



HAND BLENDER SET SSMS 600 G7

(GB) (CY)

HAND BLENDER SET

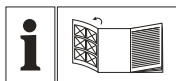
Operating instructions

(GR) (CY)

ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 525219_2507



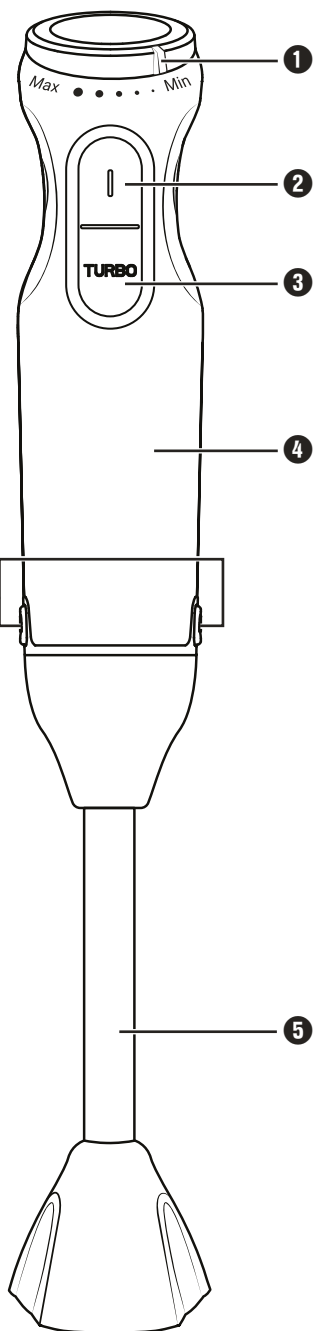
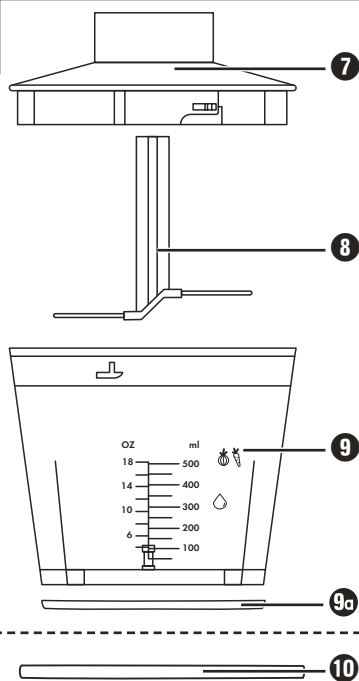
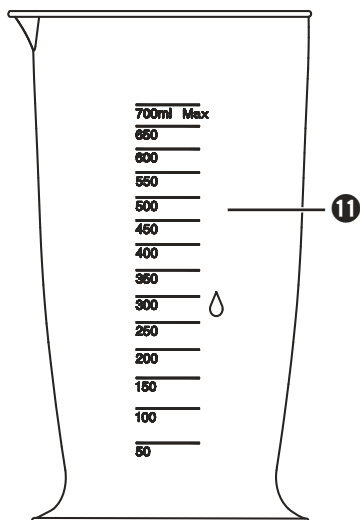
GB CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

English	Operating instructions	Page	1
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	13

A**B****C**

Index

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Items supplied	2
4. Description of appliance/Accessories	2
5. Technical data	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety instructions	4
8. Utilisation	6
9. Assembling	6
9.1. To assemble the hand blender	6
9.2. Assembling the shredder	6
10. Operation	7
10.1. Hand blender operation	7
10.2. Using the shredder	7
11. Cleaning	8
12. Disposal	9
13. Kompernass Handels GmbH warranty	9
13.1. Service	10
13.2. Importer	10
14. Recipes	10
14.1. Cream of Vegetable Soup	10
14.2. Pumpkin Soup	11
14.3. Jam	11
14.4. Banana milk	12
14.5. Mayonnaise	12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

2. Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

3. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker
 - Shredder (blade and bowl with lid)
 - 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 **11. 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 **13.1. Service**).

4. Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

- ❶ Speed regulator
- ❷ Switch  (Standard Speed)
- ❸ Turbo-Switch (High Speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender
- ❻ Release buttons

Illustration B (liquidiser):

- ❼ Blade
- ❽ Bowl
- ❾ Bowl (with removable non-slip ring )
- ❿ Sealing lid

Illustration C (accessories):

- ⓫ Measuring beaker

5. Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection Class	II / 
Measuring beaker ❶	
Capacity	930 ml
Measuring scale (Usable volume)	700 ml
Max. fill capacity for processing	300 ml
Bowl ❾	
Capacity	1050 ml
Max. fill capacity for processing	Food products up to the 500 ml marking 
	Liquids up to the 300 ml marking 

We recommend the following operating times:
 Allow the hand blender ❸ to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
 Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
 If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

6. 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.
	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.
	The packaging is made of recyclable materials. 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.

7. Safety instructions

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.
- 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. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- Disconnect the appliance from the mains power supply ...
 - ... when the appliance is unsupervised,
 - ... when you are cleaning the appliance,
 - ... when you are assembling or dismantling it.
- 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.
- 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.
- 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.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.

8. Utilisation

Note

- With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.

You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the hand blender **5** 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 **8**, bowl **9** with removable non-slip ring **9a** and drive lid **7**, to chop herbs or also harder food. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

9. Assembling

WARNING! RISK OF INJURY!

- Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

Note

- Before the first use, clean all parts as described in the chapter **11. Cleaning**.

9.1. To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow  on the motor unit **4** points to the arrow  on the blender **5** and the blender **5** clicks firmly into place.

9.2. Assembling the shredder

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

- Place the bowl **9** on a dry, level surface.
- Place the blade **8** carefully onto the holder in the bowl **9**. Turn the blade **8** a little while doing this, so that it slips onto the holder.

Note

- The blade **8** is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade **8** is only completely fixed when the bowl lid **7** has been put on.
- Add the food you wish to chop into the bowl **9**.

Note

- Fill the bowl **9** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.
- Place the drive lid **7** on the bowl **9** and turn it tight. The tabs on the edge of the bowl **9** must slide into the groove on the drive lid **7**. Please ensure that the blade **8** is correctly engaged in the drive lid **7**.
- Place the motor unit **4** in the holder on the drive lid **7** so that the arrow  on the drive lid **7** points to the arrow  on the motor unit **4** and the motor unit **4** clicks firmly into place.

Note

- If you want to store food in the bowl **9**, you can use the lid **10**. To do this, carefully remove the bowl lid **7** and motor unit **4** and also the blade **8** if necessary.

10. Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- The food being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

10.1. Hand blender operation

Note

- Fill the measuring beaker **11** only up to the 300 ml mark with food/liquids.

Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Hold down the switch **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.
- 3) Hold down the turbo-switch **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo-switch **3**, the maximum processing speed is immediately available to you.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.

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 **5**.

- 5) Remove the blender **5** from the motor unit **4**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the blender **5** off the motor unit **4**.

10.2. Using the shredder

Note

- Fill the bowl **9** 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:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Place the bowl **9** on a dry, level surface. The bowl **9** has a non-slip ring **9a** which keeps the bowl **9** from slipping easily.
- 3) Hold down the switch **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.

Note

- Hold the bowl **9** with the bowl lid **7** on with one hand while pressing the switch **2/3** with the other hand.
 - Do not remove the motor unit **4** from the bowl lid **7** while you are pressing the switch **2/3**.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.
 - 5) Remove the motor unit **4** off the drive lid **7**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the motor unit **4** off the drive lid **7**.

