сте сглобили уреда според изискванията с пасатора **(8)** или телта за разбиване **(7)**:

1) Включете щепсела в контакт.
2) Натиснете бутона на блокировката **(2)**, за да деблокирате уреда (вж. **фиг. D**).
3) Натиснете регулатора на скоростта **(3)** в рамките на 2 секунди, за да обработите хранителните продукти.
4) Обработете хранителните продукти според приставката за миксиране, както е показано на **фиг. E**.
5) Когато приключите обработката на хранителните продукти, просто отпуснете регулатора на скоростта **(3)**.

ⓘ Указание



В случай че по време на работа се появят необичайни шумове, като напр. скърцане или др.п., сипете малко неутрално олио за готвене при задвижващия вал на пасатора **(8)**.

6) Издърпайте щепсела от контакта.
7) Свалете пасатора, респ. телта за разбиване **(7)** от блока на двигателя **(4)**. За целта натиснете едновременно бутоните за деблокиране **(5)** и свалете съответната приставка за миксиране от блока на двигателя (вж. **фиг. F**).

9.3. Работа с чопъра

1) При необходимост нарежете хранителните продукти за обработка на парчета с размер около 2 cm.

Указание

► Пълнете купата **(10)** за обработка на хранителни продукти само до маркировката 500 ml , а за обработка на течности - само до маркировката 300 ml .

След като сте сглобили чопъра:

2) Включете щепсела в контакт.

3) Натиснете бутона на блокировката **(2)**, за да деблокирате уреда (вж. **фиг. H**).

4) Натиснете регулатора на скоростта **(3)** в рамките на 2 секунди, за да обработите хранителните продукти. При това дръжте здраво купата и поставения капак на задвижващия механизъм **(12)** с другата ръка (вж. **фиг. H**).

Указание

► Не сваляйте блока на двигателя **(4)** от капака на задвижващия механизъм **(12)**, докато натискате регулатора на скоростта.

5) Когато приключите обработката на хранителните продукти, просто отпуснете регулатора на скоростта.

6) Свалете блока на двигателя от капака на задвижващия механизъм. За целта натиснете бутоните за деблокиране **(5)** едновременно и повдигнете блока на двигателя от капака на задвижващия механизъм (вж. **фиг. H**).

Указание

► Ако желаете да съхранявате хранителни продукти в купата, можете да използвате затварящия капак **(13)**. За целта при необходимост първо свалете внимателно капака на задвижващия механизъм и блока на двигателя, както и ножа **(11)**.

Примери за пюриране, кълцане и раздробяване на различни хранителни продукти с различните приставки за миксиране:

ПРИСТАВКА ЗА МИКСИРАНЕ	ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ	СЪВЕТ
	Плодови/Зеленчукови смутита	500 g	висока	30 - 60 s	Нарежете на парчета с размер 2 cm. Първо добавете течност.[2]
	Бебешка храна	200 - 400 ml	средна - висока [1]	20 - 60 s	Добре сварена
	Супи, сосове	200 - 500 ml	средна - висока [1]	30 - 60 s	Възможно директно в тенджерата
	Шейкове, млечни напитки	100 - 500 ml	средна - висока [1]	15 - 40 s	Студени или топли
	Лук	200 g	ниска - средна, на импулси	8 x 1 s	Нарежете на резени
	Магданоз	20 g	висока	20 s	
	Чесън	20 скилидки	ниска - средна	20 s	
	Моркови	200 g	ниска - средна	15 s	Нарежете на парчета с размер 2 cm
	Лешници/Бадеми	350 g	средна - висока [1]	30 s	
	Орехи	300 g	средна - висока [1]	25 s	
	Пармезан	200 g	висока	20 - 30 s	Кубчета 1 - 2 cm
	Кубчета лед	7 бр.	висока	10 - 15 s	

ПРИСТАВКА ЗА МИКСИРАНЕ	ХРАНИТЕЛЕН ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ	СЪВЕТ
	Крем	250 ml	средна - висока [1]	70 - 90 s	Висока чаша
	Белтъци на сняг	4 белтъка	висока	120 -180 s	Следете в купата да няма остатъци от мазнина

[1] Настройте скоростта според желаната от вас консистенция.

[2] Първо сипете течност в съда, за да се задвижи по-лесно ножът и съставките да се преработят по-равномерно.

10. Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

►  При почистването в никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **(4)** и адаптера на предавките **(6)** във вода и не го дръжте под течаща вода.

ⓘ Указание

►  Всички принадлежности, с изключение на блока на двигателя **(4)**, задвижващия адаптер **(6)** и капака на задвижването **(12)**, могат да се почистват също в съдомиялна машина.

1) Издърпайте щепсела от контакта.

2) Почистете блока на двигателя **(4)** и адаптера на предавките **(6)** с влажна кърпа. Уверете се, че в отворите на блока на двигателя 4 и адаптера на предавките не прониква вода. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миещия препарат с влажна кърпа.

3) Почистете всички части, както е показано на **фиг. I**. След това отстранете остатъците от миещия препарат с чиста вода.

4) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

11. Предаване за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Опаковката е произведена от материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

12. Гаранция

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

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

Гаранционни условия

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

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка.

Този уред е проектиран за срок на експлоатация от най-малко 3 години при употреба по предназначение. Ако в рамките на този период възникне дефект, който нарушава годността за употреба, ще получите замяна или ремонт.

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер **(IAN 523504_2601)** като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

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

12.1. Сервизно обслужване

(BG) **България**

Тел.: 00800 111 4920

E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 523504_2601

12.2. Вносител

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГЩРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

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

13. Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на **www.kompernass.com**.

Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет.
С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 523504_2601.
- Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

14. Рецепти

14.1. Зеленчукова крем супа

2 - 4 порции

Продукти

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

Приготвяне

1) Обелете лука и го накълцайте с чопъра. Измийте и остържете морковите и ги нарежете на шайби. Обелете и измийте картофите и ги нарежете на кубчета с размер около 2 cm.
2) Загрейте олиото в тенджера и задушете лука до прозрачност. Добавете морковите и картофите и също ги задушете. Налейте толкова бульон, че зеленчуците да са добре покрити и оставете всичко да ври 10 - 15 минути до омекване. От време на време, ако е необходимо, доливайте бульон, за да са покрити зеленчуците.
3) Измийте и изтръскайте магданоза и отстранете дръжките. Накъсайте магданоза на едро и го прибавете към супата. Пюрирайте всичко с пасатора **(8)** за около 1 минута. Овкусете със сол, черен пипер и настъргано индийско орехче.

