

SILVERCREST®



HAND BLENDER & SMOOTHIE MAKER SET SSM 600 A1

(HR)

**ŠTAPNI MIKSER S POMAGALOM
ZA IZRADU SMOOTHIE NAPITAKA**

Upute za upotrebu

(BG)

**КОМПЛЕКТ ПАСАТОР И
СМУТИ БЛЕНДЕР**

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

**STABMIXER-SET
MIT SMOOTHIE-MAKER**

Bedienungsanleitung

(RO)

**SET MIXER VERTICAL CU ACCESORIU
PENTRU PREPARAREA DE
SMOOTHIE**

Instrucțiuni de utilizare

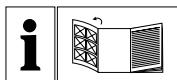
(GR) (CY)

**ΣΕΤ ΡΑΒΔΟΜΠΛΕΝΤΕΡ
ΜΕ ΞΕΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ SMOOTHIES**

Οδηγίες χρήσης

(HR) (RO)
(BG) (GR)

IAN 389062_2104



(HR)

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

(RO)

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

(BG)

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

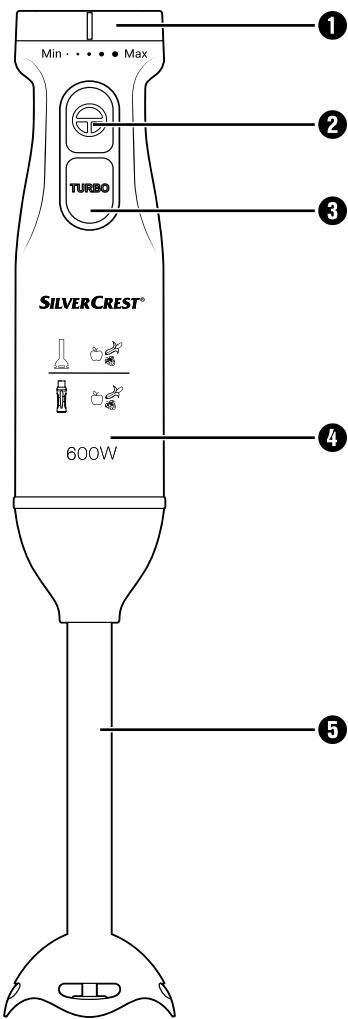
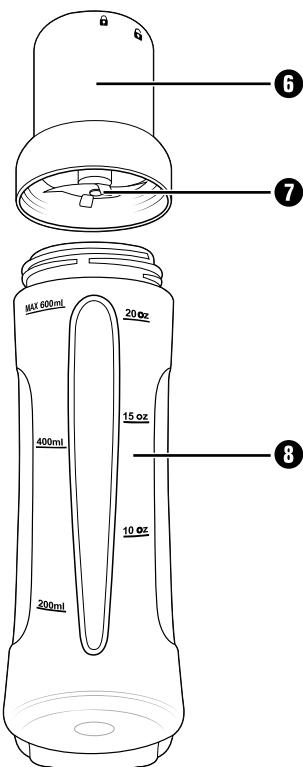
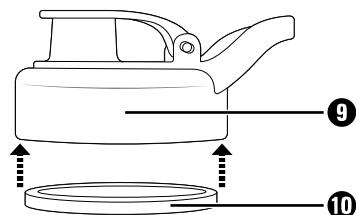
(GR) (CY)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	41
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	63
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	83

A**B****C**

Sadržaj

Uvod.....	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke.....	3
Zbrinjavanje ambalaže	3
Opis uređaja	4
Tehnički podaci	4
Sigurnosne napomene	5
Uporaba	7
Sastavljanje.....	7
Sastavljanje štapnog miksera.....	7
Sastavljanje aparata za smoothie	8
Rukovanje	9
Korištenje štapnog miksera	9
Priprema smoothie napitaka	10
Čišćenje	13
Čuvanje	14
Zbrinjavanje uređaja	14
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	15
Servis	16
Uvoznik	16
Recepti	17
Štapni mikser	17
Aparat za smoothie	19

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za piriranje / miješanje hrane i za pripremu smoothie napitaka. Namijenjen je isključivo za obradu hrane u malim količinama i za uporabu u privatnim domaćinstvima. Uređaj nije predviđen za komercijalnu uporabu.

