



HAND BLENDER SET SSMS 600 G7

(GB) (CY)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(SI)

PALIČNI MEŠALNIK – KOMPLET

Navodila za uporabo

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(RS)

ŠTAPNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(AL)

SET MIKSERI DORE

Udhëzime përdorimi

(BG)

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(MK)

СЕТ РАЧНИ БЛЕНДЕРИ

Упатства за работа

(RO)

SET MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

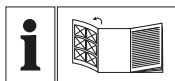
(GR)

ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 525219_2507

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR)
(RS) (MK) (RO) (BG) (GR)



GB CY

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

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

CZ

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

SK

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

HR

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

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznaćite sa svim funkcijama uređaja.

MK

Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

AL

Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

RO

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

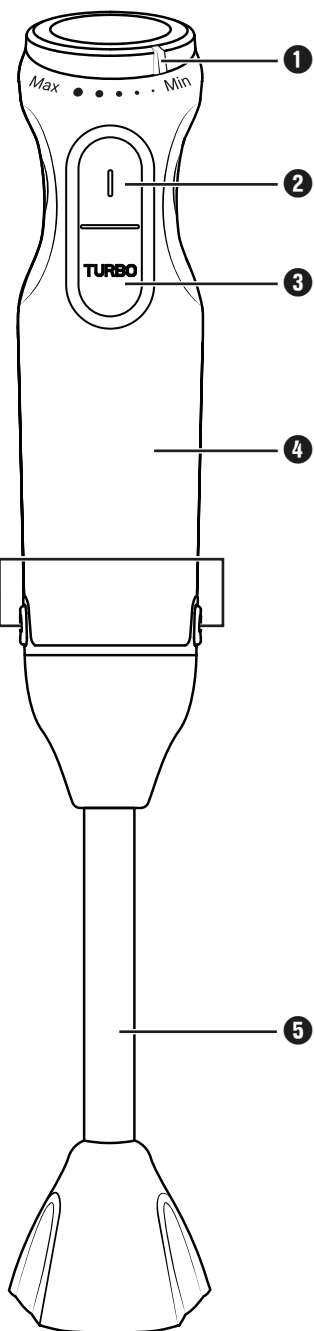
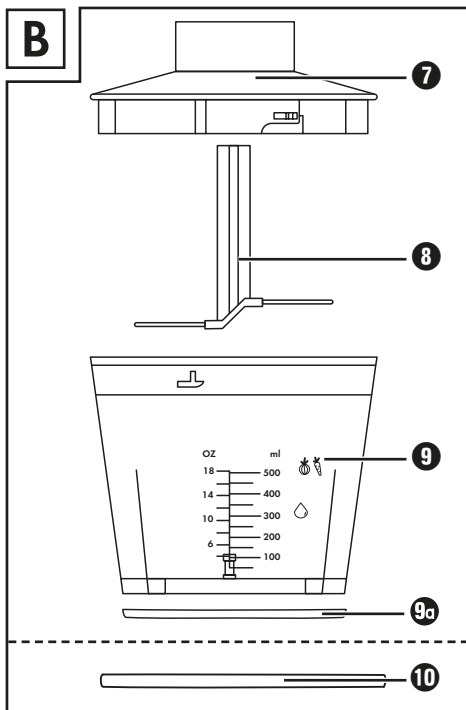
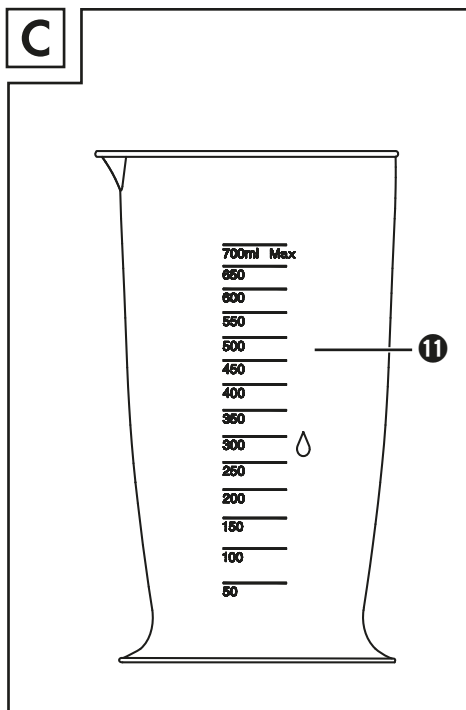
BG

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

GR CY

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

Magyar	Használati utasítás	Oldal	1
Slovenščina	Navodila za uporabo	Stran	13
Češky	Návod k obsluze	Strana	25
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	37
Hrvatski	Upute za upotrebu	Stranica	49
Srpski	Uputstvo za upotrebu	Strana	61
Македонски	Упатства за работа	Страница	73
Shqip	Udhëzime përdorimi	Faqe	85
Română	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	97
Български	Ръководство за експлоатация	Страница	109
Ελληνικά	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	123

A**B****C**

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	2
2. Rendeltetésszerű használat	2
3. A csomag tartalma	2
4. A készülék leírása/Tartozékok	2
5. Műszaki adatok	2
6. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	3
7. Biztonsági utasítások	4
8. Használat	6
9. Összeszerelés	6
9.1. A botmixer összeszerelése	6
9.2. Aprító összeszerelése	6
10. Használat	7
10.1. A botmixer használata	7
10.2. Az aprító használata	7
11. Tisztítás	8
12. Ártalmatlanítás	9
13. A Kompernass Handels GmbH garanciája	9
13.1. Szervíz	10
13.2. Gyártja	10
14. Receptek	10
14.1. Zöldséges krémleves.	10
14.2. Töklevés	11
14.3. Édes gyümölcskrém	11
14.4. Banános tej.	12
14.5. Majonéz.	12

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

2. Rendeltetésszerű használat

A botmixer kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A gép kizárólag magánháztartási használatra készült. A botmixer készletet nem tervezték üzletszerű használatra.

3. A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixer készlet
- mérőpohár
- Aprító (kés és aprítóedény fedéllel)
- 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

11. 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 **13.1. Szervíz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

4. A készülék leírása/ Tartozékok

„A” ábra (botmixer):

- 1 sebességszabályozó
- 2 kapcsoló  (normál sebesség)
- 3 turbó kapcsoló (gyors sebesség)
- 4 motorblokk
- 5 botmixer
- 6 kireteszelő gombok

„B” ábra (aprító):

- 7 aprítóedény fedele
- 8 kés
- 9 aprítóedény (levehető csúszásgátló gyűrűvel )
- 10 zárófedél

„C” ábra (tartozék):

- 11 mérőpohár

5. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~, 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,2 W
Védelmi osztály	II/ 

Mérőpohár

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

Aprítóedény

Űrtartalom	1050 ml
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	Élelmiszerek a 500 ml jelzésig  Folyadék a 300 ml jelzésig 

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert **5** 1 perc működtetés után kb. 2 percig hagyja lehűlni.

Az aprítót 1 perc működtetés után kb. 2 percig hagyja lehűlni.

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

6. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagolásban 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.
	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 csomagolás újrahasznosított anyagból készült. 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.

7. 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 csatlakozóvezetékét 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.
- 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.
- Ne használja a készüléket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérő célra. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készüléket ...
 - ...felügyelet nélkül hagyja,
 - ...tisztítja,
 - ...összeszereli vagy szétszedi.
- 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.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- 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.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ha nem használja a botmixert, ne hagyja egy forró edényben a főzőlapon.

8. Használat

❗ Tudnivaló

- ▶ A mérőpohárral 11 legfeljebb 700 ml folyadékot mérhet ki. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml folyadékot töltsön bele, ellenkező esetben a folyadék kifolyhat a mérőpohárból 11.

A botmixerrel 5 mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet. Javasoljuk, hogy a botmixert 5 egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a botmixert 5 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 késből 8, levehető csúszásgátló gyűrűvel 9a ellátott aprítóedényből 9 és meghajtófedeלבől 7 álló többfunkciós aprítóval fűszernövényeket és keményebb élelmiszereket lehet aprítani. Javasoljuk, hogy az aprítót egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

9. Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után csatlakoztassa a csatlakozóaljzatba.

❗ Tudnivaló

- ▶ Az első üzembe helyezés előtt tisztítsa meg minden alkatrészt a 11. Tisztítás fejezetben leírtak szerint.

9.1. A botmixer összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés 8 rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.
- Helyezze a botmixert 5 a motorblokkra 4 úgy, hogy a motorblokkon 4 lévő ▲ nyíl a botmixeren 5 lévő ▼ nyílra mutasson és a botmixer 5 stabilan bekattanjon.

9.2. Aprító összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés 8 rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.
- Helyezze az aprítóedényt 9 egy sima és száraz felületre.
- Óvatosan helyezze a kést 8 az aprítóedényben 9 lévő tartóra. Közben forgassa el kissé a kést 8, hogy az a tartóra csúszszon.

❗ Tudnivaló

- ▶ A kés 8 nem illeszkedik teljesen szorosan a tartóra. Ez normális. A kés 8 csak akkor illeszkedik egészen szorosan, ha felhelyezi az aprítóedény fedelét 7.
- Töltsé az aprítani kívánt élelmiszert az aprítóedénybe 9.

❗ Tudnivaló

- ▶ Az aprítóedényt 9 élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml-es jelölésig  folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml-es jelölésig töltsé meg .
- Helyezze a meghajtófedelet 7 az aprítóedényre 9 és csavarja rá szorosan. Ehhez az aprítóedény 9 szélén lévő füleket bele kell vezetni a meghajtófedélén 7 lévő sínbe. Ügyeljen arra, hogy a kés 8 megfelelően illeszkedjen a meghajtófedélbe 7.
- Helyezze a motorblokkot 4 a meghajtófedélén 7 lévő foglatba úgy, hogy a meghajtófedélén 7 lévő ▲ nyíl a motorblokkon 4 lévő ▼ nyílra mutasson, és a motorblokk 4 stabilan bekattanjon.

❗ Tudnivaló

- ▶ Ha élelmiszert szeretne tárolni az aprítóedényben 9, akkor használhatja a fedelet 10. Ehhez adott esetben először vegye le az aprítóedény fedelét 7 és a motorblokkot 4, valamint vegye ki óvatosan a kést 8.

10. Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Az élelmiszer nem lehet túl forró! A kifröcskenő tartalom leforrázást okozhat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A kés **8** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

10.1. A botmixer használata

i Tudnivaló

- Folyadékok/élelmiszerek feldolgozásához a mérőpoharat **11** legfeljebb a 300 ml jelölésig tölts meg.

Ha a készüléket a kívánt módon összeszerelte:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Tartsa lenyomva a kapcsolót **1** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.
- 3) Tartsa lenyomva a turbókapcsolót **3** az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbókapcsolót **3**, akkor azonnal a maximális feldolgozási sebesség áll rendelkezésre.
- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott kapcsolót **1** **2/3**.

i Tudnivaló



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a botmixer **5** hajtótengelyére.

- 5) Vegye le a botmixert **5** a motorblokkról **4**. Ehhez nyomja be egyszerre a kireteszelő gombokat **6** és emelje le a botmixert **5** a motorblokkról **4**.

10.2. Az aprító használata

i Tudnivaló

- Az aprítóedényt **9** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml-es jelölésig  folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml-es jelölésig tölts meg .

Ha összeszerelte az aprítót:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Helyezze az aprítóedényt **9** egy sima és száraz felületre. Az aprítóedény **9** egy csúszásgátló gyűrűvel **9a** rendelkezik, így az aprítóedény **9** nem csúszik el könnyen.
- 3) Tartsa lenyomva a kapcsolót **1** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.

i Tudnivaló

- Tartsa erősen az aprítóedényt **9** és a felhelyezett fedelet **7** az egyik kezével, miközben a másik kezével a kapcsolót **1** **2/3** nyomja.
- Ne vegye le a motorblokkot **4** az aprítóedény fedeléről **7**, miközben a kapcsolót **1** **2/3** nyomja.
- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott kapcsolót **1** **2/3**.
- 5) Vegye le a motorblokkot **4** a meghajtófedeletől **7**. Ehhez nyomja be egyszerre a kireteszelő gombokat **6** és emelje le a motorblokkot **4** a meghajtófedeletől **7**.

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

TURMIX-KEHELY	HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
	gyümölcs, zöldség	100–200 g	Min – Max ¹	kb. 30–60 másodperc
	bébiétel, levesek, szósok	100–400 ml	Min – Max ¹	kb. 60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100–1000 ml	Min – Max ¹	kb. 60 másodperc
	vöröshagyma	200 g	Min	6 x 1 másodperc
	petrezselyem	50 g	Turbo	kb. 20 másodperc
	fokhagyma	20 gerezd	Min – Max ¹	kb. 20 másodperc
	sárgarépa	200 g	Min – Max ¹	kb. 15 másodperc
	mogyoró/mandula	200 g	Turbó	kb. 50 másodperc
	dió	200 g	... –	kb. 25 másodperc
	parmezánsajt	250 g	Turbó	kb. 30 másodperc

¹ Állítsa be a sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően.

11. Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A botmixer-készlet tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶  A tisztítás során semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani a motorblokkot **4**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A rendkívül éles kés **8** használata során balesetveszély áll fenn. Használat és tisztítás után szerelje össze az aprítót, hogy a szabadon lévő kés **8** ne okozhasson sérüléseket. Tárolja a kést **8** gyermekek számára nem elérhető helyen.

Tudnivaló

- ▶  A mérőpohár **11**, a kés **8**, az aprítóedény **9** a levehető csúszásgátló gyűrűvel **9a** együtt és a zárófedél **10** mosogatógépben is tisztítható.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon erős hatású, vegyi vagy súroló hatású tisztítószeret! Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!
- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 - 2) A motorblokk **4** egy nedves törlőkendővel tisztítható meg. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **4** nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törlőkendőre. A mosogatószermaradványokat nedves törlőkendővel törölje le.
 - 3) Alaposan tisztítsa meg a botmixert **5**, a meghajtófedelelet **7**, az aprítóedényt **9**, a levehető csúszásgátló gyűrűt **9a**, a zárófedelelet **10**, a mérőpoharat **11** és a kést **8** mosogatószeres vízben. Ezután távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.

- 4) Egy törlőkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

12. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerekesszeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központban 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.

13. 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 rövideleírása.

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

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 kicserélgés után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészreire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

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

Ügynök gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 525219_2507.

- 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 szervizrészzel **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.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 525219_2507 megnyithatja a használati útmutatót.

13.1. Szerviz

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

IAN 525219_2507

13.2. Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

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

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 zöldségalaplé, hogy jól lefedje a zöldséget és az egészet főzze puhára 10 – 15 perc alatt. Igény szerint öntsön hozzá zöldségalaplé, 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 5 kb. 1 percig. Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

14.2. Töklevess

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

- 4) 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.
- 5) 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 zöldségalaplé, hogy jól elfedje a tököt. Főzze puhára fedő alatt kb. 20–25 percig. Mixelje simára az egészet a botmixerrel ❶. Közben adjon hozzá annyi kókusztejet, hogy a leves lágy, krémes állagú legyen.
- 6) 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 citromlé.
- 4) Igény szerint kaparja ki egy vaníliarúd belsejét és adja hozzá.
- 5) Adja hozzá a zselésítő cukrot és alaposan keverje el a botmixerrel ❶ 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 **5**.

14.5. Majonéz

Hozzávalók

- 375 ml semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 3 tojássárgája
- 23 g gyenge ecet vagy citromlé
- ízesítéshez só és bors

Elkészítés

- 1) Tegye a tojássárgáját és az ecetet egy keverőpohárba, tartsa függőlegesen a botmixert **5** a pohárba és tartsa lenyomva a turbó kapcsolót **3**.
- 2) Öntse hozzá az olajat lassan, egyenletesen vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Végül ízesítse ízlés szerint sóval és borssal.