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

BLENDER ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	Min – Max ¹	Approx. 30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Onions	200 g	Min	6 x 1 sec.
	Parsley	50 g	Turbo	Approx. 20 sec.
	Garlic	20 cloves	Min – Max ¹	Approx. 20 sec.
	Carrots	200 g	Min – Max ¹	Approx. 15 sec.
	Hazelnuts/almonds	200 g	Turbo	Approx. 50 sec.
	Walnuts	200 g	... –	Approx. 25 sec.
	Parmesan	250 g	Turbo	Approx. 30 sec.

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

11. Cleaning

WARNING! **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
- ▶  Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Reassemble the liquidiser after use and/or cleaning so that you do not injure yourself on the exposed blade **8**. Keep the blade **8** out of the reach of children.

Note

- ▶  The measuring beaker **11**, blade **8**, bowl **9** with removable non-slip ring **9a** and sealing lid **10** are dishwasher-safe.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!
- 1) Disconnect the power cable.
 - 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
 - 3) Clean the blender **5**, drive lid **7**, bowl **9**, removable non-slip ring **9a**, sealing lid **10**, measuring beaker **11** and blade **8** thoroughly in soapy water. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
 - 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

12. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled 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 environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. 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.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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) 525219_2507 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.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 525219_2507.

13.1. 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 525219_2507

13.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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 **5** 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 **5** 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 **5** 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 ⑤.

14.5. Mayonnaise

Ingredients

- 375 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 3 egg yolks
- 23 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender ⑤ vertically in the bowl, then press and hold the turbo-switch ③.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	14
2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	14
3. Σύνολο αποστολής	14
4. Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	14
5. Τεχνικές πληροφορίες	14
6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	15
7. Υποδείξεις ασφαλείας	16
8. Χρήση	18
9. Συναρμολόγηση	18
9.1. Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός	18
9.2. Συναρμολόγηση πολυκόφτη	18
10. Χειρισμός	19
10.1. Χειρισμός του μίξερ χειρός και του χτυπητηριού	19
10.2. Χειρισμός του πολυκόφτη	19
11. Καθαρισμός	20
12. Απόρριψη	21
13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	21
13.1. Σέρβις	22
13.2. Εισαγωγέας	22
14. Συνταγές	23
14.1. Σούπα κρέμα λαχανικών	23
14.2. Σούπα κολοκύθας	23
14.3. Γλυκό επάλειμμα φρούτων	24
14.4. Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα	24
14.5. Μαγιονέζα	24

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδί-
δετε και όλα τα έγγραφα.

2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Το σετ αυτό προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες. Προορίζεται αποκλειστικά για την ιδιωτική οικιακή χρήση. Το μίξερ χειρός δεν προβλέπεται για επαγγελματική χρήση.

3. Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ μπλέντερ ράβδος
- Δοχείο μέτρησης
- Πολυκόφτης (λεπίδα και μπολ με κάλυμμα)
- 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 όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο

11. Καθαρισμός.

① 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 **13.1. Σέρβις**).

4. Περιγραφή συσκευής/ Εξαρτήματα

Εικόνα Α (Μίξερ χειρός):

- 1 Ρυθμιστής ταχύτητας
- 2 Διακόπτης  (κανονική ταχύτητα)
- 3 Διακόπτης τούρμπο (γρήγορη ταχύτητα)
- 4 Σώμα μοτέρ
- 5 Μίξερ χειρός
- 6 Πλήκτρα απασφάλισης

Εικόνα Β (Κόφτης):

- 7 Κάλυμμα μπολ
- 8 Λεπίδα
- 9 Μπολ (με αφαιρούμενο αντιολισθητικό δακτύλιο )
- 10 Καπάκι

Εικόνα C (Αξεσουάρ):

- 11 Δοχείο μέτρησης

5. Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατανάλωση ισχύος εκτός λειτουργίας	0,2 W
Κατηγορία προστασίας	II / 

Δοχείο μέτρησης ⑪

Χωρητικότητα	930 ml
Κλίμακα μέτρησης (Ωφέλιμη χωρητικότητα)	700 ml
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης για επεξεργασία	300 ml

Μπολ ⑨

Χωρητικότητα	1050 ml
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης για επεξεργασία	Τρόφιμα έως τη σήμανση 500 ml 
	Υγρά έως τη σήμανση 300 ml 

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

Αφήντε το μίξερ χειρός **5** να κρυώσει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Αφήντε τον πολυκόφτη να κρυώσει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Εάν γίνει υπέρβαση αυτών των χρόνων λειτουργίας, ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης!