UPOZORENJE!

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

Uređaj može predstavljati opasnost u slučaju nenamjenske uporabe i/ili uporabe drugačije od opisane.

- Uređaj koristite isključivo u svrhu za koju je namijenjen.
- Poštujte postupke opisane u ovim uputama za uporabu.

NAPOMENA

- Isključena su sva potraživanja bilo koje vrste za štete nastale nenamjenskom uporabom, nestručno obavljenim popravcima, neovlašteno izvršenim preinakama ili uporabom neodobrenih rezervnih dijelova. Rizik snosi isključivo korisnik.

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Blok motora **4**
 - Štapni mikser **5**
 - Aparat za smoothie (držač noža **6** s nožem **7**, posuda za miješanje **8**)
 - Poklopac **9**
 - Upute za uporabu
- 1) Sve dijelove uređaja i upute za rukovanje izvadite iz kartonske kutije.
 - 2) Odstranite svu ambalažu.
 - 3) Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

- Provjerite cijelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- U slučaju nepotpune isporuke ili oštećenja zbog neispravnog pakiranja ili transportne štete obratite se servisu za kupce (vidi poglavlje „Servis“).

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalažu štititi uređaj od transportnih oštećenja. Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati.



Povrat ambalaže u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje nakupljanje otpada. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- Po mogućnosti sačuvajte originalno pakiranje za vrijeme trajanja prava na jamstvo kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Opis uređaja

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (aparat za smoothie):

- ⑥ Držač noža
- ⑦ Nož
- ⑧ Posuda za miješanje

Slika C:

- ⑨ Poklopac (sa zatvaranjem otvora za piće i ručkom)
- ⑩ Brtveni prsten

Tehnički podaci

Mrežni napon	220–240 V ~ (izmjenična struja), 50–60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
Vrijeme KP	1 minuta
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.

VRIJEME KP

KP vrijeme (vrijeme kratkotrajnog pogona) označava koliko dugo uređaj može raditi bez da se motor pregrije i pretrpi oštećenje. Nakon navedenog vremena KP uređaj morate tako dugo držati isključenog, dok se motor ne ohladi.

Posuda za miješanje ⑧	
Zapremina	700 ml
Maks. količina punjenja za obradu	600 ml

Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ 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 proizvoda !

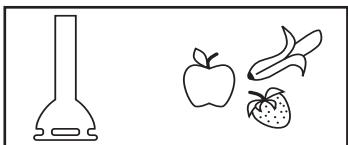
⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
- ▶ Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama. Zlouporaba 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 opekle.
- ▶ Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Noževi su jako oštiri! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- ▶ Tijekom rada s izrazito oštrim noževima postoji opasnost od ozljeda.
- ▶ Uređaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su jako oštiri!
- ▶ 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.

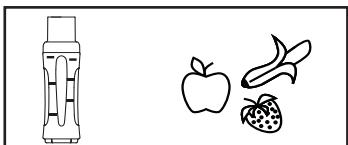
Uporaba



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 krutih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!



Pomoću aparata za smoothie ⑥ / ⑦ / ⑧ možete pripremati smoothie napitke. Smoothie je takozvani „napitak od cijelih plodova voća“. U Smoothie napicima se prerađuju cijeli plodovi voća, osim ljsuke i koštice. Na taj način nastaje kremasta konzistencija. Prilikom pripreme napitka možete se gotovo bez ograničenja rukovoditi Vašim ukusom: kada radite Smoothie, možete koristiti jogurt, usitnjeni led, začinsko bilje ili sladoled. Preporučujemo da aparat za smoothie radi maksimalno 1 minutu bez prekida i da ga zatim ostavite da se ohladi.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada ne umećite tvrde sastojke kao što su orašasti plodovi, stапke, velika zrna ili koštice u uređaj!
- Nikada ne punite vruće sastojke u uređaj!

Sastavljanje

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Mrežni utikač u utičnicu utaknite tek nakon sastavljanja.

NAPOMENA

- Prije prve uporabe očistite sve dijelove na način opisan u poglaviju "Čišćenje".