Kazalo

1. Uvod	14
2. Predvidena uporaba	14
3. Vsebina kompleta	14
4. Opis naprave/pribor	14
5. Tehnični podatki	14
6. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	15
7. Varnostna navodila	16
8. Možnosti uporabe	18
9. Sestavljanje	18
9.1. Sestavljanje paličnega mešalnika	18
9.2. Sestavljanje sekljalnika	18
10. Uporaba	19
10.1. Uporaba paličnega mešalnika	19
10.2. Uporaba sekljalnika	19
11. Čiščenje	20
12. Odstranjevanje med odpadke	21
13. Proizvajalec	21
14. Pooblaščen serviser	21
15. Garancijski list	21
16. Recepti	23
16.1. Zelenjavna kremna juha	23
16.2. Bučna juha	23
16.3. Sladek sadni premaz	24
16.4. Bananino mleko	24
16.5. Majoneza	24

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ta navodila dobro shranite. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

2. Predvidena uporaba

Palični mešalnik v kompletu je namenjen izključno predelavi živil v majhnih količinah. Uporablja se lahko izključno v zasebnem gospodinjstvu. Palični mešalnik v kompletu ni namenjen uporabi v obrtne namene.

3. Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Palični mešalnik - komplet
- Merilna posoda
- Sekljalnik (nož in posoda s pokrovom)
- 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 **11. Čiščenje**.

❗ 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 **14. Pooblašeni serviser**).

4. Opis naprave/pribor

Slika A (palični mešalnik):

- 1 regulator hitrosti
- 2 stikalo  (normalna hitrost)
- 3 stikalo Turbo (visoka hitrost)
- 4 motorni blok
- 5 palični mešalnik
- 6 tipki za sprostitvev

Slika B (sekljalnik):

- 7 pokrov posode
- 8 nož
- 9 posoda (s snemljivim obročem proti drsenju )
- 10 zapiralni pokrov

Slika C (pribor):

- 11 merilna posoda

5. Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nazivna moč	600 W
Vhodna moč v stanju izklopa	0,2 W
Razred zaščite	II/ 

Merilna posoda 11

Prostornina	930 ml
Lestvica za odmerjanje (Uporabni volumen)	700 ml
Največja dovoljena količina za obdelavo	300 ml

Posoda 9

Prostornina	1050 ml
Največja dovoljena količina za obdelavo	živila do oznake za 500 ml 
	tekočine do oznake za 300 ml 

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Palični mešalnik **5** po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi.

Sekljalnik po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi.

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

6. 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.
	Izmenični tok/napetost
	Razred zaščite II: zaščita z dvojno ali ojačano izolacijo med deli pod napetostjo in dotakljivimi deli.
	Ne potaplajte 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.
 	Embalaža iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Oznacene 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.

7. 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.
- 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 drugače, kot je opisano v teh navodilih. Pri napačni uporabi naprave je prisotna nevarnost telesnih poškodb!
- Napravo vedno ločite od električnega omrežja:
 - kadar je naprava brez nadzora,
 - preden napravo očistite,
 - preden jo začnete sestavljati ali razstavljati.
- 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.
- Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- 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!
- Vedno 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.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika ne puščajte v loncu na kuhalni plošči, kadar ga ne uporabljate.

8. Možnosti uporabe

Opomba

- Z merilno posodo **11** lahko odmerite tekočine do 700 ml. V merilno posodo za obdelavo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina izteče iz merilne posode **11**.

S paličnim mešalnikom **5** lahko pripravite pomake, omake, juhe in hrano za dojenčka ter pirirate mehko sadje. Priporočamo, da palični mešalnik **5** naenkrat uporabljate največ 1 minuto in ga potem pustite, da se ohladi.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika **5** 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 **8**, posoda **9** s snemljivim obročem proti drsenju **9a** in pokrovom posode **7**, lahko narežete zelišča ali sesekljate tudi bolj trda živila. Priporočamo, da sekljalnik naenkrat uporabljate največ 1 minuto in ga potem pustite, da se ohladi.

9. Sestavljanje

OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH!**

- Električni vtič priključite v vtičnico šele po sestavitvi naprave.

Opomba

- Pred prvo uporabo očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **11. Čiščenje**.

9.1. Sestavljanje paličnega mešalnika

OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH!**

- Nož **8** je zelo oster! Z njim vedno ravnejte previdno.
- Palični mešalnik **5** namestite na blok motorja **4**, tako da kaže puščica  na bloku motorja **4** na puščico  na paličnem mešalniku **5** in se palični mešalnik **5** močno zaskoči.

9.2. Sestavljanje sekljalnika

OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH!**

- Nož **8** je zelo oster! Z njim vedno ravnejte previdno.
- Postavite posodo **9** na ravno in suho podlago.
- Previdno namestite nož **8** na držalo v posodi **9**. Pri tem nož **8** malo obrnite, da zdrsne na držalo.

Opomba

- Nož **8** se na koncu držalu ne prilega povsem trdno. To je normalno. Nož **8** je trdno pritrjen šele, ko namestite pokrov posode **7**.
- Živila za sekljanje dajte v posodo **9**.

Opomba

- Posodo **9** za obdelavo živil napolnite samo do oznake za 500 ml , za obdelavo tekočin pa samo do oznake za 300 ml .
- Pokrov posode **7** namestite na posodo **9** in ga privijte. Pri tem je treba jeziček na robu posode **9** vstaviti v vodilo na pokrovu posode **7**. Pazite, da nož **8** pravilno zagradi v pokrov posode **7**.
- Blok motorja **4** vstavite v nastavek na pokrovu posode **7**, tako da puščica  na pokrovu posode **7** kaže na puščico  na bloku motorja **4** in se blok motorja **4** močno zaskoči.

i Opomba

- Če želite živila shraniti v posodi **9**, lahko uporabite pokrov **10**. V ta namen po potrebi najprej previdno odstranite pokrov posode **7** in motorni blok **4** ter nož **8**.

10. Uporaba

⚠ OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH!**

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

⚠ OPOZORILO! **NEVARNOST TELESNIH!**

- Nož **8** je zelo oster! Z njim vedno ravajte previdno.

10.1. Uporaba paličnega mešalnika

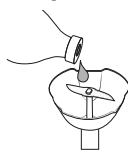
i Opomba

- Za obdelavo tekočin/živil merilno posodo **11** napolnite le do največ 300 ml.

Ko ste napravo sestavili po svoji želji:

- 1) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 2) Stikalo **2** držite pritisnjeno, da živila obdelate z normalno hitrostjo. Zavrtite regulator hitrosti **1** v smeri oznake »Max«, da zvišate hitrost. Zavrtite regulator hitrosti **1** v smeri oznake »Min«, da zmanjšate hitrost.
- 3) Držite pritisnjeno stikalo Turbo **3**, ko želite živila obdelati z visoko hitrostjo. Po pritisku na stikalo Turbo **3** vam je takoj na voljo največja možna hitrost obdelave.
- 4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo **2/3** preprosto spustite.

i Opomba



Če med delovanjem naprave pride do nenavadnega hrupa, kot je cviljenje ali podobno, dajte na pogonsko gred paličnega mešalnika **5** malo nevtralnega jedilnega olja.

- 5) Palični mešalnik **5** snemite z bloka motorja **4**. V ta namen hkrati pritisnite tipki za sprostitve **6** in dvignite palični mešalnik **5** z bloka motorja **4**.

10.2. Uporaba sekljalnika

i Opomba

- Posodo **9** za obdelavo živil napolnite samo do oznake za 500 ml , za obdelavo tekočin pa samo do oznake za 300 ml .

Ko je sekljalnik sestavljen:

- 1) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 2) Postavite posodo **9** na ravno in suho podlago. Posoda **9** ima obroč proti drsenju **9a**, tako da posoda **9** ne zdrsne tako zlahka.
- 3) Stikalo **2** držite pritisnjeno, da živila obdelate z normalno hitrostjo. Zavrtite regulator hitrosti **1** v smeri oznake »Max«, da zvišate hitrost. Zavrtite regulator hitrosti **1** v smeri oznake »Min«, da zmanjšate hitrost.

i Opomba

- Trdno držite posodo **9** in nameščeni pokrov posode **7** z eno roko, medtem ko z drugo roko pritiskate stikalo **2/3**.
- Ne odstranite motornega bloka **4** s pokrova posode **7**, medtem ko pritiskate stikalo **2/3**.
- 4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo **2/3** preprosto spustite.
- 5) Blok motorja **4** odstranite s pokrova pogona **7**. V ta namen hkrati pritisnite tipki za sprostitve **6** in dvignite blok motorja **4** s pokrova posode **7**.

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

MEŠALNI NASTAVEK	SESTAVINE	PRIPOROČENA KOLIČINA	HITROST	ČAS
	Sadje, zelenjava	100–200 g	Min – Max ¹	pribl. 30–60 s
	Hrana za dojenčke, juhe, omake	100–400 ml	Min – Max ¹	pribl. 60 s
	Shake, mlečni napitki	100–1000 ml	Min – Max ¹	pribl. 60 s
	Čebula	200 g	Min	6 x 1 s
	Peteršilj	30 g	Turbo	pribl. 20 s
	Česen	20 strokov	Min – Max ¹	pribl. 20 s
	Korenje	200 g	Min – Max ¹	pribl. 15 s
	Lešniki/mandlji	200 g	Turbo	pribl. 50 s
	Orehi	200 g	... –	pribl. 25 s
	Parmezan	250 g	Turbo	pribl. 30 s

¹ Nastavite hitrost glede na zeleno konsistenco.

11. Čiščenje

⚠ OPOZORILO! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pred čiščenjem sklopa paličnega mešalnika vedno potegnite električni vič iz vtičnice.
- ▶  Motornega bloka **4** pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH!

- ▶ Pri delu z zelo ostrim nožem **8** je prisotna nevarnost telesnih poškodb. Po uporabi in čiščenju sekljalnik znova sestavite, da se ne poškodujete na prosto dostopnem nožu **8**. Nož **8** naj bo zunaj dosega otrok.

❗ Opomba

- ▶  Merilna posoda **11**, nož **8**, posoda **9** s snemljivim obročem proti drsenju **9a** in zapiralni pokrov **10** so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

❗ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte nobenih agresivnih, kemičnih ali ostrih čistil! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površino naprave!

- 1) Izvlecite električni vič iz vtičnice.
- 2) Blok motorja **4** očistite z vlažno krpo. Pazite, da v odprtine motornega bloka **4** ne prodre voda. Pri trdovratni umazaniji dodajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite z vlažno krpo.
- 3) Palični mešalnik **5**, pokrov posode **7**, posodo **9**, snemljivi obroč proti drsenju **9a**, zapiralni pokrov **10**, merilno posodo **11** in nož **8** temeljito očistite v vodi 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.

12. 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 izbršite vse osebne podatke.

Embalaža je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

13. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

14. Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 525219_2507

15. 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 zavezuje, 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 pooblaščen 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 pooblaščen 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 kompleksnosti 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 podaljšane 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 pooblaščen 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 nepooblaščen servis ali nepooblaščen 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. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. 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

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 ⑤. 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 zmežča)
- 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 zmežča. Vse skupaj gladko zmeljite s paličnim mešalnikom ⑤. 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 kislasto 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 ocedite v cedilu, da lahko odteče odvečna voda in premaz ne bo preveč tekoč. Večje jagode narežite na majhne koščke. Uporabljajte lahko tudi globoko zamrznjene sadeže, vendar jih morate pred mešanjem odtajati.
- 2) Stehajte 250 g jagod in jih dajte v primer-no 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 ⑤ 45–60 sekund. Če ostanejo večji kosi jagod, pustite vse skupaj počivati 2 minuti in potem znova pirajte 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 banana in jo narežite na koščke.
- 2) Banano, mleko in sladkor dajte v posodo za mešanje in jih premešajte paličnim mešalnikom ⑤.

16.5. Majoneza

Sestavine

- 375 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repičnega olja
- 3 rumenjaki
- 23 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po želji

Priprava

- 1) Dajte rumenjaki in kis v mešalno posodo, palični mešalnik ⑤ navpično držite v posodi in držite pritisnjeno stikalo Turbo ③.
- 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dodajajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
- 3) Potem vse skupaj po želji začinite s soljo in poprom.

Obsah

1. Úvod	26
2. Použití dle předpisů	26
3. Rozsah dodávky	26
4. Popis přístroje/příslušenství	26
5. Technická data	26
6. Použitá výstražná upozornění a symboly	27
7. Bezpečnostní pokyny	28
8. Použití	30
9. Sestavení přístroje	30
9.1. Sestavení tyčového mixéru	30
9.2. Sestavení rozmělnovače	30
10. Obsluha	31
10.1. Obsluha tyčového mixéru	31
10.2. Obsluha rozmělnovače	31
11. Čištění	32
12. Likvidace	33
13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	33
13.1. Servis	34
13.2. Dovozce	34
14. Recepty	34
14.1. Zeleninová krémová polévka	34
14.2. Dýňová polévka	35
14.3. Sladká ovocná pomazánka	35
14.4. Banánové mléko	36
14.5. Majonéza	36

1. Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje. Vaším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

2. Použití dle předpisů

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

3. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka
- Rozmělnovač (nůž a miska s víkem)
- 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 **11. Čištění**.

Upozornění

- Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **13.1. Servis**).

4. Popis přístroje/ příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- 1 regulátor rychlosti
- 2 spínač  (běžná rychlost)
- 3 turbospínač (vysoká rychlost)
- 4 těleso motoru
- 5 tyčový mixér
- 6 odjišťovací tlačítka

Obrázek B (rozmělnovač):

- 7 víko mísy
- 8 nůž
- 9 miska (s odnímatelným protiskluzovým kroužkem )
- 10 víko

Obrázek C (příslušenství):

- 11 měrná nádobka

5. Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,2 W
Třída ochrany	II / 

Měrná nádobka 	
Kapacita nádoby	930 ml
Stupnice k odměření (Užitný objem)	700 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	300 ml

Miska 	
Kapacita nádoby	1050 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	potraviny až po značku 500 ml 
	tekutiny až po značku 300 ml 

Doporučujeme následující provozní doby:
Nechte tyčový mixér **5** po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte rozmělnovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

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

6. Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	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.
	Obal z recyklovatelných materiálů. 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.

7. 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 vyplývajícím nebezpečím.
- 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.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než jsou popsány v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- Přístroj zásadně odpojte od sítě ...
 - ... při jeho ponechání bez dozoru;
 - ... při jeho čištění;
 - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- 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.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- 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.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.

8. Použití

Upozornění

- Pomocí odměrné nádoby **11** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **11** vystříknout.

Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojeneckou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** 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.

Rozměšňovačem, sestávajícím z nože **8**, mísy **9** s odnímatelným protiskluzovým kroužkem **9a** a víka mísy **7**, lze nasekat bylinky nebo také rozdrtit tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozměšňovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

9. Sestavení přístroje

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Zástrčku zasuňte do zásuvky až po sestavení přístroje.

Upozornění

- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole **11. Čištění**.

9.1. Sestavení tyčového mixéru

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **8** je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- Nasadte mixovací nástavec **5** na těleso motoru **4** tak, aby šipka  na tělese motoru **4** ukazovala na šipku  na mixovacím nástavci **5** a mixovací nástavec **5** pevně zaskočil.

9.2. Sestavení rozměšňovače

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **8** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- Misku **9** postavte na rovnou a suchou plochu.
- Nasadte opatrně nůž **8** na přidržení v misce **9**. Přitom nůž **8** trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení.