14.2. Тиквена супа

4 порции

Продукти

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

Приготвяне

1) Обелете лука и го накълцайте с чопъра, постъпете по същия начин и с чесъна. Обелете джинджифила и го нарежете на ситни кубчета. В горещо олио задушете първо лука и джинджифила. След 2 минути добавете чесъна и задушете и него.
2) Почистете старателно под топла вода тиквата с четка за зеленчуци, след това я нарежете на кубчета с размер 2 - 3 cm. (Ако се използва тиква, различна от тиква Хокайдо, тя трябва допълнително да се обели). Добавете кубчетата тиква към лука и джинджифила и също ги задушете. Залейте с половината количество кокосово мляко и толкова зеленчуков бульон, че тиквата да е добре покрита. При затворен капак варете около 20 - 25 минути до омекване. Миксирайте всичко с пасатора **(8)** до получаване на гладка смес. При това добавете толкова кокосово мляко, че супата да придобие подходящата, нежна кремообразна консистенция.
3) Овкусете супата с портокалов сок, бяло вино, захар, сол и черен пипер, така че супата да има пикантна и същевременно сладка и балансирана кисело-солена нотка.

14.3. Сладка плодова намазка

Продукти

- 250 g ягоди или други плодове
- 125 g желиращa захар 2:1
- 1 пръска лимонов сок
- на върха на ножа сърцевина от ванилова шушулка

Приготвяне

1) Измийте и почистете ягодите, като отстраните зелената основа на дръжката. Оставете ги да се отцедят добре в гевгир, за да може да изтече излишната вода и намазката да не стане твърде течна. Нарежете по-едрите ягоди на дребно. Можете да използвате също замразени плодове, но преди миксирането ги оставете да се размразят.
2) Претеглете 250 g ягоди и ги сипете в подходящ съд за миксиране.
3) Напръскайте с лимонов сок.
4) Ако е необходимо, изстържете сърцевината на ванилова шушулка и я добавете.
5) Прибавете желиращата захар и смесете старателно с пасатора **(8)** в продължение на 45 - 60 секунди. Ако все още има по-едри парчета, оставете всичко да почине за 2 минути и след това пюрирайте повторно в продължение на 60 секунди.
6) Сложете да заври при средна температура, след това оставете да поври около 2 - 3 минути, като разбърквате добре през цялото време.
7) Консумирайте веднага или сипете плодовата намазка в буркан с винтова капачка и го затворете.

14.4. Бананово мляко

Продукти

- 1 банан
- 250 ml мляко
- около 1 ч.л. захар на вкус

Приготвяне

1) Обелете банана и го нарежете на парчета.
2) Сипете банана, млякото и захарта в съда за миксиране и смесете с пасатора **(8)**.

14.5. Майонеза

Продукти

- 250 g неутрално растително масло, напр. рапично масло
- 1 яйце и 1 яйчен жълтък
- 1 - 2 супени лъжици оцет (около 15 g)
- Сол и пипер на вкус

Приготвяне

1) Поставете всички съставки (на стайна температура) в съд за смесване в горепосочената последователност.
2) Дръжте пасатора **(8)** вертикално в съда и започнете да смесвате на максимална скорост, докато маслото започне да емулгира.
3) Движете бавно пасатора нагоре и надолу, докато останалото масло се вработи.
4) За по-мека консистенция (напр. за салатен дресинг) обработвайте 1 минута; за по-гъста майонеза (напр. за дипове) смесвайте до 2 минути.

Тестова маса за изпитвателни институти

Следващите указания са предназначени изключително за изпитвателни институти и служат за провеждането на стандартизирани изпитвания. За нормалната употреба на уреда тези указания не са необходими.

Продукти*

- 150 g мед
- 160 g малтоза
- 40 g резени краставица

Приготвяне

1) Първо поставете меда в купата на чопъра.
2) След това поставете малтозата в купата.
3) След това поставете резените краставица в купата.
4) Използвайте максимална скорост за 3 секунди.

* Всички съставки трябва да бъдат със стайна температура.

Πίνακας περιεχομένων

1. Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς 146

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα 146

3. Υποδείξεις ασφαλείας 147

4. Σύνολο αποστολής 148

5. Περιγραφή συσκευής 149

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά 149

7. Χρήση 149

8. Συναρμολόγηση 150

8.1. Συναρμολόγηση του ραβδομπλέντερ 150

8.2. Συναρμολόγηση του χτυπητηριού 150

8.3. Συναρμολόγηση του πολυκόφτη 150

9. Χειρισμός 150

9.1. Απασφάλιση συσκευής και επιλογή ταχύτητας 150

9.2. Χειρισμός του ραβδομπλέντερ/χτυπητηριού 151

9.3. Χρήση του πολυκόφτη 151

10. Καθαρισμός 153

11. Απόρριψη 153

12. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 153

12.1. Σέρβις 154

12.2. Εισαγωγέας 154

13. Παραγγελία ανταλλακτικών 154

14. Συνταγές 154

14.1. Σούπα κρέμα λαχανικών 154

14.2. Σούπα κολοκύθας 155

14.3. Γλυκό επάλειμμα φρούτων 155

14.4. Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα 156

14.5. Μαγιονέζα 156

1. Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς

Η συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία μικρών ποσοτήτων τροφίμων οικιακής χρήσης. Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για ιδιωτική οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες. Τηρείτε τις οδηγίες σχετικά με τα κατάλληλα τρόφιμα, τους χρόνους λειτουργίας και τις θερμοκρασίες.

Μην επεξεργάζεστε πολύ σκληρά τρόφιμα. Μην υπερβαίνετε τους αναγραφόμενους χρόνους λειτουργίας και τις επιτρεπόμενες θερμοκρασίες.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία επαφής με τα πλαστικά μέρη ανέρχεται σε 60 °C. Σε περίπτωση χρήσης για φύλαξη βρώσιμου λαδιού, αλκοόλ ή όζινων υγρών, η θερμοκρασία δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τους 50 °C.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής και των αξεσουάρ σε φούρνους ή φούρνους μικροκυμάτων. Μην θερμαίνετε τρόφιμα μαζί με τη συσκευή ή τα αξεσουάρ. Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ράβδος και το χτυπητήρι μόνο σε κατάλληλα δοχεία.

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

⚠	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
ⓘ	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
ⓘ	**Υπόδειξη:** Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
📖	**Διαβάστε τις οδηγίες.** Πριν από τη χρήση του προϊόντος, λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.
~	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
⧈	Κατηγορία προστασίας II: προστασία μέσω διπλής ή ενισχυμένης μόνωσης.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
CE	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
a b	Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz αη.
- Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τραβάτε το καλώδιο από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα του μοτέρ του μίξερ χειρός. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
-  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ του μίξερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά του.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΊΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΎ!

- Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!

- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την πολτοποίηση καυτών τροφίμων σε μια κατσαρόλα, απομακρύνετέ την από την εστία και φροντίζετε να μη βράσει το υγρό. Αφήνετε τα καυτά φαγητά να κρυώνουν ελαφρώς, ώστε να αποφευχθούν τυχόν εγκαύματα.
- Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
-  Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών μαχαιριών.
- Καθαρίζετε τη συσκευή πολύ προσεκτικά. Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά το άδειασμα του μπολ! Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Σε περίπτωση εμφανών ζημιών ή έντονης φθοράς, διακόψτε τη χρήση της συσκευής και των αξεσουάρ που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Ελέγχετε ιδιαίτερα για ρωγμές, σπασίματα, παραμορφώσεις, χαλαρά μέρη, βαθιές γρατζουνιές, διάβρωση, αποχρωματισμούς, λεπίδες με ζημιά, καθώς και επιστρώσεις ή στεγανοποιήσεις, όπως και υλικά που έχουν γίνει εύθραυστα ή έχουν διογκωθεί. Διακόψτε τη χρήση της συσκευής σε περίπτωση ασυνήθιστων θορύβων ή οσμών ή εάν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας. Τα κατεστραμμένα ή φθαρμένα μέρη ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια και να μην είναι πλέον κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα. Αντικαθιστάτε τα εν λόγω μέρη πριν συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

ⓘ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην αφήνετε το μίξερ χειρός μέσα σε καυτή κατσαρόλα πάνω στην εστία, όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ άδειο, παρά μόνο με υγρά ή τρόφιμα. Σε περίπτωση λειτουργίας του μίξερ ενώ είναι άδειο, μπορεί να προκληθεί ζημιά.

4. Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ μπλέντερ ράβδος
- Δοχείο μέτρησης
- Πολυκόφτης (λεπίδα Καπάκι μετάδοσης κίνησης και μπολ με καπάκι κλεισίματος)
- Χτυπητήρι
- Οδηγίες χρήσης

1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις Οδηγίες χειρισμού από το χαρτοκιβώτιο.
2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
3) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **10. Καθαρισμός**.

ⓘ Υποδειξη

► Ελέγχετε την παράδοση ως προς την πληρότητα και εμφανείς φθορές.

► Σε μία ελλιπή παράδοση ή σε φθορές από ελλιπή συσκευασία ή από τη μεταφορά απευθυνθείτε στη γραμμή του σέρβις (βλέπε Κεφάλαιο **12.1. Σέρβις**).

5. Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

1 Ένδειξη φραγής
2 Πλήκτρο φραγής
3 Ρυθμιστής ταχύτητας
4 Σώμα μοτέρ
5 Πλήκτρα απασφάλισης
6 Αντάπτορας μηχανισμού μετάδοσης κίνησης
7 Χτυπητήρι
8 Πόδι ραβδομπλέντερ
9 Αφαιρούμενος αντιολισθητικός δακτύλιος
10 Μπολ
11 Λεπίδα
12 Καπάκι μετάδοσης κίνησης
13 Καπάκι κλεισίματος

Εικόνα B:

14 Δοχείο μέτρησης

6. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220-240 V ~, 50-60 Hz
Ονομαστική ισχύς	1000 W
Κατανάλωση ρεύματος σε απενεργοποιημένη κατάσταση	0,2 W
Κατηγορία προστασίας	II / ⧈
Μέγ. θερμοκρασία τροφίμων	< 60 °C κατά την επεξεργασία
	< 50 °C κατά τη φύλαξη

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

Μετά από χρόνο λειτουργίας έως 2 λεπτών, αφήνετε το μίξερ χειρός **(8)** να κρυώσει για περ. 5 λεπτά. Σε περίπτωση δύσκολων στην επεξεργασία τροφίμων, π.χ. παχύρρευστων ή στερεών συστατικών, ο χρόνος λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 1 λεπτό.

Μετά από 3 λεπτά λειτουργίας, αφήστε το σύρμα **(7)** να κρυώσει για περίπου 5 λεπτά.

Αφήνετε τον πολυκόφτη να κρυώσει για περ. 5 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Εάν γίνει υπέρβαση αυτών των χρόνων λειτουργίας, ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης!

Δοχείο μέτρησης (14)	
Χωρητικότητα	930 ml
Κλίμακα μέτρησης (Ωφέλιμη χωρητικότητα)	700 ml Έως τη σήμανση MAX
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης για επεξεργασία	300 ml Έως τη σήμανση

Μπολ (10)	
Χωρητικότητα	1000 ml
Ωφέλιμη χωρητικότητα	Τρόφιμα έως τη σήμανση 500 ml
	Υγρά έως τη σήμανση 300 ml

7. Χρήση

- Με το δοχείο μέτρησης **(14)** μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml. Για την επεξεργασία, γεμίζετε το μέγιστο 300 ml, καθώς σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκρεύσει υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης.
- Με το πόδι ραβδομπλέντερ **(8)** μπορείτε να παρασκευάζετε ντιπ, σάλτσες, σούπες και βρεφικές τροφές ή να πολτοποιείτε μαλακά φρούτα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ!

- Μην χρησιμοποιείτε το πόδι ραβδομπλέντερ **(8)** για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. για κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά, σοκολάτα κ.λπ.
- Για την πολτοποίηση σκληρών λαχανικών, όπως π.χ. καρότων, είτε προσθέτετε λίγο υγρό είτε βράζετε προηγουμένως τα λαχανικά ώστε να μαλακώσουν.

- Με τον πολυκόφτη, που αποτελείται από τη λεπίδα **(11)**, το μπολ **(10)**με αφαιρούμενο αντιολισθητικό δακτύλιο **(9)** και το καπάκι μετάδοσης κίνησης **(12)**, μπορείτε να ψιλοκόβετε μυρωδικά ή ακόμη και πιο σκληρά τρόφιμα.
- Με το χτυπητήρι **(7)** μπορείτε να χτυπάτε κρέμα γάλακτος και ασπράδι ή να ανακατεύετε επιδόρπιο.

8. Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

8.1. Συναρμολόγηση του ραβδομπλέντερ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Η λεπίδα είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.

1) Τοποθετήστε το πόδι ραβδομπλέντερ **(8)** στο σώμα μοτέρ **(4)** κατά τρόπο, ώστε να ασφαλίσει με ήχο (βλ. **Εικ. C**)**.**.

8.2. Συναρμολόγηση του χτυπητηριού

1) Πιέστε το χτυπητήρι **(7)** στον αντάπτορα μηχανισμού μετάδοσης κίνησης **(6)**, μέχρι να ασφαλίσει.

2) Τοποθετήστε το συναρμολογημένο με αυτόν τον τρόπο χτυπητήρι επάνω στο σώμα μοτέρ **(4)** έτσι ώστε ο αντάπτορας μηχανισμού μετάδοσης κίνησης να ασφαλίσει στο σώμα μοτέρ (βλ. **Εικ. C**).