Sastavljanje štavnog miksera

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

- 1) Stavite štapni mikser ⑤ na blok motora ④, tako da strelica ▼ na bloku motora ④ pokazuje na simbol 🔒 na štapnom mikseru ⑤.
- 2) Okrenite štapni mikser ⑤, sve dok strelica ▼ na bloku motora ④ ne pokazuje na simbol 🔒 i štapni mikser ⑤ čvrsto ne ulegne.

Sastavljanje aparata za smoothie

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Držač noža **6** s nožem **7** nikada bez posude za miješanje **8** ne pričvršćujte na blok motora **4**. Uvijek najprije postavite posudu za miješanje **8** na držač noža **6**!

- 1) Postavite držač noža **6** na posudu za miješanje **8**, tako da nož **7** striši u posudu za miješanje **8**. Držač noža **6** čvrsto zavrnete na posudu za miješanje **8**.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Za okretanje držača noža **6** zahvatite samo držač noža **6**, ne okrećite posudu za miješanje **8**! U protivnom dolazi do otpuštanja posude za miješanje **8** i sastojci istječu van!
- 2) Sada spojite držač noža **6** (zajedno s navrnutom posudom za miješanje **8**!) s blokom motora **4**. U tu svrhu stavite držač noža **6** na blok motora **4** tako da strelica  na bloku motora **4** pokazuje na simbol  na držaču noža **6**.
 - 3) Okrenite držač noža **6** tako da strelica  na bloku motora **4** pokazuje na simbol  na držaču noža **6** i čvrsto ulegne.

Rukovanje

Korištenje štapnog miksera

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

Kada ste sastavili štapni mikser (vidi poglavlje „Sastavljanje“) postupite na sljedeći način:

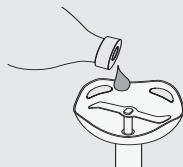
- 1) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Noga ručnog miksera **5** mora biti potpuno prekrivena hranom prije nego ga uključite ili isključite. Sadržaj u protivnom može prskati iz posude za miješanje! Štapni mikser **5** uvijek držite u hrani koju želite obraditi prije nego uključite uređaj!

- 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. Pritisom na turbo prekidač **3** odmah vam je na raspolaganju maksimalna brzina obrade.
- 4) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač **2/3**.
- 5) Izvucite štapni mikser **5** iz hrane nakon što ste otpustili prekidač **2/3** i nož se više ne okreće.

NAPOMENA



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

Priprema smoothie napitaka

Priprema sastojaka

- Odstranite ljuške, kao što su ljuške naranče ili koža kivija, od plodova.
- Izvadite velike koštice, kao primjerice kod breskvi, iz plodova voća.
- Voće narežite na male komadiće (oko 1 – 2 cm).
- Bilje ili salatu narežite na male komadiće.

NAPOMENA

- Ako sastojke čuvate u hladnjaku do trenutka pripreme, tada je svježe pripremljeni smoothie odmah hladan.

Punjenje posude za miješanje

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Nikada ne umećite više sastojaka nego što je označeno oznakom MAX na posudi za miješanje ⑧! Uređaj sastojke u tom slučaju više ne može ispravno pomiješati!

NAPOMENA

- Za najbolje rezultate preporučujemo da, kada pripremate smoothie, uvijek u posudu za miješanje ⑧ najprije staviti najmanje 100 ml tekućine

- 1) Pripremite sastojke.
- 2) Umetnите sastojke u posudu za miješanje ⑧.
- 3) Uvijek počnite s tekućim sastojcima i zatim slijedite s krućim, kao što je voće ili usitnjeni led i na kraju s laganjim sastojcima, kao što je salata.

NAPOMENA

- Ovim uređajem nemojte usitnjavati kockice led! U načelu se u ovom uređaju smije koristiti samo već unaprijed usitnjeni led.