Upozornění

- Nůž **8** při tom nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž **8** dosedá pevně až tehdy, když je nasazené víko mísy **7**.
- Potraviny určené k rozmělnění naplňte do mísy **9**.
-  **Upozornění**
 - Naplňte misku **9** k zpracování potravin jen po značku 500 ml  a zpracování kapalin jen po značku 300 ml .
 - Víko mísy **7** nasadte na mísu **9** a pevně utáhněte. Přitom musí být výstupky na okraji mísy **9** vedeny do lišty na víku mísy **7**. Dbejte na to, aby nůž **8** správně zapadl do víka mísy **7**.
 - Nasadte těleso motoru **4** do upnutí na víko mísy **7**, aby šipka  na víku mísy **7** ukazovala na šipku  na tělese motoru **4** a těleso motoru **4** pevně zaskočilo.

i Upozornění

- Chcete-li v misce **9** uchovávat potraviny, můžete použít víko **10**. K tomu účelu případně opatrně sejměte víko misky **7** a těleso motoru **4** a nůž **8**.

10. Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **8** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

10.1. Obsluha tyčového mixéru

i Upozornění

- Naplňte měrnou nádobku **11** ke zpracování kapalin/potravin maximálně jen do 300 ml.

Po sestavení přístroje podle potřeby:

- 1) Sítovou zástrčku zasuněte do sítové zásuvky.
- 2) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**.
Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý turbospínač **3**.
Stisknutím turbospínače **3** je okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

i Upozornění



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel tyčového mixéru **5** namažte trochou neutrálního stolního oleje.

- 5) Sejměte tyčový mixér **5** z tělesa motoru **4**. K tomu současně stiskněte odjišťovací tlačítka **6** a zvedněte tyčový mixér **5** z tělesa motoru **4**.

10.2. Obsluha rozmělnovače

i Upozornění

- Naplňte miskou **9** k zpracování potravin jen po značku 500 ml  a zpracování kapalin jen po značku 300 ml .

Po sestavení rozmělnovače:

- 1) Sítovou zástrčku zasuněte do sítové zásuvky.
- 2) Mísu **9** postavte na rovnou a suchou plochu. Mísa **9** je osazena protiskluzovým kroužkem **9a**, aby mísa **9** tak snadno neklouzala.
- 3) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.

i Upozornění

- Misku **9** a nasazené víko misky **7** pevně přidržte jednou rukou, zatímco druhou rukou stisknete spínač **2/3**.
- Nesundávejte těleso motoru **4** z víka misky **7**, zatímco tisknete spínač **2/3**.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.
- 5) Sundejte těleso motoru **4** z víka misky **7**. K tomu současně stiskněte odjišťovací tlačítka **6** a zvedněte těleso motoru **4** z víka misky **7**.

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

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	ovoce, zelenina	100–200 g	Min – Max ¹	cca 30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	cibule	200 g	Min	6 x 1 s
	petržel	50 g	Turbo	cca 20 s
	česnek	20 stroužků	Min – Max ¹	cca 20 s
	mrkev	200 g	Min – Max ¹	cca 15 s
	lískové oříšky / mandle	200 g	Turbo	cca 50 s
	vlašské ořechy	200 g	... –	cca 25 s
	parmezáň	250 g	Turbo	cca 30 s

¹ Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

11. Čištění

VÝSTRAHA! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.
- ▶  Během čištění nesmíte blok motoru **4** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **8** hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění rozmělnovač opět sestavte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž **8**. Nůž **8** ukládejte mimo dosah dětí.

Upozornění

- ▶  Měrná nádoba **11**, nůž **8**, mísa **9** s odnímatelným protiskluzovým kroužkem **9a** a víko **10** jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!
- 1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
 - 2) Těleso motoru **4** otřete vlhkým hadrem. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru **4** nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
 - 3) Tyčový mixér **5**, víko mísy **7**, mísu **9**, odnímatelný protiskluzový kroužek **9a**, víko **10**, měrnou nádobku **11** a nůž **8** důkladně vyčistěte ve vodě s mycím prostředkem. Zbytky mycího prostředku poté odstraňte čistou vodou.
 - 4) Utěrku vše dobře vytřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

12. 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 ekologických materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravu 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.

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 525219_2507 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 poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 525219_2507 otevřít svůj návod k obsluze.

13.1. Servis

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 525219_2507

13.2. Dovoze

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

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

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) Olupejte cibuli a nasekejte ji rozmělnovačem. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Olupejte 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 5 po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte 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 rozmělnovačem, 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 ⑤. Přitom přilévajte 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 příchut.

14.3. Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo hluboko zamraženého)
- 125 g želírovacího cukru 2:1
- 1 střík citrónové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusu 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, nechte ho však před mixováním rozmrazit.
- 2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
- 3) Pokapejte je citrónovou šťávou.
- 4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusu dřeň a přidejte množství na špičku nože.
- 5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem ⑤ 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 ji 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 ❸.

14.5. Majonéza

Suroviny

- 375 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 3 žloutky
- 23 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Do mixovací nádoby přidejte žloutek a ocet, tyčový mixér ❸ držte ve svislé poloze v nádobě a držte stisknutý turbospínač ❸.
- 2) Rovnoměrným slabým proudem pomalu přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty), aby se promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochuťte solí a pepřem.

Obsah

1. Úvod	38
2. Používanie primerané účelu	38
3. Obsah dodávky	38
4. Opis prístroja/príslušenstvo	38
5. Technické údaje	38
6. Použité výstražné upozornenia a symboly	39
7. Bezpečnostné pokyny	40
8. Používanie	42
9. Montáž	42
9.1. Montáž mixéra	42
9.2. Montáž drviča	42
10. Obsluha	43
10.1. Obsluha tyčového mixéra.	43
10.2. Obsluha mixéra	43
11. Čistenie	44
12. Likvidácia	45
13. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	45
13.1. Servis	46
13.2. Dovozca	46
14. Recepty	46
14.1. Krémová zeleninová polievka.	46
14.2. Tekvicová polievka	47
14.3. Sladká ovocná nátierka	47
14.4. Banánové mlieko	48
14.5. Majonéza.	48

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

2. Používanie primerané účelu

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

3. Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba
- Drvič (nôž a miska s vrchnákom)
- 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 **11. Čistenie**.

Upozornenie

- Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **13.1. Servis**).

4. Opis prístroja/ príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

- 1 Regulátor otáčok
- 2 Vypínač  (normálne otáčky)
- 3 Spínač turbo (vysoké otáčky)
- 4 Blok motora
- 5 Tyčový (ručný) mixér
- 6 Uvoľňovacie tlačidlá

Obrázok B (drvič):

- 7 Miska s vrchnákom
- 8 Nôž
- 9 Miska (s odoberateľným protišmykovým krúžkom )
- 10 Uzatváracie veko

Obrázok C (príslušenstvo):

- 11 Odmerná nádoba

5. Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Príkon vo vypnutom stave	0,2 W
Trieda ochrany	II / 

Odmerná nádoba

Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie (Využitelný objem)	700 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	300 ml

Miska

Objem	1050 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	Potraviny až po značku 500 ml  Tekutiny až po značku 300 ml 

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:
 Tyčový mixér **5** po 1 minúte prevádzky nechajte ochladiť cca 2 minúty.

Nechajte drvič ochladiť cca 2 minúty po 1 minúte prevádzky.

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

6. 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.
	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.
	Obal z recyklovateľných materiálov. Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

7. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Spotřebič připojte jen do elektrické zásuvky s napětím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz nainstalovanéj podľa predpisov.
- Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Spotřebič 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.
- Spotřebič 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 prístroja hrozí riziko poranenia!
- Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
 - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
 - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- 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.
- Spotrebič nesmú používať deti.
- Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- Elektrický spotrebič čistíte veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- Buďte vždy opatrní pri vyprázdňovaní misky!
- Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.

⚠ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.

8. Používanie

Upozornenie

- Odmerkou **11** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **11** vytiecť.

Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripraviť dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** nepoužívajte na spracovanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, ľadové kocky, cukor, obilie, čokoláda atď.
- Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte trochu tekutiny alebo zeleninu vopred uvarte do mäkka.

Pomocou univerzálneho drviča, pozostávajúceho z noža **8**, misky **9** s odoberateľným protišmykovým krúžkom **9a** a krytu pohonu **7** môžete sekať bylinky alebo drviť aj tvrdšie potraviny. Odporúčame používať drvič max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

9. Montáž

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

Upozornenie

- Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely postupom uvedeným v kapitole **11. Čistenie**.

9.1. Montáž mixéra

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nôž **8** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadíte tyčový mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka  na bloku motora **4** ukazovala na šípku  na tyčovom mixéri **5** a aby tyčový mixér **5** pevne zaskočil.

9.2. Montáž drviča

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nôž **8** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Misku **9** postavte na rovný a suchý podklad.
- Opatrne nasadíte nôž **8** na držiak v miske **9**. Pritom nôž **8** trochu pootočte tak, aby sklzol na držiak.

Upozornenie

- Nôž **8** pritom nesedí celkom pevne na držiaku. To je normálne. Nôž **8** sedí pevne až vtedy, keď je nasadený vrchnák misky **7**.
- Prísady určené na rozmixovanie dajte do misky **9**.

Upozornenie

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **9** iba po značku 500 ml . Na spracovanie tekutín iba po značku 300 ml .
- Nasadíte kryt pohonu **7** na misku **9** a pevne ho zakrúťte. Pritom musia výstupky na okraji misky **9** zapadnúť do lišty na kryte pohonu **7**. Dbajte na to, aby nôž **8** správne zapadal do krytu pohonu **7**.
- Nasadíte blok motora **4** do výrezu na kryte pohonu **7** tak, aby šípka  na kryte pohonu **7** ukazovala na šípku  na bloku motora **4** a blok motora **4** musí pevne zapadnúť.

Upozornenie

- Keď chcete uložiť potraviny v miske **9**, môžete použiť vrchnák **10**. Opatrne preto odoberte vrchnák misky **7** a blok motora **4**, ako aj nôž **8**.

10. Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nôž **8** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

10.1. Obsluha tyčového mixéra

i Upozornenie

- Naplňte odmernú nádobu **11** na spracovanie tekutín/potravin iba do maximálne 300 ml.

Keď ste prístroj poskladali podľa želania:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Vypínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Min“.
- 3) Vypínač turbo **3** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať vysokou rýchlosťou. Stlačením vypínača turbo **3** máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.
- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo **2/3** jednoducho pustíte.

i Upozornenie



Ak by počas prevádzky došlo k neobvyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra **5** trochu neutrálneho jedlého oleja.

- 5) Odoberte tyčový mixér **5** z bloku motora **4**. Pritom súčasne stlačte uvoľňovacie tlačidlá **6** a zdvihnite tyčový mixér **5** z bloku motora **4**.

10.2. Obsluha mixéra

i Upozornenie

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **9** iba po značku 500 ml. Na spracovanie tekutín iba po značku 300 ml.

Keď ste mixér zmontovali:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Misku **9** postavte na rovný a suchý podklad. Miska **9** má protišmykový krúžok **9a**, takže miska **9** ľahko neskĺzne.
- 3) Vypínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Min“.

i Upozornenie

- Misku **8** a nasadený vrchnák misky **7** držte pevne jednou rukou a druhou rukou stláčajte vypínač / vypínač turbo **2/3**.
- Blok motora **4** neodoberajte z vrchnáka misky **7**, keď stláčate vypínač / vypínač turbo **2/3**.
- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo **2/3** jednoducho pustíte.
- 5) Blok motora **4** odoberte z krytu pohonu **7**. Pritom súčasne stlačte uvoľňovacie tlačidlá **6** a zdvihnite blok motora **4** z krytu pohonu **7**.

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

MIXOVACÍ NADSTAVEC	PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	Ovocie, zelenina	100–200 g	Min – Max ¹	cca 30 – 60 s
	Dojčenská výživa, polievky, omáčky	100–400 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	Kokteily, mliečne nápoje	100–1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	Cibuľa	200 g	Min	6 x 1 s
	Petržlen	50 g	Turbo	cca 20 s
	Cesnak	20 strúčikov	Min – Max ¹	cca 20 s
	Mrkva	200 g	Min – Max ¹	cca 15 s
	Lieskové orechy/mandle	200 g	turbo	cca 50 s
	Vlašské orechy	200 g	... –	cca 25 s
	Parmezán	250 g	turbo	cca 30 s

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

11. Čistenie

⚠ VÝSTRAHA! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
-  V žiadnom prípade nesmiete blok motora ④ pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom ⑧ hrozí nebezpečenstvo zranenia. Drvič po použití a očistení opäť poskladajte, aby ste sa neporanili na voľne ležiacom noži ⑧. Nedovoľte, aby sa k nožu ⑧ dostali deti.

ⓘ Upozornenie

-  Odmerná nádoba ⑪, nôž ⑧, miska ⑨ s odoberateľným protišmykovým krúžkom ⑨a a uzatváracie veko ⑩ sa môžu umývať v umývačke riadu.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne drhnutce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!
- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
 - 2) Blok motora ④ vyčistite vlhkou utierkou. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora ④. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
 - 3) Tyčový mixér ⑤, kryt pohonu ⑦, misku ⑨, odoberateľný protišmykový krúžok ⑨a, uzatváracie veko ⑩, odmernú nádobu ⑪ a nôž ⑧ dôkladne opláchnite vodou. Zvyšky čistiaceho prostriedku potom odstráňte čistou vodou.
 - 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

12. 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 ekologických materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediškách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

13. 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 príslušnými smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 525219_2507 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, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláciu softvéru.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 525219_2507 otvoríte váš návod na obsluhu.

13.1. Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 525219_2507

13.2. Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

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

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 oriech
- 5 g petržlenovej vňate

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekať 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 otriesame a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom **5** 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
- šľava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekať ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpte 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 mäkkosti asi 20 – 25 minút.
Mixérom ⑤ všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 4) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, 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 želirovacieho cukru 2:1
- 1 malý strek citrónovej šľavy
- 1 špička noža drene vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyte a vyčistite, pritom odstráňte zelené stopky. Nechajte dobre odkvapkať na sitku, aby mohla vyteciť 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 šľavy.
- 4) V prípade potreby vyškrabte dreň z vanilkového struku a pridajte.
- 5) Dajte k tomu želirovací cukor a tyčovým mixérom ⑤ 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 **5** premiešajte.

14.5. Majonéza

Prísady

- 375 ml neutrálneho rastlinného oleja, napríklad repkový olej
- 3 žĺtky
- 23 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Do pohára na miešanie dajte žĺtky a ocot, tyčový mixér **5** podržte zvislo v nádobe a podržte stlačený spínač turbo **3**.
- 2) K tomu pridávajú pomaly rovnomerným tenkým prúdom olej (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Nakoniec podľa chuti osolíte a okoreňte.

Sadržaj

1. Uvod	50
2. Uporaba u skladu sa namjenom	50
3. Obim isporuke	50
4. Opis uređaja / Pribor	50
5. Tehnički podaci	50
6. Korištena upozorenja i simboli	51
7. Sigurnosne napomene	52
8. Uporaba	54
9. Sastavljanje	54
9.1. Sastavljanje štapnog miksera	54
9.2. Sastavljanje nastavka za usitnjavanje.	54
10. Rukovanje	55
10.1. Korištenje štapnog miksera	55
10.2. Korištenje nastavka za usitnjavanje	55
11. Čišćenje	56
12. Zbrinjavanje	57
13. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	57
13.1. Servis	58
13.2. Uvoznik.	58
14. Recepti	58
14.1. Krem juha od povrća	58
14.2. Juha od bundeve	59
14.3. Slatki namaz od voća.	59
14.4. Mlijeko s bananom.	60
14.5. Majoneza.	60

1. Uvod

Srdžno čestitam na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, uporabu i zbrinjavanje proizvoda. Prije korištenja proizvoda se upoznajte sa svim napomenama za rukovanje i sa svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima primjene. Svu dokumentaciju u slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i takođe predajte.