6. 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.
	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.
	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.
	Η συσκευασία αποτελείται από ανακυκλώσιμα υλικά. 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.

7. 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 ap.
- 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.
- 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! Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ'Υ!

- 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.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!
- Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος ...
 - ... όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - ... όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - ... όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την πολτοποίηση καυτών τροφίμων σε μια κατσαρόλα, απομακρύνετε την από την εστία και φροντίζετε να μη βράσει το υγρό. Αφήνετε τα καυτά φαγητά να κρυώνουν ελαφρώς, ώστε να αποφευχθούν τυχόν εγκαύματα.
- 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.
- 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.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην αφήνετε το μίξερ χειρός μέσα σε καυτή κατσαρόλα πάνω στην εστία, όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

8. Χρήση

❗ Υποδειξη

- ▶ Με το δοχείο μέτρησης ⑪ μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml. Γεμίστε για την επεξεργασία το μέγιστο 300 ml, σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκρεύσει υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης ⑪.

Με το μίξερ χειρός ⑤ μπορείτε να παρασκευάζετε ντιπ, σάλτσες, σούπες και βρεφικές τροφές ή να πολτοποιείτε φρούτα. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός ⑤ το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός ⑤ 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. για καρότα, είτε προσθέτετε λίγο υγρό είτε βράζετε προηγουμένως τα λαχανικά ώστε να μαλακώσουν.

Με τον πολυκόφτη, που αποτελείται από τη λεπίδα ⑧, το μπολ ⑨ με αφαιρούμενο ανπολισθητικό δακτύλιο ⑩ και το καπάκι μετάδοσης κίνησης ⑦, μπορείτε να ψιλοκόβετε λαχανικά ή ακόμη και πιο σκληρά τρόφιμα. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τον κόφτη το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να τον αφήνετε να κρυώνει.

9. Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Βάλτε το φινι στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

❗ Υποδειξη

- ▶ Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 11. **Καθαρισμός.**

9.1. Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η λεπίδα ⑧ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός ⑤ στη σώμα μοτέρ ④, έτσι ώστε το βέλος ▲ στο σώμα μοτέρ ④ να δείχνει στο βέλος ▼ στο μίξερ χειρός ⑤ και το μίξερ χειρός ⑤ να ασφαλίσει καλά.

9.2. Συναρμολόγηση πολυκόφτη

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η λεπίδα ⑧ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- Τοποθετήστε το μπολ ⑨ επάνω σε μία επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε προσεκτικά τη λεπίδα ⑧ επάνω στο στήριγμα στο μπολ ⑨. Περιστρέψτε λίγο τη λεπίδα ⑧, έτσι ώστε να γλιστρήσει στο στήριγμα.

❗ Υποδειξη

- ▶ Η λεπίδα ⑧ δεν εδράζεται εντελώς σταθερά στο στήριγμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η λεπίδα ⑧ εδράζεται εντελώς σταθερά μόνο όταν τοποθετηθεί το καπάκι του μπολ ⑦.

- Γεμίστε το μπολ ⑨ με τα τρόφιμα που πρέπει να κοπούν.

❗ Υποδειξη

- ▶ Γεμίζετε το μπολ ⑨ για την επεξεργασία τροφίμων μόνο μέχρι τη σήμανση των 500 ml  και για την επεξεργασία υγρών μόνο μέχρι τη σήμανση των 300 ml .
- Τοποθετήστε το καπάκι μετάδοσης κίνησης ⑦ επάνω στο μπολ ⑨ και βιδώστε το καλά. Εδώ πρέπει οι προεξοχές στα άκρα του μπολ ⑨ να περνάνε μέσα στη ράγα στο καπάκι μετάδοσης κίνησης ⑦. Προσέξτε ώστε η λεπίδα ⑧ να κομπώνει σωστά στο καπάκι μετάδοσης κίνησης ⑦.