8.3. Συναρμολόγηση του πολυκόφτη

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Η λεπίδα **(11)** είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.

1) Τοποθετήστε το μπολ **(10)** με τον αντιολισθητικό δακτύλιο **(9)** επάνω σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.

2) Τοποθετήστε προσεκτικά τη λεπίδα επάνω στο στήριγμα στο μπολ. Περιστρέψτε λίγο τη λεπίδα, έτσι ώστε να γλιστρήσει στο στήριγμα (βλ. **Εικ. G**).

ⓘ Υπόδειξη

► Η λεπίδα δεν εδράζεται τότε εντελώς σταθερά στο στήριγμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η λεπίδα εδράζεται εντελώς σταθερά μόνο όταν τοποθετηθεί το καπάκι μετάδοσης κίνησης **(12)** .

3) Γεμίστε το μπολ με τα τρόφιμα που πρέπει να τεμαχιστούν.

ⓘ Υπόδειξη

► Γεμίζετε το μπολ για την επεξεργασία τροφίμων μόνο μέχρι τη σήμανση των 500 ml και για την επεξεργασία υγρών μόνο μέχρι τη σήμανση των 300 ml .

4) Τοποθετήστε το καπάκι μετάδοσης κίνησης επάνω στο μπολ και βιδώστε το καλά. Εδώ πρέπει οι προεξοχές στα άκρα του μπολ να περνάνε μέσα στη ράγα στο καπάκι μετάδοσης κίνησης. Προσέξτε ώστε η λεπίδα να κουμπώνει σωστά στο καπάκι μετάδοσης κίνησης.

5) Τοποθετήστε το σώμα μοτέρ **(4)** στην υποδοχή στο καπάκι μετάδοσης κίνησης, κατά τέτοιο τρόπο ώστε να ασφαλίζει επάνω στο καπάκι μετάδοσης κίνησης (βλ.**Εικ. H**).

9. Χειρισμός

9.1. Απασφάλιση συσκευής και επιλογή ταχύτητας

Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την παροχή ρεύματος, ο ρυθμιστής ταχύτητας **(3)** είναι κλειδωμένος για λόγους ασφάλειας. Η ένδειξη φραγής **(1)** ανάβει κόκκινη. Για να μπορέσετε να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, πρέπει να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια φραγής. Για τον σκοπό αυτό, πιέστε το πλήκτρο φραγής **(2)**. Η ένδειξη φραγής ανάβει με πράσινο χρώμα (βλ. **Εικ. D**).

ⓘ Υπόδειξη

► Εάν δεν πατήσετε τον ρυθμιστή ταχύτητας **(3)** μέσα στα επόμενα 2 δευτερόλεπτα, ενεργοποιείται πάλι η φραγή της συσκευής. Η ένδειξη φραγής ανάβει κόκκινη.

Μέσω πίεσης του ρυθμιστή ταχύτητας μπορείτε να ρυθμίσετε αβαθμίδωτα την ταχύτητα της συσκευής από 4.000 έως 13.000 σ.α.λ. Όσο πιο δυνατά τον πιέζετε, τόσο αυξάνεται η ταχύτητα, δηλαδή τόσο πιο γρήγορο και λεπτό είναι το αποτέλεσμα της επεξεργασίας.

9.2. Χειρισμός του ραβδομπλέντερ/ χτυπητηριού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να είναι πολύ καυτά! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από τυχόν εκτοξευόμενο περιεχόμενο.
- Όταν χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ απευθείας σε μια κατσαρόλα, μην βυθίζετε το πόδι του ραβδομπλέντερ **(8)** πολύ βαθιά, ώστε να μην φτάνουν υγρά στο σώμα του μοτέρ **(4)** (βλ. **Εικ. E**).

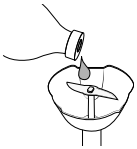
ⓘ Υπόδειξη

- Για την επεξεργασία υγρών/τροφίμων, γεμίστε το δοχείο μέτρησης **(14)** μόνο μέχρι το μέγιστο τα 300 ml.

Αφού έχετε συναρμολογήσει κατά τα προβλεπόμενα το πόδι ραβδομπλέντερ **(8)** ή το χτυπητήρι **(7)**:

1) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
2) Πιέστε το πλήκτρο φραγής **(2)**, για να απασφαλίσετε τη συσκευή (βλ. **Εικ. D**).
3) Πιέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **(3)** εντός 2 δευτερολέπτων για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα.
4) Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα ανάλογα με το εξάρτημα ανάδευσης, όπως φαίνεται στην **Εικ. E** .
5) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, αφήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **(3)**.

ⓘ Υπόδειξη



Σε περίπτωση ασυνήθιστων θορύβων κατά τη λειτουργία, όπως τριζίματα ή παρόμοιους θορύβους, προσθέστε μικρή ποσότητα ουδέτερου λαδιού μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης του ποδιού του ραβδομπλέντερ **(8)**.

6) Αποσυνδέστε το βύσμα δικτύου από την πρίζα.
7) Αφαιρέστε το πόδι ραβδομπλέντερ ή το χτυπητήρι **(7)** από το σώμα μοτέρ **(4)**. Για τον σκοπό αυτό, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα απασφάλισης **(5)** και αποσυνδέστε το εκάστοτε εξάρτημα ανάμειξης από το σώμα μοτέρ (βλ. **Εικ. F**).

9.3. Χρήση του πολυκόφτη

1) Εάν χρειάζεται, κόψτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία σε τεμάχια μεγέθους περ. 2 cm.

ⓘ Υπόδειξη

- Γεμίζετε το μπολ **(10)** για την επεξεργασία τροφίμων μόνο μέχρι τη σήμανση των 500 ml και για την επεξεργασία υγρών μόνο μέχρι τη σήμανση των 300 ml .

Αφού συναρμολογήσετε τον πολυκόφτη:

2) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
3) Πιέστε το πλήκτρο φραγής **(2)**, για να απασφαλίσετε τη συσκευή (βλ. **Εικ. H**).
4) Πιέστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **(3)** εντός 2 δευτερολέπτων για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα. Κρατήστε τότε το μπολ και το τοποθετημένο καπάκι μετάδοσης κίνησης **(12)** με το άλλο χέρι σφιχτά (βλ. **Εικ. H**).

ⓘ Υπόδειξη

- Μην απομακρύνετε το σώμα μοτέρ **(4)** από το καπάκι μετάδοσης κίνησης **(12)** όσο πιέζετε τον ρυθμιστή ταχύτητας.

5) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλά αφήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας.
6) Αφαιρέστε το σώμα μοτέρ από το καπάκι μετάδοσης κίνησης. Για τον σκοπό αυτό, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα απασφάλισης **(5)** και σηκώστε το σώμα μοτέρ από το καπάκι μετάδοσης κίνησης (βλ. **Εικ. H**).