2. Uporaba u skladu sa namjenom

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

3. Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Mjerna čašica
- Nastavak za usitnjavanje (nož i zdjela s poklopcem)
- 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 **11. Čišćenje**.

Napomena

- Prekontrolirajte cjelovitost obima isporuke i ustanovite, da li postoje vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili štete uslijed oskudnog pakiranja ili transportnih oštećenja obratite se dežurnoj telefonskoj liniji servisa za kupce (vidi poglavlje **13.1. Servis**).

4. Opis uređaja / Pribor

Slika A (štapni mikser):

- 1 Regulator brzine
- 2 Prekidač  (normalna brzina)
- 3 Turbo prekidač (viša brzina)
- 4 Blok motora
- 5 Štapni mikser
- 6 Tipke za deblokadu

Slika B (nastavak za usitnjavanje):

- 7 Poklopac zdjele
- 8 Nož
- 9 Posuda (s odvojivim protukliznim prstenom )
- 10 Poklopac za zatvaranje

Slika C (pribor):

- 11 Mjerna čašica

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	0,2 W
Razred zaštite	II / 

Mjerna čaša

Zapremina	930 ml
Skala za mjerenje (Korisna zapremina)	700 ml
Maks. količina punjenja za obradu	300 ml

Zdjela

Zapremina	1050 ml
Maks. količina punjenja za obradu	Namirnice do oznake 500 ml 
	Tekućine do oznake 300 ml 

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

Štapni mikser **5** nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 2 minute.

Nastavak za usitnjavanje nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 2 minute.

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

6. 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 jednostavne rukovanje uređajem.
	Pročitajte upute.

	Izmjenična struja / napon
	Razred zaštite II: Zaštita dvostrukom ili ojačanom izolacijom.
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Ambalaža izrađena od materijala koji se mogu reciklirati. 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 Srbije.

7. 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.
- 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 proizvođača!

⚠ 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 uređaja može uzrokovati ozljede!
- Uređaj u načelu isključite iz struje...
 - ... kada je uređaj bez nadzora,
 - ... kada čistite uređaj,
 - ... kada sastavljate ili rastavljate uređaj.
- 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.
- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- 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.

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Ako se ne koristi, štapni mikser ne ostavljajte u vrućem loncu na štednjaku.

8. Uporaba

Napomena

- ▶ Mjernom čašom **11** možete odmjeriti do 700 ml tekućine. Za obradu napunite maksimalno 300 ml, jer u protivnom može doći do prelijevanja tekućine iz mjerne čaše **11**.

Štapnim mikserom **5** možete pripremati dipove, umake, juhe i dječju hranu ili pire od voća. Preporučujemo da štapni mikser **5** radi maksimalno 1 minutu bez prekida i da ga zatim ostavite da se ohladi.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za obradu tvrdih namirnica, kao što su zrna kave, kockice leda, šećer, žitarice, čokolada, itd.
- ▶ Za piranje tvrdog povrća, npr. mrkve, ili dodajte malo tekućine ili prethodno skuhaite povrće da postane mekano.

S višenamjenskim usitnjivačem koji se sastoji od noža **8**, posude **9** s odvojivim protukliznim prstenom **9a** i poklopcem zdjele **7** možete sjeckati začinsko bilje ali i tvrde namirnice. Preporučujemo da nastavak za usitnjavanje radi maksimalno 1 minutu bez prekida i da ga zatim ostavite da se ohladi.

9. Sastavljanje

UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Mrežni utikač u utičnicu utaknite tek nakon sastavljanja.

Napomena

- ▶ Prije prve uporabe očistite sve dijelove na način opisan u poglavlju **11. Čišćenje**.

9.1. Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Nož **8** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

- Štapni mikser **5** postavite na blok motora **4**, tako da se strelica  na bloku motora **4** poklapa sa strelicom  na štapnom mikseru **5** i da štapni mikser **5** čvrsto ulegne.

9.2. Sastavljanje nastavka za usitnjavanje

UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Nož **8** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- Zdjelu **9** postavite na ravnu i suhu površinu.
- Nož **8** pažljivo stavite na držač u zdjeli **9**. Pritom lagano okrenite nož **8** tako da klizne na držač.

Napomena

- ▶ Nož **8** pritom ne stoji sasvim čvrsto na držaču. To je normalno. Nož **8** će sasvim čvrsto stajati onda, kada stavite poklopac zdjele **7**.
- Zdjelu **8** napunite sastojcima koje želite obraditi.

Napomena

- ▶ Zdjelu **9** za obradu namirnica napunite samo do oznake 500 ml   a za obradu tekućina samo do oznake 300 ml .
- Stavite poklopac zdjele **7** na posudu **9** i čvrsto ga zavrните. Izbočine na rubu posude **9** pritom moraju ući u utor na poklopcu zdjele **7**. Pazite da nož **8** ispravno zahvaća u poklopac zdjele **7**.
- Blok motora **4** postavite u prihvat na poklopcu zdjele **7**, tako da se strelica  na poklopcu zdjele **7** poklapa sa strelicom  na bloku motora **4** i da blok motora **4** čvrsto ulegne.

Napomena

- ▶ Ako u zdjeli **9** želite čuvati namirnice, možete koristiti poklopac **10**. Pritom ako je potrebno prvo pažljivo skinite poklopac zdjele **7** i blok motora **4** te nož **8**.

10. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

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

⚠ UPOZORENJE! **OPASNOST OD OZLJEDA!**

- ▶ Nož **8** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

10.1. Korištenje štapnog miksera

i Napomena

- ▶ Mjernu čašu **11** za obradu tekućina / namirnica napunite do maksimalno 300 ml.

Kada ste uređaj sastavili kako želite:

- 1) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Prekidač **2** držite pritisnut za preradu namirnica normalnom brzinom. Okrenite regulator brzine **1** prema „Max“ kako biste povećali brzinu. Okrenite regulator brzine **1** prema „Min“ kako biste smanjili brzinu.
- 3) Turbo prekidač **3** držite pritisnut kako biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskom na turbo prekidač **3** odmah vam je na raspolaganju maksimalna brzina obrade.
- 4) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač **2/3**.

i Napomena



Ako se tijekom rada pojave neuobičajeni zvukovi, poput cvrčanja ili slično, dodajte malo neutralnog ulja za kuhanje na pogonsko vratilo štapnog miksera **5**.

- 5) Skinite štapni mikser **5** s bloka motora **4**. U tu svrhu istovremeno pritisnite tipke za deblokadu **6** i podignite štapni mikser **5** s bloka motora **4**.

10.2. Korištenje nastavka za usitnjavanje

i Napomena

- ▶ Zdjelu **9** za obradu namirnica napunite samo do oznake 500 ml  a za obradu tekućina samo do oznake 300 ml .

Kada ste sastavili nastavak za usitnjavanje:

- 1) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Posudu **9** postavite na ravnu i suhu površinu. Posuda **9** ima protuklizni prsten **9a** kako **9** ne bi lako proklizala.
- 3) Prekidač **2** držite pritisnut za preradu namirnica normalnom brzinom. Okrenite regulator brzine **1** prema „Max“ kako biste povećali brzinu. Okrenite regulator brzine **1** prema „Min“ kako biste smanjili brzinu.

i Napomena

- ▶ Držite zdjelu **8** i postavljen poklopac zdjele **6** čvrsto jednom rukom, i drugom rukom pritisnite prekidač **2/3**.
 - ▶ Blok motora **4** ne skidajte s poklopca zdjele **6** dok pritišćete prekidač **2/3**.
- 4) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač **2/3**.
 - 5) Skinite blok motora **4** s poklopca zdjele **7**. U tu svrhu istovremeno pritisnite tipke za deblokadu **6** i podignite blok motora **4** s poklopca zdjele **7**.

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

NASTAVAK ZA MIKSANJE	SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME
	Voće, povrće	100–200 g	Min – Max ¹	oko 30–60 s
	Dječja hrana, juhe, umaci	100–400 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Shake, mliječni napitci	100–1000 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Luk	200 g	Min	6 x 1 s
	Peršin	50 g	Turbo	oko 20 s
	Češnjak	20 češnjeva	Min – Max ¹	oko 20 s
	Mrkva	200 g	Min – Max ¹	oko 15 s
	Lješnjaci / bademi	200 g	Turbo	oko 50 s
	Orasi	200 g	... –	oko 25 s
	Parmezan	250 g	Turbo	oko 30 s

¹ Brzinu postavite ovisno o konzistenciji koju želite postići.

11. Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije čišćenja seta štapnog miksera obavezno izvucite utikač za napajanje iz mrežne utičnice.
- ▶  Blok motora **4** prilikom čišćenja nikako ne smijete uroniti u vodu ili držati pod tekućom vodom.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prilikom rukovanja izrazito oštrim nožem **7** postoji opasnost od ozljeda. Nastavak za usitnjavanje nakon korištenja i čišćenja ponovno sastavite kako se ne biste ozlijedili otvorenim nožem **7**. Nož **7** čuvajte izvan dohvata djece.

i Napomena

- ▶  Mjerna čaša **11**, nož **8**, posuda **9** s odvojitivim protukliznim prstenom **9a** i poklopac za zatvaranje **10** mogu se prati u perilici posuđa.

⚠ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite agresivna, kemijska ili abrazivna sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu uređaja!
- 1) Izvucite mrežni utikač.
 - 2) Očistite blok motora **4** vlažnom krpom. Pazite da u otvore bloka motora **4** ne uđe voda. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa obrišite vlažnom krpom.
 - 3) Štapni mikser **5**, poklopac zdjele **7**, posudu **9**, odvojitivi protuklizni prsten **9a**, poklopac za zatvaranje **10**, mjernu čašu **11** i nož **8** temeljito očistite u otopini deterdženta za pranje posuđa. 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.

12. Zbrinjavanje



Simbol prekržiene 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 neškodljivih za okoliš koji se mogu zbrinuti preko mjernih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

13. 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 vaša 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.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

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

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 525219_2507 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.

- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 525219_2507.

13.1. Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 525219_2507

13.2. Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

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

14. Recepti

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 ogulite, isperite i narežite na kocke veličine otprilike 2 cm.
- 2) U loncu zagrijte ulje, pa na njemu staklasto propirajte luk. Dodajte mrkvu i krumpir i zajedno pirajte. 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, otesite vodu i uklonite stabljike. Peršin natrgajte na grube komade i dodajte u juhu. Štapnim mikserom  sve pirajte 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. Najprije na vrućem ulju popirjajte luk i đumbir. Nakon 2 minute dodajte češnjak i nastavite pirjati.
- 2) Bundevo 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). Bundevo 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 ⑤ sve izmiješajte dok smjesa ne postane glatka. Pritom dodajte toliko kokosovog mlijeka, sve dok juha ne postigne ispravnu, nježnu kremastu konzistenciju.
- 3) Juhu začinite sokom od naranče, bijelim vinom, soli i paprom, tako da juha pored oštrote dobije i slatku, uravnoteženo kiselo-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 ⑤ 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 ⑤.

14.5. Majoneza

Sastojci

- 375 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 3 žumanjka
- 23 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

Priprema

- 1) Žumanjak i ocat stavite u posudu za miješanje, štapni mikser ⑤ držite okomito u posudi i držite pritisnut turbo prekidač ③.
- 2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju po ukusu začinite solju i paprom.

Sadržaj

1. Uvod	62
2. Namenska upotreba	62
3. Obim isporuke	62
4. Opis aparata/pribor	62
5. Tehnički podaci	62
6. Korišćene napomene upozorenja i simboli	63
7. Bezbednosne napomene	64
8. Upotreba	66
9. Sastavljanje	66
9.1. Sastavljanje štapnog miksera	66
9.2. Sastavljanje seckalice	66
10. Rukovanje	67
10.1. Rukovanje štapnim mikserom	67
10.2. Rukovanje seckalicom	67
11. Čišćenje	68
12. Odlaganje	69
13. Servis	69
14. Garancija i garantni list	69
15. Recepti	71
15.1. Krem čorba od povrća	71
15.2. Čorba od bundeve	71
15.3. Slatki voćni namaz	72
15.4. Mleko sa bananom	72
15.5. Majonez	72

1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za savremen i kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

2. Namenska upotreba

Komplet štapnog miksera služi isključivo za prerađivanje namirnica u malim količinama. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Komplet štapnog miksera nije namenjen za komercijalnu upotrebu.

3. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Štapni mikser
 - Merna čaša
 - Seckalica (sečivo i činija sa poklopcem)
 - 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 **11. Čišćenje**.

ⓘ 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 **13. Servis**).

4. Opis aparata/pribor

Slika A (štapni mikser):

- 1 Regulator brzine
- 2 Prekidač  (normalna brzina)
- 3 Turbo prekidač (velika brzina)
- 4 Blok motora
- 5 Štapni mikser
- 6 Tasteri za deblokadu

Slika B (seckalica):

- 7 Poklopac za činiju
- 8 Sečivo
- 9 Činija
(sa uklonjivim protivkliznim prstenom **9a**)
- 10 Poklopac za zatvaranje

Slika C (pribor):

- 11 Merna čaša

5. Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Potrošnja energije u isključenom stanju	0,2 W
Klasa zaštite	II / 

Merna čaša **11**

Zapremina	930 ml
Skala za merenje (Korisna zapremina)	700 ml
Maks. količina punjenja za obradu	300 ml

Činija **9**

Zapremina	1050 ml
Maks. količina punjenja za obradu	Namirnice do oznake 500 ml 
	Tečnosti do oznake 300 ml 

Preporučujemo sledeće periode rada:

Ostavite štapni mikser **5** da se ohladi oko 2 minuta nakon 1 minuta rada.

Ostavite seckalicu da se ohladi oko 2 minuta nakon 1 minuta rada.

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

6. 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.
	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.
	Ambalaža od materijala koji mogu da se recikliraju. Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sledećeg 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.

7. 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.
- 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. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!
- Odvojite aparat od električne mreže, u načelu, kada ...
 - ... aparat nije pod nadzorom,
 - ... čistite aparat,
 - ... ga sastavljate ili rastavljate.
- 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.
- Deca ne smeju da koriste ovaj aparat.
- Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- 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 činiije! Sečiva su izuzetno oštra!
- Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne ostavljajte štapni mikser u vrućem loncu na ploči za kuvanje, kada se ne koristi.

8. Upotreba

Napomena

- ▶ Mernom čašom **11** možete da izmerite do 700 ml tečnosti. Uspite za obradu najviše 300 ml, jer u suprotnom tečnost može da iscuri iz merne čaše **11**.

Štapnim mikserom **5** možete da pripremate dipove, sosove, čorbe i hranu za bebe ili da pasirate meko voće. Preporučujemo da štapnim mikserom **5** radite maks. 1 minut bez prestanka i onda ga ostavite da se ohladi.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za obradu tvrdih namirnica, kao npr. zrna kafe, kocke leda, šećer, žitarice, čokolada itd.
- ▶ Za pasiranje tvrdog povrća, kao npr. šargarepa, dodajte malo tečnosti ili prethodno meko skuvajte povrće.

Višenamenskom seckalicom koja se sastoji od sečiva **8**, činije **9** sa uklonjivim protivkliznim prstenom **9a** i poklopca pogona **7** možete da seckate bilje i tvrde namirnice. Preporučujemo da radite seckalicom maks. 1 minut bez prestanka i onda je ostavite da se ohladi.