- Τοποθετήστε το σώμα μοτέρ ❹ στην υποδοχή στο καπάκι μετάδοσης κίνησης ❷, έτσι ώστε το βέλος ▲ στο καπάκι μετάδοσης κίνησης ❷ να δείχνει στο βέλος ▼ στο σώμα μοτέρ ❹ και το σώμα μοτέρ ❹ να ασφαλίσει σωστά.

❶ Υποδειξη

- Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε τρόφιμα στο μπολ ❹, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καπάκι ❶. Για τον σκοπό αυτό, εάν απαιτείται, αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του μπολ ❷ και το σώμα μοτέρ ❹ καθώς και τη λεπίδα ❸.

10. Χειρισμός

⚠ ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να είναι πολύ καυτά! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από τυχόν εκτοξευόμενο περιεχόμενο.

⚠ ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα ❸ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.

10.1. Χειρισμός του μίξερ χειρός και του χτυπητηριού

❶ Υποδειξη

- Γεμίστε το δοχείο μέτρησης ❶ για την επεξεργασία υγρών/τροφίμων μόνο μέχρι το μέγιστο τα 300 ml.

Αφού έχετε συναρμολογήσει κατά τα προβλεπόμενα τη συσκευή:

- 1) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη ❷, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση «Max», για να αυξήσετε την ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση «Min», για να μειώσετε την ταχύτητα.

- 3) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη τούρμπο ❸, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Πατώντας τον διακόπτη τούρμπο ❸, έχετε αμέσως στη διάθεσή σας τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.

- 4) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλώς αφήστε ελεύθερο τον πατημένο διακόπτη ❷/❸.

❶ Υποδειξη



Σε περίπτωση ασυνήθιστων θορύβων κατά τη λειτουργία, όπως τριξίματα ή άλλα παρόμοια, προσθέστε μικρή ποσότητα ουδέτερου λαδιού μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης του μίξερ χειρός ❶.

- 5) Αφαιρέστε το μίξερ χειρός ❶ από το σώμα μοτέρ ❹. Για τον σκοπό αυτό, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα απασφάλισης ❷ και σηκώνετε το μίξερ χειρός ❶ από το σώμα μοτέρ ❹.

10.2. Χειρισμός του πολυκόφτη

❶ Υποδειξη

- Γεμίζετε το μπολ ❹ 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:

- 1) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Τοποθετήστε το μπολ ❹ επάνω σε μια επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Το μπολ ❹ έχει έναν αντιολισθητικό δακτύλιο ❹, έτσι ώστε το μπολ ❹ να μην γλιστράει τόσο εύκολα.
- 3) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη ❷, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση «Max», για να αυξήσετε την ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση «Min», για να μειώσετε την ταχύτητα.

❗ Υποδειξη

- ▶ Κρατήστε το μπολ 9 και το τοποθετημένο καπάκι του μπολ 7 σφιχτά με το ένα χέρι ενώ με το άλλο χέρι πιέζετε τον διακόπτη 2/3.
- ▶ Μην απομακρύνετε το σώμα μοτέρ 4 από το καπάκι του μπολ 7 ενώ πιέζετε τον διακόπτη 2/3.

- 4) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλώς αφήστε ελεύθερο τον πατημένο διακόπτη 2/3.
- 5) Αφαιρέστε το σώμα μοτέρ 4 από το καπάκι μετάδοσης κίνησης 7. Για τον σκοπό αυτό, πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα ασφαλισής 6 και σηκώστε το σώμα μοτέρ 4 από το καπάκι μετάδοσης κίνησης 7.