ⓘ Υπόδειξη

- Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε τρόφιμα στο μπολ, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καπάκι κλεισίματος **(13)**. Για τον σκοπό αυτό, αφαιρέστε πρώτα το καπάκι μετάδοσης κίνησης και το σώμα μοτέρ και βγάλτε έξω προσεκτικά και τη λεπίδα **(11)** .

Παραδείγματα για την πολτοποίηση, το ψιλοκόψιμο και τον τεμαχισμό διαφορετικών τροφίμων με τα διάφορα εξαρτήματα ανάμειξης:

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ	ΤΡΟΦΙΜΟ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΥΠΟΔΕΙΞΗ
	Smoothies φρούτων, λαχανικών	500 g	Υψηλή	30–60 δευτ.	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm. Προσθέστε πρώτα υγρό.[2]
	Βρεφική τροφή	200–400 ml	Μέτρια - υψηλή [1]	20–60 δευτ.	Μέχρι να μαλακώσει
	Σούπες, σάλτσες	200–500 ml	Μέτρια - υψηλή [1]	30–60 δευτ.	Δυνατότητα χρήσης απευθείας στην κατσαρόλα
	Σέικ, ροφήματα με βάση το γάλα	100–500 ml	Μέτρια - υψηλή [1]	15–40 δευτ.	Κρύο ή ζεστό
	Κρεμμύδια	200 g	Χαμηλή - μέτρια, παλμικά	8 x 1 δευτ.	Κόψτε σε χοντρές φέτες
	Μαϊντανός	20 g	Υψηλή	20 δευτ.	
	Σκόρδο	20 σκελίδες	Χαμηλή - μέτρια	20 δευτ.	
	Καρότα	200 g	Χαμηλή - μέτρια	15 δευτ.	Κόψτε σε κομμάτια 2 cm
	Φουντούκια/ αμύγδαλα	350 g	Μέτρια - υψηλή [1]	30 δευτ.	
	Καρύδια	300 g	Μέτρια - υψηλή [1]	25 δευτ.	
	Παρμεζάνα	200 g	Υψηλή	20–30 δευτ.	Κύβοι 1-2 cm
	Παγάκια	7 τεμ.	Υψηλή	10–15 δευτ.	
	Κρέμα	250 ml	Μέτρια - υψηλή [1]	70–90 δευτ.	Ψηλό ποτήρι
	Ασπράδια αυγών	4 ασπράδια	Υψηλή	120–180 δευτ.	Προσέξτε ώστε το μπολ να μην έχει λίπος

[1] Ρυθμίζετε την ταχύτητα σύμφωνα με την υφή που επιθυμείτε.

[2] Προσθέστε πρώτα υγρό στο δοχείο, ώστε να είναι πιο εύκολη η εκκίνηση της λεπίδας και τα συστατικά να υποβληθούν πιο ομοιόμορφα σε επεξεργασία.

10. Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

► Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα **(4)** και τον προσαρμογέα κιβωτίου **(6)** κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

ⓘ Υπόδειξη

►  Όλα τα αξεσουάρ, εκτός από το σώμα μοτέρ **(4)**, τον αντάπτορα μηχανισμού μετάδοσης κίνησης **(6)** και το κάλυμμα μπολ **(12)**, πλένονται επίσης σε πλυντήριο πιάτων.

1) Αποσυνδέστε το βύσμα δικτύου από την πρίζα.
2) Καθαρίζετε το σώμα μοτέρ **(4)** και τον προσαρμογέα κιβωτίου **(6)** με ένα νωπό πανί. Εξασφαλίζετε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ και του προσαρμογέα κιβωτίου. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
3) Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως φαίνεται στην **Εικ. I**. Καθαρίζετε το κάλυμμα μπολ **(12)** με ζεστό νερό και, εφόσον απαιτείται, με ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Απομακρύνετε, στη συνέχεια, τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
4) Στεγνώνετε τα πάντα καλά με ένα στεγνό πανί και φροντίζετε, ώστε η συσκευή να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από την εκ νέου χρήση.

11. Απόρριψη



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

12. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών. Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για διάρκεια ζωής τουλάχιστον 3 ετών, εφόσον χρησιμοποιείται σύμφωνα με τον προβλεπόμενο σκοπό. Εάν εντός αυτού του χρονικού διαστήματος παρουσιαστεί ελάττωμα που επηρεάζει τη δυνατότητα χρήσης, θα λάβετε αντικατάσταση ή επισκευή.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 523504_2601 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

12.1. Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 523504_2601

12.2. Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ΓΕΡΜΑΝΙΑ
www.kompernass.com

13. Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.

Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 523504_2601.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

14. Συνταγές

14.1. Σούπα κρέμα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

- 2 - 3 ΚΣ λάδι
- 200 γρ. κρεμμύδι
- 200 γρ. πατάτες (ενδείκνυνται ιδιαίτερα τα είδη που όταν βράζουν έχουν μαλακή υφή)
- 200 γρ. καρότα
- 350 - 400 ml ζωμός λαχανικών (φρέσκος ή στιγμιαίος)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 5 γρ. μαϊντανός

Ετοιμασία

1) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε με τον πολυκόφτη. Πλένετε τα καρότα, τα καθαρίζετε και τα κόβετε σε φέτες. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους περ. 2 εκ.

2) Ζεσταίνετε λάδι σε μια κατσαρόλα, τσιγαρίζετε εκεί τα κρεμμύδια. Προσθέτετε τα καρότα και τις πατάτες και τα τσιγαρίζετε και αυτά. Βάζετε τόσο ζωμό ώστε να καλύπτονται τα λαχανικά καλά και τα αφήνετε όλα να βράσουν για 10 -15 λεπτά έως ότου μαλακώσουν. Εάν απαιτείται ρίχνετε ενδιάμεσα ζωμό, στην περίπτωση που δεν καλύπτονται πλέον τα λαχανικά.

3) Πλένετε το μαϊντανό, τον στεγνώνετε και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Τον κόβετε σε χοντρά κομμάτια και τον βάζετε στη σούπα. Τα πολτοποιείτε όλα με το μίξερ χειρός **(8)** περίπου για 1 λεπτό. Καρυκεύετε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο.

14.2. Σούπα κολοκύθας

4 άτομα

Συστατικά

- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 - 20 γρ. φρέσκια πιπερόριζα
- 3 ΚΣ λάδι ελαιοκράμβης
- 400 γρ. ψαχνό κολοκύθας (ενδείκνυνται καλύτερα οι κολοκύθες τύπου Hokkaido, διότι η φλούδα μαλακώνει κατά το μαγείρεμα καιέτσι δεν χρειάζονται καθάρισμα)
- 250 - 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ζηρό λευκό κρασί
- 1 ΚΤ ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Ετοιμασία

1) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε με τον πολυκόφτη. Κάντε το ίδιο με το σκόρδο. Καθαρίζετε την πιπερόριζα και την κόβετε σε λεπτούς κύβους. Στη συνέχεια τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια και την πιπερόριζα σε καυτό λάδι. Μετά από 2 λεπτά προσθέτετε και το σκόρδο και το τσιγαρίζετε μαζί.