9. Sastavljanje

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POVREDA!**

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

Napomena

- ▶ Pre prvog puštanja u rad, očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju **11. Čišćenje**.

9.1. Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POVREDA!**

- ▶ Sečivo **8** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.

- Stavite stopu za mešanje **5** na blok motora **4**, tako da strelica **▲** na bloku motora **4** pokazuje na strelicu **▼** na stopi za mešanje **5** i stopa za mešanje **5** čvrsto uskoči.

9.2. Sastavljanje seckalice

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POVREDA!**

- ▶ Sečivo **8** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.

- Stavite činiju **9** na ravnu i suhu površinu.

- Pažljivo stavite sečivo **8** na držač u činiji **9**. Pritom malo okrenite sečivo **8**, tako da nalegne na držač.

Napomena

- ▶ Sečivo **8** pritom ne naleže stabilno na držaču. To je normalno. Sečivo **8** potpuno stabilno naleže tek kada stavite poklopac za činiju **7**.

- Stavite namirnice, koje treba iseckati, u činiju **9**.

Napomena

- ▶ Napunite činiju **9** za obradu namirnica samo do oznake 500 ml  , a za obradu tečnosti samo do oznake 300 ml .

- Postavite poklopac pogona **7** na činiju **9** i zatvorite ga okretanjem. Pritom, vrhovi na ivici činije **9** moraju da budu umetnuti u žleb poklopca pogona **7**. Vodite računa da se sečivo **8** ispravno uhvati u poklopac pogona **7**.

- Postavite blok motora **4** u prihvat na poklopcu pogona **7**, tako da strelica **▲** na poklopcu pogona **7** pokazuje na strelicu **▼** na bloku motora **4** i da blok motora **4** čvrsto uskoči.

Napomena

- ▶ Kada želite da čuvate namirnice u činiji **9**, možete da upotrebite poklopac **10**. U tu svrhu, po potrebi prvo skinite poklopac za činiju **7** i blok motora **4** i pažljivo izvucite sečivo **8**.

10. Rukovanje

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POVREDA!**

- Namirnice ne smeju da budu previše vruće! Prskajući sadržaj bi mogao da prouzrokuje opekotine.

UPOZORENJE! **OPASNOST OD POVREDA!**

- Sečivo **8** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.

10.1. Rukovanje štapnim mikserom

Napomena

- Napunite mernu čašu **11** za obradu tečnosti/ namirnica do maksimalno 300 ml.

Nakon što ste aparat sastavili prema želji:

- 1) Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Držite prekidač **2** pritisnutim, da bi se namirnice obradile normalnom brzinom. Okrenite regulator brzine **1** u smeru „Max“, da povećate brzinu. Okrenite regulator brzine **1** u smeru „Min“, da smanjite brzinu.
- 3) Držite turbo prekidač **3** pritisnutim, da bi se namirnice obradile velikom brzinom. Kada pritisnete turbo prekidač **3**, odmah dobijate maksimalnu brzinu obrade.
- 4) Kada završite sa preradom namirnica, jednostavno pustite pritisnuti prekidač **2/3**.

Napomena



Ukoliko se prilikom rada pojavi neobična buka, kao npr. škripanje ili tome slično, stavite malo neutralnog jestivog ulja na pogonsko vratilo štapnog miksera **5**.

- 5) Skinite stopu za mešanje **5** sa bloka motora **4**. U tu svrhu, istovremeno pritisnite tastere za deblokadu **6** i podignite stopu za mešanje **5** sa bloka motora **4**.

10.2. Rukovanje seckalicom

Napomena

- Napunite činjiju **9** za obradu namirnica samo do oznake 500 ml , a za obradu tečnosti samo do oznake 300 ml .

Kada ste sastavili seckalicu:

- 1) Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Stavite činjiju **9** na ravnu i suhu površinu. Činjija **9** ima protivklizni prsten **9a**, tako da činjija **9** ne može tako lako da sklizne.
- 3) Držite prekidač **2** pritisnutim, da bi se namirnice obradile normalnom brzinom. Okrenite regulator brzine **1** u smeru „Max“, da povećate brzinu. Okrenite regulator brzine **1** u smeru „Min“, da smanjite brzinu.

Napomena

- Jednom rukom čvrsto držite činjiju **9** i stavljen poklopac za činjiju **7**, dok drugom rukom pritiskate prekidač **2/3**.
- Ne skidajte blok motora **4** sa poklopca za činjiju **7**, dok pritiskate prekidač **2/3**.
- 4) Kada završite sa preradom namirnica, jednostavno pustite pritisnuti prekidač **2/3**.
- 5) Skinite blok motora **4** sa poklopca pogona **7**. U tu svrhu, istovremeno pritisnite tastere za deblokadu **6** i podignite blok motora **4** sa poklopca pogona **7**.

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

POSUDA ZA MEŠANJE	SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VREME
	Voće, povrće	100–200 g	Min – Max ¹	oko 30–60 s
	Hrana za bebe, čorbe, sosovi	100–400 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Šejkovi, mlečni napici	100–1000 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Crni luk	200 g	Min	6 x 1 s
	Peršun	50 g	Turbo	oko 20 s
	Beli luk	20 čenova	Min – Max ¹	oko 20 s
	Šargarepa	200 g	Min – Max ¹	oko 15 s
	Lešnici/bademi	200 g	Turbo	oko 50 s
	Orasi	200 g	... –	oko 25 s
	Parmezan	250 g	Turbo	oko 30 s

¹ Kodesite brzinu u zavisnosti od željene konzistencije.

11. Čišćenje

⚠ UPOZORENJE! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre čišćenja kompleta štapnog miksera, uvek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶  Nipošto ne potapajte blok motora **4** u vodu niti ga držite pod mlazom tekuće vode, da biste ga očistili.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Prilikom rukovanja izuzetno oštrom sečivom **9**, postoji opasnost od povreda. Ponovo sastavite seckalicu nakon upotrebe i čišćenja, da se ne bi povredili nezaštićenim sečivom **8**.
Držite sečivo **8** van dohvata dece.

i Napomena

- ▶  Merna čaša **11**, sečivo **8**, činija **9** sa uklonjivim protivkliznim prstenom **9a** i poklopac za zatvaranje **10** pogodni su za pranje u mašini za pranje posuđa.

⚠ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite agresivna, hemijska ili abrazivna sredstva za čišćenje! Ona mogu nepopravljivo da nagrizu površinu!

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Očistite blok motora **4** vlažnom krpom. Pobrinite se da voda ne dospe u otvore bloka motora **4**. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite ostatke deterdženta za pranje posuđa vlažnom krpom.
- 3) Temeljno očistite stopu za mešanje **5**, poklopac pogona **7**, činiju **9**, uklonjivi protivklizni prsten **9a**, poklopac za zatvaranje **10**, mernu čašu **11** i sečivo **8** u vodi za ispiranje. 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.

12. 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.

13. Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 525219_2507 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

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 garantog 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.

14. 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 nesao-braznost 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 ukloni 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.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

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 prouzrokovao udarom грома, 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 600 G7
IAN / Serijski broj:	525219_2507
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

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 isekajte 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 ❸ 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 isekajte ga seckalicom. Tako uradite i sa belim lukom. Oljuštite 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 ❸, 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 štrčaj 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 iscure 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 štrčaj 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 ❸ 45 – 60 sekundi. Ukoliko ostane 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 ❸.

15.5. Majonez

Sastojci

- 375 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulje repice
- 3 žumanceta
- 23 g blagog sirćeta ili soka od limuna
- So i biber prema ukusu

Priprema

- 1) Stavite žumance i sirće u posudu za mešanje, držite stopu za mešanje ❸ uspravno u posudi i držite turbo prekidač ❸ pritisnutim.
- 2) Polako dodajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1 minuta), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju začinite solju i biberom prema ukusu.

Содржина

1. Вовед	74
2. Наменска употреба	74
3. Содржина на испораката	74
4. Опис на апаратот/додатоци	74
5. Технички податоци	74
6. Предупредувања и симболи што се користат	75
7. Безбедносна напомена	76
8. Употреба	78
9. Склопување	78
9.1. Склопување на рачниот блендер	78
9.2. Склопување на мултифункционалната сечкалка	78
10. Ракување	79
10.1. Користење на рачниот блендер	79
10.2. Ракување со мултифункционалната сечкалка	79
11. Чистење	81
12. Отстранување	81
13. Гаранција на Kompernass Handels GmbH	81
13.1. Услуга	82
13.2. Увозник	82
14. Рецепти	83
14.1. Крем супа од зеленчук	83
14.2. Супа од тиква	83
14.3. Намаз од слатко овошје	84
14.4. Млеко од банана	84
14.5. Мајонез	84

1. Вовед

Честитки за купувањето на вашиот нов апарат.

Се одлучивте за висококвалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Содржи важни упатства за безбедност, употреба и отстранување. Пред да го користите производот, запознајте се со сите упатства за работа и безбедност. Користете го производот само како што е опишано и за наведените области на примена. Предајте ги сите документи при предавање на производот на трети лица.

2. Наменска употреба

Рачниот блендер е наменет исклучиво за преработка на храна во мали количини. Наменет е исклучиво за употреба во приватни домаќинства. Рачниот блендер не е наменет за комерцијална употреба.

3. Содржина на испораката

Апаратот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

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

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

11. Чистење.

и 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 **13.1. Услуга**).

4. Опис на апаратот/додатоци

Слика А (Рачен блендер):

- 1 Контрола на брзина
- 2 Копче I (нормална брзина)
- 3 Турбо копче (голема брзина)
- 4 Блок на моторот
- 5 Основа за мешање
- 6 Копчиња за отпуштање

Слика Б (Повеќенаменска сечкалка):

- 7 Капак за погон
- 8 Сечило
- 9 Сад (со отстранлив прстен против лизгање 9a)
- 10 Капак на заклучување

Слика В (додатоци):

- 11 Мерна чаша

5. Технички податоци

Напон	220-240 V ~ 50-60 Hz
Номинална моќност	600 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	0,2 W
Класа на заштита	II / □

Мерна чаша 11

Капацитет	930 ml
Скала за мерење (употреблив волумен)	700 ml
Максимална количина на полнење за обработка	300 ml

Сад 9

Капацитет	1050 ml
Употреблив волумен	Храна до ознаката од 500 ml 
	Течности до ознаката од 300 ml 

Го препорачуваме следново време на обработка:

По 1 минута работа, оставете ја основата за мешање **5** да се излади приближно 2 минути.

По 1 минута работа, оставете ја мултифункционалната сечкалка да се излади околу 2 минути.

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

6. 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.

	Напомена: Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.
	Прочитајте ги упатствата.
	Наизменична струја/напон
	Класа на заштита II: Заштита преку двојна или зајакната изолација.
	Не потопувајте го во вода!
	Соодветно за чистење во машина за миене садови.
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
	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.
	Пакување направено од рециклирачки материјали. Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (b) 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.

7. Безбедносна напомена

ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Поврзувајте го апаратот само на правилно инсталиран штекер со напон од 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- Извлекете 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.
- 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 злоупотребувајте го апаратот за други цели освен оние опишани во ова упатство. При погрешна употреба на апаратот, постои ризик од повреда!
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето,...
 - ... кога апаратот е оставен без надзор,
 - ... кога го чистите апаратот,
 - ... кога го склопувате или расклопувате.
- 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.

! ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не оставајте го рачниот блендер во врело тенџере на шпоретот кога не е во употреба.

8. Употреба

i Напомена

- Со мерната чаша **11** можете да мерите течности до 700 ml. За обработка, наполнете максимум 300 ml, во спротивно течноста може да истече од мерната чаша **11**.

Со основата за мешање **5** можете да подготвувате сафтови, сосови, супи и храна за бебиња или да направите пире од меко овошје. Препорачуваме основата за мешање **5** да ја користите максимум 1 минута, а потоа да ја оставите да се излади.

! ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не користете ја основата за мешање **5** 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 **8**, сад **9** (со отстранлив прстен против лизгање **9a**) и капак на погонот **7**, можете да сечкате билки или да сечкате потврда храна. Препорачуваме мултифункционалната сечкалка да ја користите максимум 1 минута, а потоа да ја оставите да се излади.

9. Склопување

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

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

i Напомена

- Пред првата употреба на апаратот, исчистете ги сите делови како што е опишано во Поглавјето **11. Чистење**.

9.1. Склопување на рачниот блендер

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Сечилото **8** е исклучително остро! Секогаш ракувајте со него со внимание.
- Поставете ја основата за мешање **5** врз блокот на моторот **4** така што стрелката **▲** на блокот на моторот **4** да покажува кон стрелката **▼** на основата за мешање **5** и основата за мешање **5** цврсто да се закачи на своето место.

9.2. Склопување на мултифункционалната сечкалка

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Сечилото **8** е исклучително остро! Секогаш ракувајте со него со внимание.
- Ставете го садот **9** на рамна и сува површина.
- Внимателно поставете го сечилото **8** на држачот во садот **9**. Свртете го сечилото **8** малку за да се лизне на држачот.

i Напомена

- Сечилото **8** не лежи целосно цврсто на држачот. Ова е нормално. Сечилото **8** е целосно поставено само кога ќе се стави капакот на погонот **7**.
- Ставете ја храната што треба да се сечка во садот **9**.

Напомена

- ▶ Наполнете го садот **9** само до ознаката од 500 ml кога обработувате храна  и само до ознаката од 300 ml кога обработувате течности .
- Ставете го капакот на погонот **7** на садот **9** и цврсто завртете го. Јазичињата на работ на садот **9** мора да се наведат во шината на капакот на погонот **7**. Проверете дали сечилото **8** правилно се заглавува во капакот на погонот **7**.
- Вметнете го блокот на моторот **4** во вдлабнатината на капакот на погонот **7** така што стрелката  на капакот на погонот **7** да покажува кон стрелката  на блокот на моторот **4** и блокот на моторот **4** да кликне на свое место.

Напомена

- ▶ Ако сакате да чувате храна во садот **9**, можете да го користите капакот со заклучување **10**. За да го направите ова, прво отстранете ги капакот на погонот **7** и блокот на моторот **4** и внимателно извадете го сечилото **8**.

10. Ракување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! **ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!**

- ▶ Храната не треба да биде премногу топла! Истурената содржина може да предизвика изгореници.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! **ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!**

- ▶ Сечилото **8** е исклучително остро! Секогаш ракувајте со него со внимание.

10.1. Користење на рачниот блендер

Напомена

- ▶ Кога обработувате течности/храна, наполнете ја мерната чаша **11** само до максимум 300 ml.

Откако ќе го склопите апаратот по желба:

- 1) Вклучете го приклучокот за струја во штекерот.
- 2) Држете го копчето **12** за да ја обработите храната со нормална брзина. Свртете ја контролата на брзината **1** кон „Max“ за да ја зголемите брзината. Свртете ја контролата на брзината **1** кон „Min“ за да ја намалите брзината.
- 3) Притиснете го и држете го копчето турбо **3** за да ја обработите храната со голема брзина. Со притискање на копчето турбо **3** веднаш ќе имате на располагање максимална брзина на обработка.
- 4) Кога ќе завршите со обработката на храната, едноставно отпуштете го копчето **12/3**.

Напомена



Доколку слушнете какви било необични звуци за време на работата, како што се чкрипење или слично, нанесете малку неутрално масло за говење на погонската осовина на основата за мешање **5**.

- 5) Отстранете ја основата за мешање **5** од блокот на моторот **4**. За да го направите ова, притиснете ги копчињата за отпуштање **6** истовремено и подигнете ја основата за мешање **5** од блокот на моторот **4**.