Παραδείγματα για την πολτοποίηση, τον τεμαχισμό και το κομμάτισμα διαφορετικών τροφίμων με τα διάφορα εξαρτήματα ανάμειξης:

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ	ΥΛΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ
	Φρούτα, λαχανικά	100–200 g	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 30–60 δευτ.
	Βρεφικές τροφές, σούπες, σάλτσες	100–400 ml	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 60 δευτ.
	Σέικ, ροφήματα με βάση το γάλα	100–1000 ml	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 60 δευτ.
	Κρεμμύδια	200 g	Μέγ	6 x 1 δευτ.
	Μαϊντανός	50 g	Turbo	περ. 20 δευτ.
	Σκόρδο	20 σκελίδες	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 20 δευτ.
	Καρότα	200 g	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 15 δευτ.
	Φουντούκια/ αμύγδαλα	200 g	Turbo	περ. 50 δευτ.
	Καρύδια	200 g	... –	περ. 25 δευτ.
	Παρμεζάνα	250 g	Turbo	περ. 30 δευτ.

¹ Ρυθμίζετε την ταχύτητα σύμφωνα με την υφή που επιθυμείτε.

11. Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός τραβάτε πάντα το φιν από την πρίζα.
- ▶ Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα 4 κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού κατά τη χρήση της υπερβολικά κοφτερής λεπίδας 8. Συναρμολογείτε ξανά τον πολυκόφτη μετά τη χρήση και τον καθαρισμό για να μην τραυματιστείτε από την κινούμενη λεπίδα 8. Κρατάτε τη λεπίδα 8 μακριά από τα παιδιά.

❗ Υποδειξη

-  Το δοχείο μέτρησης ⑪, η λεπίδα ⑧, το μπολ ⑨ με αφαιρούμενο αντιολισθητικό δακτύλιο ⑩ και το καπάκι ⑩ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα! Αυτά μπορεί να προβάλλουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια!

- 1) Τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Καθαρίζετε το σώμα μοτέρ ④ με ένα νωπό πανί. Εξασφαλίζετε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ ④. Σε σκληρές ακαθαρσίες προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Σκουπίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε το μίξερ χειρός ⑤, το καπάκι μετάδοσης κίνησης ⑦, το μπολ ⑨, τον αφαιρούμενο αντιολισθητικό δακτύλιο ⑩, το καπάκι ⑩, το δοχείο μέτρησης ⑪ και τη λεπίδα ⑧ σχολαστικά με νερό πλύσης. Απομακρύνετε στη συνέχεια τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίζετε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν από μια νέα χρήση.

12. 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 φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διατίθεται 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 τότε 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 εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

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) 525219_2507 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 βρισκείται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 525219_2507 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

13.1. 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 525219_2507

13.2. Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

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 ⑤ 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 και έτσι δεν χρειάζονται καθάρισμα)
- 250 – 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 – 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ξηρό 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 ⑤ έως ότου γίνει ένα λείο μίγμα.

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 ξυλαράκι 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 ξυλαράκι βανίλιας.
- 5) Προσθέτετε τη ζάχαρη μαρμελάδας και ανακατεύετε καλά με το μίξερ χειρός ⑤ 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) Ξεφλουδίζετε 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 ⑤.

14.5. Μαγιονέζα

Υλικά

- 375 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
- 3 κρόκοι αβγού
- 23 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι, κατά προτίμηση

Παρασκευή

- 1) Προσθέστε τους κρόκους και το ξίδι σε ένα δοχείο ανάμειξης, κρατήστε το μίξερ χειρός ⑤ κάθετα στο δοχείο και κρατήστε πατημένο τον Διακόπτη τούρμπο ③
- 2) Προσθέστε αργά το λάδι με ομοιόμορφα μικρή ροή (εντός περ. 1 λεπτού), ώστε να ενωθεί με τα υπόλοιπα υλικά.
- 3) Τέλος, προσθέστε αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών:
10/2025 · Ident.-No.: SSMS600G7-092025-2

IAN 525219_2507