2) Καθαρίζετε την κολοκύθα λεπτομερώς κάτω από ζεστό νερό με μια βούρτσα λαχανικών, μετά την κόβετε σε κύβους 2 - 3 εκ. (Εάν χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος κολοκύθας από τον τύπο Hokkaido, πρέπει επιπρόσθετα να καθαριστεί). Προσθέτετε τους κύβους της κολοκύθας στα κρεμμύδια και στην πιπερόριζα και τσιγαρίζετε μαζί. Προσθέτετε τη μισή ποσότητα γάλα ινδικής καρύδας και τόσο ζωμό ώστε να καλυφθεί καλά η κολοκύθα. Με κλειστό καπάκι βράζετε για περ. 20 - 25 λεπτά έως ότου μαλακώσει. Αναμειγνύετε όλα αυτά τα υλικά με το μίξερ χειρός **(8)** έως ότου γίνει ένα λείο μείγμα. Προσθέτετε τότε γάλα ινδικής καρύδας έως ότου η σούπα αποκτήσει μια σωστή, κρεμώδη υφή.

3) Καρυκεύετε τη σούπα με χυμό πορτοκάλι, λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι ώστε η σούπα να έχει μια δυνατή αλλά και παράλληλα γλυκιά και ισορροπημένη υπόζινη - αλμυρή γεύση.

14.3. Γλυκό επάλειμμα φρούτων

Υλικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα
- 125 γρ. ζάχαρη για μαρμελάδα 2:1
- Λίγος χυμός λεμονιού
- 1 ψίχα από ζυλαράκι βανίλιας (στη μύτη του μαχαιριού)

Παρασκευή

1) Πλένετε και καθαρίζετε τις φράουλες, αφαιρώντας το πράσινο κοτσανάκι. Τις αφήνετε να στεγνώσουν καλά σε ένα σουρωτήρι, ώστε να φύγει το περιττό νερό και το επάλειμμα να μην είναι πολύ υγρό. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και κατεψυγμένα φρούτα, αφήστε τα όμως να ξεπαγώσουν πριν την ανάμειξη.

2) Ζυγίζετε 250 γρ. φράουλες και τις βάζετε σε κατάλληλο δοχείο ανάμειξης.

3) Προσθέτετε λίγο χυμό λεμονιού.

4) Εάν χρειάζεται, προσθέτετε την ψίχα από ένα ζυλαράκι βανίλιας.

5) Προσθέτετε τη ζάχαρη μαρμελάδας και ανακατεύετε καλά με το μίξερ χειρός **(8)** για 45-60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμη μεγάλα κομμάτια, αφήνετε το μείγμα να ηρεμήσει για 2 λεπτά και, στη συνέχεια, πολτοποιείτε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.

6) Αφήνετε να βράσει σε μέτρια θερμοκρασία και μετά σιγοβράζετε για περίπου 2-3 λεπτά, ανακατεύοντας καλά καθ' όλη τη διαδικασία.

7) Απολαμβάνετε αμέσως ή βάζετε το επάλειμμα σε ένα γυάλινο δοχείο με βιδωτό καπάκι και το σφραγίζετε.

14.4. Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα

Υλικά

- 1 μπανάνα
- 250 ml γάλα
- περ. 1 κ.γλ. ζάχαρη, κατά προτίμηση

Παρασκευή

1) Ξεφλουδίστε την μπανάνα και κόψτε τη σε κομμάτια.
2) Προσθέστε την μπανάνα, το γάλα και τη ζάχαρη στο δοχείο ανάμειξης και αναμείξτε με το μίξερ χειρός **(8)**.

14.5. Μαγιονέζα

Υλικά

- 250 g ουδέτερο φυτικό λάδι, π.χ. κραμβέλαιο
- 1 αυγό και 1 κρόκος αυγού
- 1 - 2 κ.σ. ζίδι (περ. 15 g)
- Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

Παρασκευή

1) Βάλτε όλα τα υλικά (σε θερμοκρασία δωματίου) με την παραπάνω σειρά σε ένα δοχείο ανάμειξης.
2) Κρατήστε το μίξερ χειρός **(8)** κάθετα μέσα στο δοχείο και αρχίστε να αναμειγνύετε στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρι το λάδι να αρχίσει να γαλακτωματοποιείται.
3) Μετακινήστε αργά το μίξερ χειρός προς τα πάνω και προς τα κάτω, μέχρι να ενσωματωθεί το υπόλοιπο λάδι.
4) Για πιο μαλακή σύσταση (π.χ. για ντρέσινγκ σαλάτας) επεξεργαστείτε για 1 λεπτό· για πιο παχιά μαγιονέζα (π.χ. για ντιπ) αναμείξτε έως 2 λεπτά.

Δοκιμαστική μάζα για ινστιτούτα δοκιμών

Οι παρακάτω οδηγίες απευθύνονται αποκλειστικά σε εργαστήρια δοκιμών και προορίζονται για τη διεξαγωγή τυποποιημένων δοκιμών. Για τη συνήθη χρήση της συσκευής, οι οδηγίες αυτές δεν είναι απαραίτητες.

Υλικά*

- 150 g μέλι
- 160 g μαλτόζη
- 40 g φέτες αγγουριού

Παρασκευή

1) Τοποθετήστε πρώτα το μέλι στο δοχείο του κόφτη.
2) Στη συνέχεια τοποθετήστε τη μαλτόζη στο δοχείο.
3) Στη συνέχεια τοποθετήστε τις φέτες αγγουριού στο δοχείο.
4) Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα για 3 δευτερόλεπτα.

* Όλα τα συστατικά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung 158

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 158

3. Sicherheitshinweise 159

4. Lieferumfang 160

5. Gerätebeschreibung 161

6. Technische Daten 161

7. Verwendung 161

8. Zusammenbauen 162

8.1. Stabmixer zusammenbauen . . . 162

8.2. Schneebesen zusammenbauen . . . 162

8.3. Multizerkleinerer zusammenbauen . . . 162

9. Bedienen 162

9.1. Gerät entsperren und Geschwindigkeit wählen . . . 162

9.2. Stabmixer/Schneebesen bedienen . . . 163

9.3. Multizerkleinerer bedienen . . . 163

10. Reinigen 165

11. Entsorgung 165

12. Garantie der Kompernass Handels GmbH 165

12.1. Service . . . 166

12.2. Importeur . . . 166

13. Ersatzteile bestellen 166

14. Rezepte 167

14.1. Gemüsecremesuppe . . . 167

14.2. Kürbissuppe . . . 167

14.3. Süßer Fruchtaufstrich . . . 168

14.4. Bananenmilch . . . 168

14.5. Mayonnaise . . . 168

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Verarbeiten kleiner Mengen haushaltsüblicher Lebensmittel bestimmt. Es ist nur für den privaten Gebrauch im Haushalt geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Beachten Sie die Angaben zu geeigneten Lebensmitteln, Betriebszeiten und Temperaturen.