10.2. Ракување со мултифункционалната сечкалка

Напомена

- ▶ Наполнете го садот **9** 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:

- 1) Вклучете го приклучокот за струја во штекерот.
- 2) Ставете го садот **9** на рамна и сува површина. Садот **9** има прстен против лизгање **9a**, така што садот **9** не се лизга толку лесно.
- 3) Држете го копчето **2** за да ја обработите храната со нормална брзина. Свртете ја контролата на брзината **1** кон „Max“ за да ја зголемите брзината. Свртете ја контролата на брзината **1** кон „Min“ за да ја намалите брзината.

i Напомена

- Држете го садот **9** и прикачениот капак на погонот **7** со едната рака додека го притискате копчето **2/3** со другата рака.
 - Не вадете го блокот на моторот **4** од капакот на погонот **7** додека го притискате копчето **2/3**.
- 4) Кога ќе завршите со обработката на храната, едноставно отпуштете го копчето **2/3**.
 - 5) Отстранете го блокот на моторот **4** од капакот на погонот **7**. За да го направите ова, истовремено притиснете ги копчињата за отпуштање **6**, а истовремено и подигнете го блокот на моторот **4** од капакот на погонот **7**.

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

ПРИЛОГ ЗА МЕШАЊЕ	СОСТОЈКИ	ПРЕПОРАЧАНА КОЛИЧИНА	БРЗИНА	ВРЕМЕ
	Овощје, зеленчук	100 - 200 g	Мин. - Макс. ¹	приближно 30 - 60 сек.
	Храна за бебиња, супи, сосови	100 - 400 ml	Мин. - Макс. ¹	приближно 60 сек.
	Шејкови, млечни пијалаци	100 - 1000 ml	Мин. - Макс. ¹	приближно 60 сек.
	Кромид	200 g	Мин.	6 x 1 сек.
	Магдонос	50 g	Турбо	приближно 20 сек.
	Лук	20 чешниња	Мин. - Макс. ¹	приближно 20 сек.
	Моркови	200 g	Мин. - Макс. ¹	приближно 15 сек.
	Лешници/бадеми	200 g	Турбо	приближно 50 сек.
	Ореви	200 g	... -	приближно 25 сек.
	Пармезан	250 g	Турбо	приближно 30 сек.

¹ Приспособете ја брзината во зависност од саканата конзистенција.

11. Чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

ОПАСНОСТ ОД СТРУЕН УДАР!

- ▶ Пред чистење на рачниот блендер, секогаш исклучувајте го од штекерот.
- ▶  Кога го чистите блокот на моторот **4**, никогаш не потопувајте го во вода или не држете го под млаз вода.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- ▶ Постои ризик од повреда при ракување со екстремно острото сечило **8**. Повторно склопете ја мултифункционалната сечкалка на храна по употреба и чистење за да избегнете повреда од изложениот сечило **8**.
Држете го сечилото **8** подалеку од дофат на деца.

Напомена

- ▶  Мерната чаша **11**, сечилото **8** и садот **9** со отстранливиот прстен против лизгање **9a** и капакот на заклучување **10** се безбедни за миене во машина за миене садови.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- ▶ Не користете агресивни, хемиски или абразивни средства за чистење! Ова може непоправливо да ја оштети површината!

- 1) Исклучете го кабелот за напојување.
- 2) Исклучете го блокот на моторот **4** со влажна крпа.
Внимавајте да не навлезе вода во отворите на блокот на моторот **4**. За тврдокорна нечистотија, додајте умерен детергент на крпата. Избришете ги сите остатоци од детергент со влажна крпа.
- 3) Темелно исчистете ја основата за мешање **5**, капакот на погонот **7**, садот **9** со отстранлив прстен против лизгање **9a** и капакот на заклучување **10**, мерната чаша **11** и сечилото **8** со вода. Потоа отстранете ги сите остатоци од детергент со чиста вода.

- 4) Темелно исушете сè со сува крпа и уверете се дека апаратот е целосно сув пред повторно да го користите.

12. 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 еколошки материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

13. Гаранција на Kompennass 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, 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.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абеење или оштетување на кршливи делови како што се прекриувачи или делови направени од стакло.

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) 525219_2507 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.



Можете да ги преземете овие и многу други упатства, видеа за производи и софтвер за инсталација на www.lidl-service.com.

Овој QR-код ќе ве однесе директно до страницата за услуги на Lidl (www.lidl-service.com) и можете да го отворите упатството за употреба со внесување на бројот на артиклот (IAN) 525219_2507.

13.1. Услуга

МК Услуга за Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 525219_2507

13.2. Увозник

Имајте предвид дека следнава адреса не е адреса за сервис. Прво, контактирајте со назначениот сервисен центар.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERМАНИЈА

www.kompernass.com

14. Рецепти

14.1. Крем супа од зеленчук

2–4 лица

Состојки

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

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 просиран. 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 магноносот, истресете го и отстранете ги стебленцата. Искинете го магноносот на големи парчиња и додајте го во супата. Изблендирајте сè со основата за мешање 5 минути. Зачинете со сол, бибер и рендано морско оревче.

14.2. Супа од тиква

4 лица

Состојки

- 1 среден кромид
- 2 чешинија лук
- 10–20 г свеж ѓумбир
- 3 лажици масло од репка
- 400 г 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 исечкајте го со мултифункционалната сечкалка, како и лукот. Излупете го ѓумбирот и ситно исечкајте 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 5 минути. 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 г јагоди или друго овошје
- 125 г 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 блендираате.
- 2) Измерете 250 г 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 ⑤ 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 ⑤.

14.5. Мајонез

Состојки

- 375 ml неутрално растително масло, на пр., масло од репка
- 3 жолчки од јајца
- 23 г благ оцет или сок од лимон
- Сол и бибер по вкус

Подготовка

- 1) Ставете ги жолчките од јајца и оцетот во чашата за блендирање, држете ја основата за мешање ⑤ вертикално во садот и држете го турбо копчето ③.
- 2) Додавајте го маслото полека во рамномерен, тенок млаз (околу 1 минута) за да се соедини со другите состојки.
- 3) На крај, зачинете со сол и бибер по вкус.

Tabela e Përmbajtjes

1. Hyrje	86
2. Përdorimi i synuar	86
3. Objekti i dorëzimit	86
4. Përshkrimi i pajisjes/aksesorët	86
5. Të dhënat teknike	86
6. Paralajmërime dhe simbole të përdorura	87
7. Udhëzime sigurie	88
8. Përdorimi	90
9. Montimi	90
9.1. Montimi i blenderit	90
9.2. Montimi i multi-prerësit	90
10. Operimi	91
10.1. Operimi i blenderit	91
10.2. Operimi i multi-prerësit	91
11. Pastrimi	92
12. Asgjësimi	93
13. Garancia e Kompernaß Handels GmbH	93
13.1. Shërbimi	94
13.2. Importuesi	94
14. Recetat	94
14.1. Supë me krem perimesh	94
14.2. Supë me kungull	95
14.3. Salmon me fruta të ëmbla	95
14.4. Qumësht bananeje	96
14.5. Majonezë	96

1. Hyrje

Urime për blerjen e pajisjes suaj të re.

Ju keni zgjedhur një produkt cilësor. Udhëzimet e përdorimit janë pjesë e këtij produkti. Atëherë përmbajnë informacione të rëndësishme mbi sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Para përdorimit të produktit, lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Përdoreni produktin vetëm sipas përshkrimit dhe për qëllimet e specifikuar. Sigurohuni që të përfshini të gjithë dokumentacionin nëse ua dërgoni produktin palëve të treta.

2. Përdorimi i synuar

Seti blender dore është projektuar ekskluzivisht për përpunimin e ushqimit në sasi të vogla. Është projektuar ekskluzivisht për përdorim familjar. Seti blender dore nuk është i projektuar për përdorim komercial.

3. Objekti i dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Set mikseri dore
- Gotë matëse
- Multi-prerës (thika dhe tas me kapak me kyçje)
- 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 sipas përshkrimit në kapitullin **11. Pastrimi**.

① 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 **13.1. Shërbimi**).

4. Përshkrimi i pajisjes/aksesorët

Figura A (Blender dore):

- 1 Kontrolli i shpejtësisë
- 2 Butoni  (shpejtësia normale)
- 3 Butoni Turbo (shpejtësi e lartë)
- 4 Zgavra e motorit
- 5 Aksesori blenderi
- 6 Butonat e çkyçjes

Figura B (Multi-prerës):

- 7 Kapaku i pajisjes
- 8 Thikë
- 9 Tasi (me gominë anti-rrëshqitëse të lëvizshme **9a**)
- 10 Kapak me kyçje

Figura C (Aksesorë):

- 11 Gotë matëse

5. Të dhënat teknike

Tensioni i rrjetit	220-240 V ~ 50-60 Hz
Fuqia e vlerësuar	600 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fukur	0.2 W
Kategoria e mbrojtjes	II / 

Gotë matëse ①

Kapaciteti	930 ml
Shkallë për matje (vëllim i përdorshëm)	700 ml
Sasia maksimale e mbushjes për përpunim	300 ml

Tas ⑨

Kapaciteti	1050 ml
Vëllimi i përdorshëm	Ushqim deri në shenjë 500 ml  Lëngje deri në shenjë 300 ml 

Ne rekomandojmë orarin e mëposhtëm të punës:

Pas 1 minute funksionimi, lëreni aksesoren e blenderit **5** të ftohet për afërsisht 2 minuta.

Pas 1 minute funksionimi, lëreni multi-prerësin të ftohet për rreth 2 minuta.

Nëse tejkalohen këto kohë funksionimi, mbinxehja mund të shkaktojë dëmtime të pajisjes!

6. Paralajmërim 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.
	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.
	Paketimi është bërë nga materiale të riciklueshme. 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.

7. 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 kabloja 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 përvojë 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.
- Pajisja dhe kabloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve.
- Nuk duhet ta hapni zgavrën e motorit të blenderit të dorës. Në këtë rast, nuk garantohej 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 aksesoret ose pjesët shtesë që lëvizin gjatë funksionimit, pajisja duhet të fiket dhe të hiqet nga furnizimi me energji elektrike.
- Mos e keqpërdorni pajisjen për qëllime të tjera nga ato të përshkruara në këtë manual. Përdorimi i gabuar i pajisjes mund të rezultojë në lëndime!
- Gjithmonë hiqni pajisjen nga furnizimi me energji elektrike,...
 - ...kur pajisja lihet pa mbikëqyrje,
 - ... kur pastroni pajisjen,
 - ... kur e montoni ose e çmontoni.
- 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 shmanhur djegien.
- Kjo pajisje nuk duhet të përdoret nga fëmijët.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.
- Pajisja dhe kabloja e saj lidhëse duhet të mbahen larg fëmijëve.
- 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.

⚠️ VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos e lini blenderin e dorës në një tenxhere të nxehtë mbi sobë kur nuk është në përdorim.

8. Përdorimi

Shënim

- Me gotën matëse **11** mund të matni lëngje deri në 700 ml. Për përpunim, mbushni maksimumi 300 ml, përndryshe lëngu mund të rrjedhë nga gota matëse **11**.

Me aksesoren e blenderit **5** mund të përgatitni salca, supa dhe ushqim për fëmijë ose të bëni pure frutash të buta. Ne rekomandojmë që ta përdorni aksesoren e blenderit **5** për maksimumi 1 minutë në të njëjtën kohë dhe më pas ta lini të ftohet.

VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos e përdorni aksesoren e blenderit **5** për të përpunuar ushqime të forta si kokrra kafeje, kube akulli, sheqer, drithëra, çokollatë etj.
- Për të bërë pure perimesh të forta, siç janë karotat, shtoni pak lëng ose gatujini perimet derisa të zbuten.

Me multi-prerësin, e përbërë nga thika **8**, tasi **9** me gominë të lëvizshme kundër rrëshqitjes **9a** dhe kapaku i pajisjes **7**, mund të prisni barishte ose ushqime më të forta. Ne rekomandojmë që ta përdorni multi-prerësin për maksimumi 1 minutë në të njëjtën kohë dhe më pas ta lini të ftohet.

9. Montimi

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Mos e futni kabllon e energjisë në prizë derisa të përfundojë montimi.

Shënim

- Para se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastroni të gjitha pjesët siç përkruhet në kapitullin **11. Pastrimi**.

9.1. Montimi i blenderit

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Thika **8** është jashtëzakonisht e mprehtë! Gjithmonë trajtojeni me kujdes.
- Vendosni aksesoren e blenderit **5** mbi zgavrën e motorit **4**, në mënyrë që shigjeta **▲** në zgavrën e motorit **4** të tregojë shigjetën **▼** në aksesoren e blenderit **5** dhe aksesoren e blenderit **5** të fiksohet fort në vendin e saj.

9.2. Montimi i multi-prerësit

PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Thika **8** është jashtëzakonisht e mprehtë! Gjithmonë trajtojeni me kujdes.
- Vendoseni tasin **9** në një sipërfaqe të sheshtë dhe të thatë.
- Vendoseni me kujdes thikën **8** në mbajtësen në tasin **9**. Rrotullojeni pak thikën **8** në mënyrë që të rrëshqasë në mbajtëse.

Shënim

- Thika **8** nuk është vendosur plotësisht fort në mbajtëse. Kjo është normale. Thika **8** vendoset plotësisht vetëm kur vendoset kapaku i pajisjes **7**.
- Vendosni ushqimin që do të copëtohet në tasin **9**.
-  **Shënim**
 - Kur përpunoni ushqim, mbushni tasin **9** vetëm deri në shenjë 500 ml  dhe kur përpunoni lëngje vetëm deri në shenjë 300 ml .
- Vendosni kapakun e pajisjes **7** mbi tasin **9** dhe shtrëngojeni atë. Dhëbëzat në buzë të tasit **9** duhet të futen në shinën në kapakun e pajisjes **7**. Sigurohuni që thika **8** të fiksohet saktë në kapakun e pajisjes **7**.
- Vendosni zgavrën e motorit **4** në prizën e kapakut të pajisjes **7**, në mënyrë që shigjeta **▲** në kapakun e pajisjes **7** të tregojë drejt **▼** shigjetës së zgavrës së motorit **4** dhe zgavrën e motorit **4** të fiksohet fort në vend.

i Shënim

- Nëse dëshironi të ruani ushqim në tasin **9**, mund të përdorni kapakun me kyçje **10**. Për ta bërë këtë, së pari hiqni kapakun e pajisjes **7** dhe zgavrën e motorit **4** dhe hiqni me kujdes thikën **8**.

10. Operimi

! PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Ushqimi nuk duhet të jetë shumë i nxehtë! Përmbytja e derdhur mund të shkaktojë djegie.

! PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Thika **8** është jashtëzakonisht e mprehtë! Gjithmonë trajtojeni me kujdes.

10.1. Operimi i blenderit

i Shënim

- Kur përpunoni lëngje/ushqim, mbushni gotën matëse **11** vetëm deri në një maksimum prej 300 ml.

Pasi ta keni montuar pajisjen sipas dëshirës:

- 1) Futni spinën e energjisë në prizën e energjisë.
- 2) Shtypni dhe mbani shtypur butonin **2** për të përpunuar ushqimin me shpejtësi normale. Rrotulloni kontrollin e shpejtësisë **1** drejt "Max" për të rritur shpejtësinë. Rrotulloni kontrollin e shpejtësisë **1** drejt "Min" për të ulur shpejtësinë.
- 3) Shtypni dhe mbani shtypur butonin Turbo **3** për të përpunuar ushqimin me shpejtësi të lartë. Duke shtypur butonin turbo **3**, do të keni menjëherë në dispozicion shpejtësinë maksimale të përpunimit.
- 4) Kur të keni mbaruar përpunimin e ushqimit, thjesht lironi butonin **2/3** e shtypur.

i Shënim



Nëse dëgjoni ndonjë zhurmë të pazakontë gjatë funksionimit, si p.sh. kërcitje etj., aplikoni pak vaj gatimi neutral në boshtin e aksesorit të blenderit **5**.

- 5) Hiqni aksesorin e blenderit **5** nga zgavra e motorit **4**. Për ta bërë këtë, shtypni butonat e çkyçjes **6** në të njëjtën kohë dhe ngrini aksesorin e blenderit **5** nga zgavra e motorit **4**.

10.2. Operimi i multi-prerësit

i Shënim

- Mbushni tasin **9** vetëm deri në shenjë 500 ml  kur përpunoni ushqim dhe vetëm deri në shenjë 300 ml  kur përpunoni lëngje.

Pasi të keni montuar multi-prerësin:

- 1) Futni spinën e energjisë në prizën e energjisë.
- 2) Vendoseni tasin **9** në një sipërfaqe të sheshtë dhe të thatë. Tasa **9** ka një gominë kundër rrëshqitjes **9a** në mënyrë që tasa **9** të mos rrëshqasë lehtë.
- 3) Shtypni dhe mbani shtypur butonin **2** për të përpunuar ushqimin me shpejtësi normale. Rrotulloni kontrollin e shpejtësisë **1** drejt "Max" për të rritur shpejtësinë. Rrotulloni kontrollin e shpejtësisë **1** drejt "Min" për të ulur shpejtësinë.

i Shënim

- Mbajeni tasin **9** dhe kapakun e pajisjes **7** me njëren dorë, ndërsa me dorën tjetër shtypni butonin **2/3**.
- Mos e hiqni zgavrën e motorit **4** nga kapaku i pajisjes **7** ndërsa shtypni butonin **2/3**.
- 4) Kur të keni mbaruar përpunimin e ushqimit, thjesht lironi butonin **2/3** e shtypur.
- 5) Hiqni zgavrën e motorit **4** nga kapaku i pajisjes **7**. Për ta bërë këtë, shtypni butonat e çkyçjes **6** njëkohësisht dhe ngrini zgavrën e motorit **4** nga kapaku i pajisjes **7**.

Shembuj të bërjes pure, copëtimit dhe grirjes së ushqimeve të ndryshme me aksesore të ndryshëm për përzierje:

AKSESORË SHITESË	PËRBËRËSIT	SASIA E REKOMANDUAR	SHPEJTËSIA	KOHA
	Fruta, perime	100–200 g	Min – Max ¹	rreth 30–60 Sek.
	Ushqim për foshnje, supa, salca	100–400 g	Min – Max ¹	rreth 60–60 Sek.
	Mikse, pije me qumësht	100–1000 ml	Min – Max ¹	rreth 60–60 Sek.
	Qepë	200 g	Min	6 x 1 Sek.
	Majdanoz	50 g	Turbo	rreth 20 Sek.
	Hudhër	20 thelba	Min – Max ¹	rreth 20 Sek.
	Karrota	200 g	Min – Max ¹	rreth 15 Sek.
	Lajthi/Bajame	200 g	Turbo	rreth 50 Sek.
	Arra	200 g	... – ...	rreth 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	rreth 30 Sek.

¹ Rregulloni shpejtësinë sipas konsistencës së dëshiruar.

11. Pastrimi

⚠ PARALAJMËRIM!
RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE!

- Përpara se të pastroni setin e blenderit e dorës, hiqeni gjithmonë nga priza elektrike.
-  Kur pastroni zgavrën e motorit **4**, mos e zhytni kurrë në ujë ose mos e mbani nën ujë të rrjedhshëm.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Ekziston rreziku i lëndimit kur përdorni thikën **8** jashtëzakonisht të mprehtë. Rimontoni multi-prerësin pas përdorimit dhe pastrimit për të shmangur lëndimet nga thika **8** i ekspozuar.
Mbajeni thikën **8** larg fëmijëve.

i Shënim

-  Gota matëse **11**, thika **8** dhe tasi **9** me gominë anti-rrëshqitëse të lëvizshme **9a** dhe kapaku me kyçje **10** janë të sigurta për larje në lavastovilje.

⚠ VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos përdorni agjentë pastrimi agresivë, kimikë ose gërryes! Këto mund ta dëmtojnë sipërfaqen në mënyrë të pariparueshme!
- 1) Hiqni kabllon e energjisë.
- 2) Pastroni zgavrën e motorit **4** me një leckë të lagur.
Sigurohuni që të mos hyjë ujë në hapjet e zgavrën të motorit **4**. Për papastërti të fortë, shtoni një detergjent të butë në leckë. Fshini çdo mbetje detergjenti me një leckë të lagur.
- 3) Pastroni plotësisht aksesoren e blenderit **5**, kapakun e pajisjes **7**, tasin **9** me gominë e lëvizshme kundër rrëshqitjes **9a** dhe kapakun me kyçje **10**, gotën matëse **11** dhe thikën **8** në ujë 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.

12. 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.

13. 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

Periodha 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 rimburojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës tre-vjeçare, 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.

Periodha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periodha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuar dhe të riparuar. 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.

Garancia është e vlefshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

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 para-lajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit të 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) 525219_2507 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.



Mund t'i shkarkoni këto dhe shumë manuale të tjera, video produktesh dhe softuerë instalimi në linkun www.lidl-service.com.

Ky kod QR ju çon direkt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com) dhe mund ta hapni manualin e përdoruesit duke futur numrin e artikullit (IAN) 525219_2507.

13.1. Shërbimi

(MK) Shërbimi në Maqedoninë e Veriut
Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 525219_2507

13.2. Importuesi

Ju lutemi kini parasysh se adresa në vijim nuk është një adresë shërbimi. Fillimisht, kontaktoni qendrën e shërbimit të caktuar.

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

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 mul-ti-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 aksesoriin e blenderit **5** 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 mul-ti-prerës, si dhe hudhrën. Qëroni xhenxhefilin dhe pritni 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 pritni në kube 2–3 cm. (Nëse përdoret kungull tjetër përveç kungullit Hokkaido, ai duhet të qërohet gjithashtu). Shtoni kubet e kungullit te qepët dhe xhenxhefilin dhe kaurdisini. Mbushni me gjysmën e sasisë së qumështit të kokosit dhe lëng perimesh të mjaftueshëm për të mbuluar mirë kungullin. Gatujeni me kapak të mbyllur për rreth 20–25 minuta derisa të zbutet. Përzieri gjithçka derisa të bëhet homogjene duke përdorur aksesoriin e blenderit ⑤. 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 lërinë të shkrihen para se t'i përzieri.
- 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 shtojni ato.
- 5) Shtoni sheqerin që formohet në xhel dhe përzieri mirë me aksesoriin e blenderit ⑤ për 45–60 sekonda. Nëse ka ende copa më të mëdha, lëreni të pushojë për 2 minuta dhe pastaj përzieri 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 aksesori e blenderit **5**.

14.5. Majonezë

Përbërësit

- 375 ml vaj perimesh neutral, p.sh. vaj rapese
- 3 të verdha vezësh
- 23 g uthull të butë ose lëng limoni
- Kripë dhe piper sipas shijes

Përgatitja

- 1) Vendosni të verdhat e vezëve dhe uthullën në një enë blenderi, mbani aksesori e blenderit **5** vertikalisht në enë dhe mbani shtypur butonin turbo **3**.
- 2) Shtoni vajin ngadalë në një rrjedhë të hollë dhe të njëtrajtshme (për rreth 1 minutë) në mënyrë që vaji të përziehet me përbërësit e tjerë.
- 3) Në fund, spërkateni me kripë dhe piper sipas dëshirës.

Cuprins

1. Introducere	98
2. Utilizarea conform destinației	98
3. Furnitura	98
4. Descrierea aparatului/accesorii	98
5. Date tehnice	98
6. Indicații de avertizare și simboluri utilizate	99
7. Indicații de siguranță	100
8. Utilizarea	102
9. Asamblarea	102
9.1. Asamblarea mixerului vertical.	102
9.2. Asamblarea tocătorului.	102
10. Operarea	103
10.1. Utilizarea mixerului vertical și a telului	103
10.2. Operarea tocătorului	103
11. Curățarea	104
12. Eliminarea	105
13. Garanția Kompernass Handels GmbH	105
13.1. Service-ul	106
13.2. Importator.	106
14. Rețete	107
14.1. Supă cremă de legume	107
14.2. Supă de dovleac	107
14.3. Pastă dulce de fructe	108
14.4. Lapte cu banane.	108
14.5. Maioneză.	108

1. Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

Acum dețineți un produs de calitate excepțională. Instrucțiunile de utilizare sunt parte integrantă a produsului. Acestea conțin indicații importante privind siguranța, modul de utilizare și de eliminare a aparatelor uzate. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile de operare și de siguranță. Utilizați acest produs numai în modul descris și doar pentru domeniile de utilizare specificate. Dacă înmânați produsul altor persoane, predați, de asemenea, și documentele aferente.

2. Utilizarea conform destinației

Acest mixer poate fi utilizat exclusiv pentru procesarea cantităților mici de alimente. Aparatul este destinat numai utilizării în locuințele private. A nu se utiliza în scopuri profesionale.

3. Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
 - Pahar gradat
 - Tocător (cuțit și vas cu capac)
 - 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 **11. 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 service (a se vedea capitolul **13.1. Service-ul**).

4. Descrierea aparatului/accesorii

Figura A (mixer vertical):

- 1 Regulator de viteză
- 2 Comutator  (viteză normală)
- 3 Comutator Turbo (viteză rapidă)
- 4 Bloc motor
- 5 Mixer vertical
- 6 Taste de deblocare

Figura B (tocător):

- 7 Capac vas
- 8 Cuțit
- 9 Vas (cu inel antialunecare detașabil )
- 10 Capac

Figura D (accesorii):

- 11 Pahar gradat

5. Date tehnice

Tensiunea rețelei	220-240 V ~, 50-60 Hz
Putere nominală	600 W
Consum în stare oprită	0,2 W
Clasa de protecție	II / 

Pahar gradat 11	
Capacitate	930 ml
Scală pentru măsurare (Volum util)	700 ml
Cantitate max. de umplere pentru procesare	300 ml

Vas 9	
Capacitate	1050 ml
Cantitate max. de umplere pentru procesare	Alimente până la marcajul de 500 ml 
	Lichide până la marcajul de 300 ml 

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

După 1 minut de funcționare lăsați mixerul vertical  să se răcească cca 2 minute.

După 1 minut de funcționare lăsați tocătorul să se răcească cca 2 minute.

Dacă aceste perioade sunt depășite, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire!

6. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

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

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

	Citiți instrucțiunile.
	Tensiune/curent alternativ
	Clasă de protecție II: protecție prin izolație dublă sau ranforsată.
	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.
 	Ambalaj din materiale reciclabile. 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.

7. 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.
- 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. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!
- Deconectați în principiu aparatul de la rețeaua de curent, ...
 - ... când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - ... când curățați aparatul,
 - ... când îl asamblați sau când îl dezasamblați.
- 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.
- 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.
- 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.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu lăsați mixerul vertical în oala fierbinte de pe aragaz atunci când acesta nu este în funcțiune.

8. Utilizarea

Indicație

- Cu paharul gradat **11** 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 **11**.

Cu mixerul vertical **5** puteți prepara creme, sosuri, supe și mâncare pentru bebeluși sau puteți pasa fructele moi. Recomandăm să utilizați mixerul vertical **5** timp de max. 1 minut și să-l lăsați apoi să se răcească.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați mixerul vertical **5** pentru procesarea alimentelor tari precum boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată etc.
- Pentru pasarea legumelor tari precum morcovi, fie adăugați puțin lichid, fie fierbeți legumele în prealabil.

Cu tocătorul, alcătuit din cuțit **8**, vas **9** cu inel antialunecare detașabil **9a** și capacul vasului **7**, puteți toca verdețuri sau puteți mărunți inclusiv alimente mai solide. Recomandăm să utilizați tocătorul timp de max. 1 minut și să-l lăsați apoi să se răcească.

9. Asamblarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Introduceți ștecărul în priză abia după asamblare.

Indicație

- Înainte de prima punere în funcțiune curățați toate componentele conform descrierii din capitolul **11. Curățarea**.

9.1. Asamblarea mixerului vertical

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul **8** este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

- Așezați mixerul vertical **5** pe blocul motor **4**, astfel încât săgeata  de pe blocul motor **4** să fie orientată spre săgeata  de pe mixerul vertical **5** și mixerul vertical **5** să se fixeze.

9.2. Asamblarea tocătorului

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul **8** este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

- Așezați vasul **9** pe o suprafață plană și uscată.

- Așezați cu atenție cuțitul **8** pe suportul din vas **9**. Rotiți puțin cuțitul **8** până când acesta glisează pe suport.

Indicație

- Cuțitul **8** nu va fi poziționat fix pe suport. Acest lucru este normal. Cuțitul **8** se va fixa numai la așezarea capacului vasului **7**.

- Introduceți alimentele pe care doriți să le mărunțiți în vas **9**.

Indicație

- Umpleți vasul **9** cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml , vasul fi umplut cu lichide numai până la marcajul de 300 ml .

- Așezați capacul vasului **7** pe vas **9** și fixați-l prin răsucire. În acest scop, proeminențele de pe marginea vasului **9** trebuie să fie introduse în șina de la capacul vasului **7**. Se va avea în vedere să fie prins corect cuțitul **8** în capacul vasului **7**.

- Introduceți blocul motor **4** în sistemul de prindere de pe capacul vasului **7**, astfel încât săgeata  de pe capacul vasului **7** să fie orientată spre săgeata  de pe blocul motor **4** și blocul motor **4** să se fixeze.

Indicație

- Dacă doriți să depozitați alimente în vas **9**, puteți utiliza capacul **10**. În acest caz, dacă este necesar, îndepărtați cu grijă mai întâi capacul vasului **7** și blocul motor **4**, precum și cuțitul **8**.

10. Operarea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Alimentele nu trebuie să fie prea fierbinți! Conținutul împrăscat ar putea provoca opărirea.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul **8** este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

10.1. Utilizarea mixerului vertical și a telului

i Indicație

- ▶ Umpleți paharul gradat **11** pentru procesarea lichidelor/alimentelor cu maximum 300 ml.

Dacă ați asamblat aparatul așa cum doriți:

- 1) Introduceți ștecăru în priză.
- 2) Țineți apăsat comutatorul **12** pentru a prelucra alimente cu viteză normală. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Max” pentru a mări viteza. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Min” pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți apăsat comutatorul Turbo **3** pentru a prelucra alimente cu viteză ridicată. Prin apăsarea comutatorului Turbo **3** beneficiați instantaneu de viteză maximă de procesare.
- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat **12/3**.

i Indicație



Dacă pe durata funcționării apar zgomete neobișnuite, precum scârțâit sau zgomete asemănătoare, aplicați puțin ulei alimentar ne-

tru pe arborele de antrenare al mixerului vertical **5**.

- 5) Scoateți mixerul vertical **5** de la blocul motor **4**. În acest scop, apăsați simultan tastele de deblocare **6** și ridicați mixerul vertical **5** de pe blocul motor **4**.

10.2. Operarea tocătorului

i Indicație

- ▶ Umpleți vasul **9** cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml , vasul fi umplut cu lichide numai până la marcajul de 300 ml .