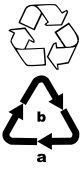
Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Betriebszeiten und zulässigen Temperaturen. Die maximal zulässige Temperatur für den Kontakt mit den Kunststoffteilen beträgt 60 °C. Bei Verwendung zur Aufbewahrung von Speiseöl, Alkohol oder sauren Flüssigkeiten sollte die Temperatur unter 50 °C liegen.

Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht im Backofen oder in der Mikrowelle verwendet werden. Erhitzen Sie keine Lebensmittel zusammen mit dem Gerät oder dem Zubehör. Verwenden Sie den Stabmixer und den Schneebesen nur in geeigneten Gefäßen.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

	**Hinweis:** Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr!

- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
-  Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Verwenden Sie das Gerät und alle Zubehörteile mit Lebensmittelkontakt nicht weiter, wenn Schäden oder starke Abnutzung erkennbar sind. Achten Sie besonders auf Risse, Brüche, Verformungen, lose Teile, tiefe Kratzer, Korrosion, Verfärbungen, beschädigte Messer, Beschichtungen oder Dichtungen sowie sprödes oder aufgequollenes Material.
  Verwenden Sie das Gerät auch nicht weiter, wenn es ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche entwickelt oder das Netzkabel beschädigt ist. Beschädigte oder abgenutzte Teile können die Sicherheit beeinträchtigen und für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet sein. Ersetzen Sie solche Teile vor der weiteren Verwendung.

(!) ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Betreiben Sie den Stabmixer nicht trocken, sondern ausschließlich in Flüssigkeiten oder Lebensmitteln. Ein Trockenlauf kann den Mixer beschädigen.

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher
- Multizerkleinerer (Messer, Antriebsdeckel und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- Schneebesen
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **10. Reinigen** beschrieben.

(i) Hinweis

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **12.1. Service**).

5. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1 Sperranzeige
2 Sperrtaste
3 Geschwindigkeitsregler
4 Motorblock
5 Entriegelungstasten
6 Getriebeadapter
7 Schneebesen
8 Mixfuß
9 Abnehmbarer Anti-Rutsch-Ring
10 Schüssel
11 Messer
12 Antriebsdeckel
13 Verschlussdeckel

Abbildung B:

14 Messbecher

6. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ , 50-60 Hz
Nennleistung	1000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / ⧈
Max. Lebensmitteltemperatur	< 60 °C bei Verarbeitung
	< 50 °C bei Lagerung

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß **(8)** nach einer Betriebszeit von maximal 2 Minuten ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Bei schwer zu verarbeitenden Lebensmitteln, z. B. dickflüssigen oder festen Zutaten, darf die Betriebszeit maximal 1 Minute betragen.

Den Schneebesen **(7)** nach 3 Minuten Betrieb ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Den Multizerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

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

Messbecher (14)	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml bis zur MAX-Markierung
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml bis zur Markierung

Schüssel (10)		
Fassungsvermögen	1000 ml	
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung	
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung	

7. Verwendung

- Mit dem Messbecher **(14)** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher herauslaufen.
- Mit dem Mixfuß **(8)** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren.

ACHTUNG!

- ► Benutzen Sie den Mixfuß **(8)** nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ► Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

- Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **(11)**, Schüssel **(10)** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **(9)** und Antriebsdeckel **(12)**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern.
- Mit dem Schneebesen **(7)** können Sie Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren.

8. Zusammenbauen

⚠ WARNUNG!

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

8.1. Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG!

► Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

1) Setzen Sie den Mixfuß **(8)** auf den Motorblock **(4)**, so dass er hörbar einrastet (siehe **Abb. C**).

8.2. Schneebesen zusammenbauen

1) Drücken Sie den Schneebesen **(7)** in den Getriebeadapter **(6)**, bis dieser fest einrastet.
2) Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen auf den Motorblock **(4)**, so dass der Getriebeadapter fest im Motorblock einrastet (siehe **Abb. C**).

8.3. Multizerkleinerer zusammenbauen

⚠ WARNUNG!

► Das Messer **(11)** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

1) Stellen Sie die Schüssel **(10)** mit dem Anti-Rutsch-Ring **(9)** auf eine ebene und trockene Fläche.
2) Setzen Sie vorsichtig das Messer auf die Halterung in der Schüssel. Drehen Sie das Messer dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht (siehe **Abb. G**).

ⓘ Hinweis

► Das Messer sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **(12)** aufgesetzt wird.

3) Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel.

ⓘ Hinweis

► Befüllen Sie die Schüssel zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

4) Setzen Sie den Antriebsdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel in die Schiene am Antriebsdeckel geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer korrekt in den Antriebsdeckel greift.
5) Setzen Sie den Motorblock **(4)** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel, so dass er auf dem Antriebsdeckel fest einrastet (siehe **Abb. H**).

9. Bedienen

9.1. Gerät entsperren und Geschwindigkeit wählen

Wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist, ist der Geschwindigkeitsregler **(3)** aus Sicherheitsgründen gesperrt. Die Sperranzeige **(1)** leuchtet rot. Um das Gerät betreiben zu können, muss die Sicherheitssperre aufgehoben werden.
Hierzu drücken Sie die Sperrtaste **(2)**. Die Sperranzeige leuchtet grün (siehe **Abb. D**).

ⓘ Hinweis

► Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler **(3)** nicht innerhalb der nächsten 2 Sekunden drücken, wird das Gerät wieder gesperrt. Die Sperranzeige leuchtet rot.

Durch Drücken des Geschwindigkeitsreglers können Sie die Geschwindigkeit des Gerätes von 4.000 bis 13.000 U/Min. stufenlos einstellen.
Je fester Sie drücken, desto höher ist die Geschwindigkeit, d. h. desto schneller und feiner wird das Verarbeitungsergebnis.

9.2. Stabmixer/Schneebesen bedienen

⚠ WARNUNG!

- ► Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.
- ► Wenn Sie den Stabmixer direkt in einem Topf verwenden, tauchen Sie den Mixfuß **(8)** nicht zu tief ein, damit keine Flüssigkeit in den Motorblock **(4)** gelangt (siehe **Abb. E**).

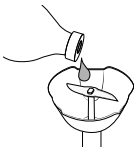
ⓘ Hinweis

- ► Befüllen Sie den Messbecher **(14)** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht mit dem Mixfuß **(8)** oder dem Schneebesen **(7)** zusammengebaut haben:

1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Drücken Sie die Sperrtaste **(2)**, um das Gerät zu entsperren (siehe **Abb. D**).
3) Drücken Sie den Geschwindigkeitsregler **(3)** innerhalb von 2 Sekunden, um die Lebensmittel zu verarbeiten.
4) Verarbeiten Sie die Lebensmittel je nach Mixaufsatz, wie in der **Abb. E** dargestellt.
5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den Geschwindigkeitsregler **(3)** los.

ⓘ Hinweis



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä. kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **(8)**.

6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
7) Nehmen Sie den Mixfuß bzw. den Schneebesen **(7)** vom Motorblock **(4)** ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **(5)** gleichzeitig ein und trennen Sie den jeweiligen Mixaufsatz vom Motorblock (siehe **Abb. F**).

9.3. Multizerkleinerer bedienen

1) Schneiden Sie ggf. die zu verarbeitenden Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.

ⓘ Hinweis

- ► Befüllen Sie die Schüssel **(10)** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
3) Drücken Sie die Sperrtaste **(2)**, um das Gerät zu entsperren (siehe **Abb. H**).
4) Drücken Sie den Geschwindigkeitsregler **(3)** innerhalb von 2 Sekunden, um die Lebensmittel zu verarbeiten. Halten Sie dabei die Schüssel und den aufgesetzten Antriebsdeckel **(12)** mit der anderen Hand fest (siehe **Abb. H**).

ⓘ Hinweis

- ► Nehmen Sie den Motorblock **(4)** nicht vom Antriebsdeckel **(12)** ab, während Sie den Geschwindigkeitsregler drücken.

5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den Geschwindigkeitsregler los.
6) Nehmen Sie den Motorblock von dem Antriebsdeckel ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **(5)** gleichzeitig ein und heben den Motorblock von dem Antriebsdeckel (s. **Abb. H**).

ⓘ Hinweis

- ► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **(13)** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel und den Motorblock ab sowie das Messer **(11)** vorsichtig heraus.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	LEBENS-MITTEL	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIG-KEIT	ZEIT	TIPP
	Obst-, Gemüse-Smoothies	500 g	hoch	30–60 Sek.	In 2 cm große Stücke schneiden. Zuerst Flüssigkeit dazu geben. [2]
	Babynahrung	200–400 ml	mittel - hoch [1]	20–60 Sek.	Weich gekocht
	Suppen, Soßen	200–500 ml	mittel - hoch [1]	30–60 Sek.	Direkt im Topf möglich
	Shakes, Milchgetränke	100–500 ml	mittel - hoch [1]	15–40 Sek.	Kalt oder warm
	Zwiebeln	200 g	niedrig - mittel, pulsierend	8 x 1 Sek.	In Spalten schneiden
	Petersilie	20 g	hoch	20 Sek.	
	Knoblauch	20 Zehen	niedrig - mittel	20 Sek.	
	Möhren	200 g	niedrig - mittel	15 Sek.	In 2 cm große Stücke schneiden
	Haselnüsse/ Mandeln	350 g	mittel - hoch [1]	30 Sek.	
	Walnüsse	300 g	mittel - hoch [1]	25 Sek.	
	Parmesan	200 g	hoch	20–30 Sek.	1-2 cm Würfel
	Eiswürfel	7 St.	hoch	10–15 Sek.	
	Creme	250 ml	mittel - hoch [1]	70–90 Sek.	Hoher Becher
	Eischnee	4 Eiweiße	hoch	120 –180 Sek.	Auf fettfreie Schüssel achten

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

[2] Geben Sie zuerst Flüssigkeit in das Gefäß, damit das Messer leichter anlaufen kann und die Zutaten gleichmäßiger verarbeitet werden.

10. Reinigen

⚠ WARNUNG!

► Sie dürfen den Motorblock **(4)** und den Getriebeadapter **(6)** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

ⓘ Hinweis

►  Alle Zubehörteile mit Ausnahme des Getriebeadapters **(6)** und des Antriebsdeckels **(12)** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2) Reinigen Sie den Motorblock **(4)** und den Getriebeadapter **(6)** nur mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks und des Getriebeadapters gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
3) Reinigen Sie alle Teile wie in der **Abb. I** dargestellt. Den Antriebsdeckel **(12)** reinigen Sie mit warmem Wasser und ggf. mildem Spülmittel. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

11. Entsorgung

 Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

12. Garantie der Kompernass Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Dieses Gerät ist für eine Haltbarkeit von mindestens 3 Jahren bei bestimmungsgemäßem Gebrauch ausgelegt. Sollte innerhalb dieses Zeitraums ein Defekt auftreten, der die Gebrauchsfähigkeit beeinträchtigt, erhalten Sie Ersatz oder Reparatur.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 523504_2601 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

12.1. Service

(DE) **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 523504_2601

12.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

13. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 523504_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

14. Rezepte

14.1. Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 -15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Mixfuß **(8)** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

14.2. Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

1) Zwiebel abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaidokürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 - 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß **(8)** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

14.3. Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Mixfuß **(8)** 45 - 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

14.4. Bananenmilch

Zutaten

- 1 Banane
- 250 ml Milch
- ca. 1 TL Zucker nach Geschmack

Zubereitung

1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß **(8)** vermischen.

14.5. Mayonnaise

Zutaten

- 250 g neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 - 2 EL Essig (ca 15 g)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Alle Zutaten (bei Raumtemperatur) in der o.g. Reihenfolge in einen Mixbecher geben.
2) Den Mixfuß **(8)** senkrecht in den Becher halten und bei maximaler Geschwindigkeit beginnen zu mixen, bis das Öl anfängt zu emulgieren.
3) Den Stabmixer langsam nach oben und nach unten bewegen, bis das restliche Öl eingearbeitet ist.
4) Für eine weichere Konsistenz (z.B. für Salatdressing) 1 Minute verarbeiten, für eine dickere Mayonnaise (z.B. für Dips) bis zu 2 Minuten mixen.

Prüfmasse für Prüfinstitute

Die folgenden Angaben sind ausschließlich für Prüfinstitute bestimmt und dienen der Durchführung standardisierter Prüfungen. Für den normalen Gebrauch des Geräts sind diese Angaben nicht erforderlich.

Zutaten*

- 150 g Honig
- 160 g Maltose
- 40 g Gurkenscheiben

Zubereitung

1) Zuerst den Honig in den Zerkleinererbehälter geben.
2) Anschließend die Maltose in den Behälter geben.
3) Danach die Gurkenscheiben hinzufügen.
4) Für 3 Sekunden auf maximaler Geschwindigkeit mixen.

* Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben.



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija · Trenutno stanje informacija
Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 06/2026 · Ident.-No.: SMSS1000B1-042026-2