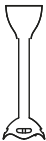
Dacă ați asamblat tocătorul:

- 1) Introduceți ștecăru în priză.
- 2) Așezați vasul **9** pe o suprafață plană și uscată. Vasul **9** are un inel antialunecare **9a**, astfel încât vasul **9** nu alunecă cu ușurință.
- 3) Țineți apăsat comutatorul **12** pentru a prelucra alimente cu viteză normală. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Max” pentru a mări viteza. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Min” pentru a reduce viteza.

i Indicație

- ▶ Țineți cu o mână vasul **9** și capacul vasului **7** așezat, în timp ce, cu cealaltă mână, apăsați comutatorul **12/3**.
- ▶ Nu îndepărtați blocul motor **4** de pe capacul vasului **7** în timp ce Țineți apăsat comutatorul **12/3**.
- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat **12/3**.
- 5) Scoateți blocul motor **4** de la capacul vasului **7**. În acest scop, apăsați simultan tastele de deblocare **6** și ridicați blocul motor **4** de la capacul vasului **7**.

Exemple pentru pasarea, tocarea sau mărunțirea diferitelor alimente cu ajutorul diverselor accesorii de amestecare:

ACCESORIU DE AMESTECARE	INGREDIENTE	CANTITATE RECOMANDATĂ	VITEZĂ	TIMP
	Fructe, legume	100–200 g	Min – Max ¹	cca 30–60 sec.
	Hrană pentru bebeluși, supe, sosuri	100–400 ml	Min – Max ¹	cca 60 sec.
	Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100–1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 sec.
	Ceapă	200 g	Min	6 x 1 sec.
	Pătrunjel	50 g	Turbo	cca 20 sec.
	Usturoi	20 de căței	Min – Max ¹	cca 20 sec.
	Morcovi	200 g	Min – Max ¹	cca 15 sec.
	Alune/migdale	200 g	Turbo	cca 50 sec.
	Nuci	200 g	... –	cca 25 sec.
	Parmezan	250 g	Turbo	cca 30 sec.

¹ Reglați viteza în funcție de consistența pe care doriți să o obțineți.

11. Curățarea

AVERTIZARE! ELECTROCUTARE!

- ▶ Înaintea curățării mixerului vertical, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶  În timpul curățării este interzisă introducerea blocului motor ④ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ La manipularea cuțitului ⑧ extrem de ascuțit există pericol de rănire. După utilizare și curățare asamblați din nou tocătorul pentru a nu vă răni în cuțitul ⑧ descoperit. Cuțitul ⑧ nu trebuie lăsat la îndemâna copiilor.

Indicație

- ▶  Paharul gradat ⑪, cuțitul ⑧, vasul ⑨ cu inel antialunecare detașabil ⑨a și capacul vasului ⑩ sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau abrazive! Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafața!

- 1) Scoateți ștecărul din priză.
- 2) Curățați blocul motor ④ cu o lavetă umedă. Asigurați-vă că în orificiile blocului motor ④ nu pătrunde apă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. Ștergeți resturile de detergent cu o lavetă umedă.
- 3) Curățați temeinic cu apă și detergent mixerul vertical ⑤, capacul vasului ⑦, vasul ⑨, inelul antialunecare detașabil ⑨a, capacul ⑩, paharul gradat ⑪ și cuțitul ⑧. 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.

12. 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 ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în mod ecologic.

13. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

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

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

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu 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) 525219_2507 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 postale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 525219_2507.

13.1. Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 525219_2507

13.2. Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

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 ⑤ 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
- suc 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 ⑤ 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 cujiț 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 ⑤ 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 ⑤.

14.5. Maioneză

Ingrediente

- 375 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 3 gălbenușuri
- 23 g oțet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

Preparare

- 1) Puneți gălbenușul și oțetul într-un vas pentru amestecat, țineți piciorul de mixare ⑤ vertical în vas și țineți apăsat comutatorul turbo ③.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se lege cu celelalte ingrediente.
- 3) Ulterior, asezonați cu sare și piper după gust.

Съдържание

1. Въведение	110
2. Употреба по предназначение	110
3. Окомплектовка на доставката	110
4. Описание на уреда/Принадлежности	110
5. Технически данни	110
6. Използвани предупредителни указания и символи	111
7. Указания за безопасност	112
8. Употреба	114
9. Сглобяване	114
9.1. Сглобяване на пасатора	114
9.2. Сглобяване на чопъра	114
10. Работа с уреда	115
10.1. Работа с пасатора	115
10.2. Работа с чопъра	115
11. Почистване	116
12. Предаване за отпадъци	117
13. Гаранция	117
13.1. Сервизно обслужване	119
13.2. Вносител	119
14. Рецепти	119
14.1. Зеленчукова крем супа	119
14.2. Тиквена супа.	120
14.3. Сладка плодова намазка	120
14.4. Бананово мляко	121
14.5. Майонеза	121

1. Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

2. Употреба по предназначение

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

3. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор
- мерителен съд
- Чопър (нож и купа с капак)
- 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

11. Почистяване.

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

13.1. Сервизно обслужване).

4. Описание на уреда/Принадлежности

Фигура А (Пасатор):

- 1 Регулатор на скоростта
- 2 Превключвател  (нормална скорост)
- 3 Превключвател Turbo (висока скорост)
- 4 Блок на двигателя
- 5 Пасатор
- 6 Бутони за деблокиране

Фигура В (Чопър):

- 7 Капак на купата
- 8 Нож
- 9 Купа (със свалящ се пръстен против плъзгане )
- 10 Капак

Фигура С (Принадлежност):

- 11 Мерителен съд

5. Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Номинална мощност	600 W
Консумация на енергия в изключено състояние	0,2 W
Клас на защита	II/□

Мерителен съд 	
Вместимост	930 ml
Скала за отмерване (Вместимост)	700 ml
Макс. количество за обработка	300 ml

Купа 	
Вместимост	1050 ml
Макс. количество за обработка	хранителни продукти до маркировката за 500 ml 
	течности до маркировката за 300 ml 

Препоръчваме следните времена на работа:

След 1 минута работа оставете пасатора **5** да се охлади за около 2 минути.

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

При превишаване на тези времена на работа са възможни повреди по уреда поради прегряване!

6. 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.
	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.
	Опаковка от рециклируеми материали. 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 България.

7. 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 сервисна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Уредът и неговият хранящ 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 допускате проникване на течности в корпуса на блока на двигателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване!
- По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа,...
 - ...когато оставяте уреда без наблюдение,
 - ...когато почиствате уреда,
 - ...когато сглобявате или разглобявате уреда.
- Когато използвате уреда за пюриране на горещи хранителни продукти в тенджерата, свалете тенджерата от котлона и внимавайте течността да не ври. Оставете горещите хранителни продукти леко да се охладят, за да избегнете попарвания.
- 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.
- 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.

⚠ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Когато пасаторът не се използва, не го оставяйте в гореща тенджерата върху котлона.

8. Употреба

Указание

- ▶ С мерителния съд **11** можете да отмервате течности до 700 ml. Сипвайте максимум 300 ml течност за обработка, в противен случай тя може да изтече от мерителния съд **11**.

С пасатора **5** можете да приготвяте дипове, сосове, супи и бебешка храна или да пюрирате меки плодове. Препоръчваме да използвате пасатора **5** макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ! **МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ Не използвайте пасатора **5** за обработка на твърди хранителни продукти, 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 **8**, купата **9** със свалящ се пръстен против плъзгане **9a** и капака на задвижващия механизъм **7**, могат да се кълцат подправки, както и да се раздробяват по-твърди хранителни продукти. Препоръчваме да използвате чопъра макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

9. Сглобяване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Включете щепсела в контакт едва след сглобяването.

Указание

- ▶ Преди първото пускане в експлоатация почистете всички части съгласно описанието в глава **11. Почистване**.

9.1. Сглобяване на пасатора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Ножът **8** е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.
- Поставете пасатора **5** върху блока на двигателя **4**, така че стрелката **▲** на блока на двигателя **4** да сочи към стрелката **▼** на пасатора **5** и пасаторът **5** да се фиксира стабилно.

9.2. Сглобяване на чопъра

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Ножът **8** е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.
- Поставете купата **9** върху равна и суха повърхност.
- Поставете внимателно ножа **8** на държача в купата **9**. При това завъртете леко ножа **8**, така че да се плъзне в държача.

Указание

- ▶ Ножът **8** не стои напълно неподвижно на държача. Това е нормално. Ножът **8** стои напълно неподвижно едва когато се постави капакът на купата **7**.
- Сипете хранителните продукти за раздробяване в купата **8**.

Указание

- ▶ Пълнете купата **9** за обработка на хранителни продукти само до маркировката 500 ml , а за обработка на течности – само до маркировката 300 ml .
- Поставете капака на задвижващия механизъм **7** върху купата **9** и го затегнете със завъртане. При това издътиците по ръба на купата **9** трябва да влязат в направляващата на капака на задвижващия механизъм **7**. Внимавайте ножът **8** да се захване правилно в капака на задвижващия механизъм **7**.

- Поставете блока на двигателя ④ в държача върху капака на задвижващия механизъм ⑦, така че стрелката ▲ на капака на задвижващия механизъм ⑦ да сочи към стрелката ▼ на блока на двигателя ④ и блокът на двигателя ④ да се фиксира.

① Указание

- Ако желаете да съхранявате хранителни продукти в купата ⑨, можете да използвате капака ⑩. За целта при необходимост първо свалете капака на купата ⑦ и блока на двигателя ④ и извадете внимателно ножа ⑧.

10. Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Хранителните продукти не трябва да са твърде горещи! Пръските от обработваните продукти могат да причинят попарване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Ножът ⑧ е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

10.1. Работа с пасатора

① Указание

- Пълнете мерителния съд ⑪ за обработка на течности/хранителни продукти само до максимум 300 ml.

След като сте сглобили уреда според изискванията:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Дръжте натиснат превключвателя ②, за да преработите хранителните продукти с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта ① в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта ① в посока „Min“, за да намалите скоростта.

- 3) Дръжте натиснат превключвателя Turbo ③, за да преработите хранителните продукти с висока скорост. След натискане на превключвателя Turbo ③ веднага разполагате с максималната скорост на обработка.

- 4) Когато приключите преработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател ②/③.

① Указание



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

- 5) Свалете пасатора ⑤ от блока на двигателя ④. За целта натиснете едновременно бутоните за деблокиране ⑥ и свалете пасатора ⑤ от блока на двигателя ④.

10.2. Работа с чопъра

① Указание

- Пълнете купата ⑨ 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:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Поставете купата ⑨ върху равна и суха повърхност. Купата ⑨ има пръстен против плъзгане ⑩, благодарение на който купата ⑨ не се плъзга лесно.
- 3) Дръжте натиснат превключвателя ②, за да преработите хранителните продукти с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта ① в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта ① в посока „Min“, за да намалите скоростта.

и Указание

- ▶ Дръжте купата **9** и поставения капак на купата **7** стабилно с едната ръка, докато с другата ръка натискате превключвателя **2/3**.
- ▶ Не сваляйте блока на двигателя **4** от капака на купата **7**, докато натискате превключвателя **2/3**.

- 4) Когато приключите преработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател **2/3**.
- 5) Свалете блока на двигателя **4** от капака на задвижващия механизъм **7**. За целта натиснете едновременно бутоните за деблокиране **6** и вдигнете блока на двигателя **4** от капака на задвижващия механизъм **7**.

Примери за пюриране, кълцане и раздробяване на различни хранителни продукти с различните приставки за миксиране:

ШЕЙКЪР КАНА	ПРОДУКТИ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
	Плодове, зеленчуци	100–200 g	Min – Max ¹	около 30 – 60 s
	Бebешка храна, супи, сосове	100–400 ml	Min – Max ¹	около 60 s
	Шейкове, млечни напитки	100–1000 ml	Min – Max ¹	около 60 s
	Лук	200 g	Min	6 x 1 s
	Магданоз	50 g	Turbo	около 20 s
	Чесън	20 скилидки	Min – Max ¹	около 20 s
	Моркови	200 g	Min – Max ¹	около 15 s
	Лешници/Бадеми	200 g	Turbo	около 50 s
	Орехи	200 g	... –	около 25 s
	Пармезан	250 g	Turbo	около 30 s

¹ Настройте скоростта според желаната от вас консистенция.

11. Почистване

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите комплекта пасатор, винаги издърпвайте щепсела от контакта.
- ▶  При почистването в никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **4** във вода и не го дръжте под течаща вода.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ При боравене с изключително острия нож **8** съществува опасност от нараняване. След употреба и почистване сглобете отново чопъра, за да не се нараните на открития нож **8**. Дръжте ножа **8** на недостъпно за деца място.

и Указание

- ▶  Мерителният съд **11**, ножът **8**, купата **9** със свалящ се пръстен против плъзгане **9a** и капакът **10** са годни за миене в съдомиялна машина.

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на двигателя ④ с влажна кърпа. Уверете се, че в отворите на блока на двигателя ④ не прониква вода. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миешия препарат с влажна кърпа.
- 3) Почистете щателно пасатора ⑤, капака на задвижващия механизъм ⑦, купата ⑨, свалящия се пръстен против плъзгане ⑩, капака ⑩, мерителния съд ⑪ и ножа ⑧ в разтвор за миене. След това отстранете остатъците от миешия препарат с чиста вода.
- 4) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

12. 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 екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

13. 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 представите 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 дефектния 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. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, 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 525219_2507) 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 сервисен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса 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 сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис 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 сервис 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.

13.1. Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 525219_2507

13.2. Вносител

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

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГЦРАСЕ 21
44867 БОХУМ
ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

* 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.

14. Рецепти

14.1. Зеленчукова крем супа

2 – 4 порции

Продукти

- 2 – 3 с.л. олио
- 200 г лук
- 200 г картофи (особено подходящи са сортове с бразнена консистенция)
- 200 г 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 **5** 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 пука 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 ⑤ до получаване на гладка смес. При това добавете толкова кокосово мляко, че супата да придобие подходящата, нежна кремобразна 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 желираща 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-едрият 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 ⑤ в продължение на 45 – 60 секунди. Ако все още има по-едри парчета, оставете всичко да почине за 2 минути и след това порирайте 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 **5**.

14.5. Майонеза

Продукти

- 375 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 3 жълтъка
- 23 g сладък оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- 1) Сипете жълтъците и оцета в съд за миксиране, дръжте пасатора **5** вертикално в съда и задръжте натиснат превключвателя **turbo 3**.
- 2) Бавно (в рамките на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете със сол и черен пипер на вкус.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	124
2. Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	124
3. Σύνολο αποστολής	124
4. Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	124
5. Τεχνικές πληροφορίες	124
6. Προειδοποιήσεις και σύμβολα	125
7. Υποδείξεις ασφαλείας	126
8. Χρήση	128
9. Συναρμολόγηση	128
9.1. Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός	128
9.2. Συναρμολόγηση πολυκόφτη	128
10. Χειρισμός	129
10.1. Χειρισμός του μίξερ χειρός και του χτυπητηριού	129
10.2. Χειρισμός του πολυκόφτη	129
11. Καθαρισμός	130
12. Απόρριψη	131
13. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	131
13.1. Σέρβις	132
13.2. Εισαγωγέας	132
14. Συνταγές	133
14.1. Σούπα κρέμα λαχανικών	133
14.2. Σούπα κολοκύθας	133
14.3. Γλυκό επάλειμμα φρούτων	134
14.4. Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα	134
14.5. Μαγιονέζα	134

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.

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 9a)
- 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 αποδεχθεί.
	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.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

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 ❹a, 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 φισ 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 ελαιολάδου
- 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 · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií
Stanje informacija · Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor
Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών: 10/2025 · Ident.No.: SSMS600G7-092025-2

IAN 525219_2507