Rukovanje uređajem

Kada napunite posudu za miješanje **8** i aparat za smoothie **7/8/9** povežete s blokom motora **4** (vidi poglavje „Sastavljanje“), postupite na sljedeći način:

NAPOMENA

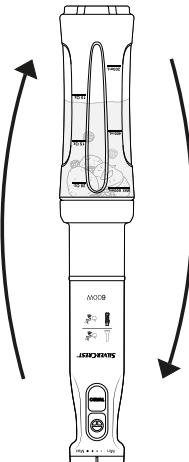
- Uređaj pokrenite tek kada su držač noža **6** s nožem **7**, posuda za miješanje **8** i blok motora **4** ispravno sastavljeni.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Za okretanje držača noža **6** zahvatite samo držač noža **6**. Ne okrećite posudu za miješanje **8** tijekom korištenja uređaja! U protivnom dolazi do otpuštanja posude za miješanje **8** i sastoјci istječu van!

NAPOMENA

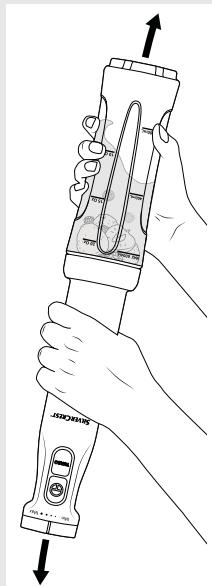
- Ako želite pripremiti smoothie, okrenite sastavljeni uređaj tako da posuda za miješanje **8** pokazuje prema gore. Tako ćete osigurati da nož **7** zahvati sastoјke i da se nož **7** ne okreće na suho!



- 1) Nakon punjenja posude za miješanje **8** i sastavljanja uređaja, umetnite utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Okrenite uređaj tako da blok motora **4** s regulatorom brzine **1** pokazuje prema dolje a posuda za miješanje **8** je okrenuta prema gore. Postavite blok motora **4** na stabilnu površinu.
- 3) Čvrsto držite posudu za miješanje **8** jednom rukom.
- 4) Prekidač **T** **2** držite pritisnut kako bi namirnice normalnom brzinom preradili u smoothie. Okrenite regulator brzine **1** prema „Max“ kako biste povećali brzinu. Okrenite regulator brzine **1** prema „Min“ kako biste smanjili brzinu.
- 5) Turbo prekidač **3** držite pritisnut kako biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskom na turbo prekidač **3** odmah vam je na raspolaganju maksimalna brzina obrade.

NAPOMENA

- Za najbolji rezultat uglavnom preporučujemo posudu za miješanje ⑧ najprije napuniti s najmanje 100 ml tekućine. Ako ulijete manje tekućine, ili ne koristite rijetku tekućinu, primjericice jogurt, može se dogoditi da se komadići voća zaglave. U tom slučaju podignite uređaj i protresite ga nekoliko puta gore-dolje, tako da se komadići voća otpuste i da ih nož ⑦ zahvati. Pritom čvrsto držite držač noža ⑥ sa posudom za miješanje ⑧ i blokom motora ④ kako se sastavljeni uređaj ne bi otpustio.



- 6) Kada smoothie postigne željenu konzistenciju, jednostavno pustite pritisnuti prekidač ②/③.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Uređaj nikada ne pogonite duže od 1 minute bez pauze. Uređaj se pregrjava! Ostavite uređaj da se nakon 1 minute rada prvo ohladi.
- 7) Kada se smoothie gotov, ponovno okrenite uređaj, tako da posuda za miješanje ⑧ pokazuje prema dolje i blok motora ④ prema gore.
- 8) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Za okretanje držača noža ⑥ zahvatite samo držač noža ⑥. Ne okrećite posudu za miješanje ⑧ tijekom korištenja uređaja! U protivnom dolazi do otpuštanja posude za miješanje ⑧ i sastojci istječu van!
- 9) Držač noža ⑥ zajedno sa posudom za miješanje ⑧ skinite s bloka motora ④. U tu svrhu okrenite držač noža ⑥ tako da strelica ▼ na bloku motora ④ pokazuje na simbol ⚡ na držaču noža ⑥. Sada možete skinut držač noža ⑥ s bloka motora ④.
- 10) Odvignite držač noža ⑥ s posude za miješanje ⑧ .
- 11) Navrnite poklopac ⑨ na posudu za miješanje ⑧ .

- 12) Pomoću otvora na poklopcu ❹ koji se može zatvoriti možete izravno pitи smoothie.

Čišćenje

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- ▶ Prije čišćenja uređaja obavezno izvucite utikač za napajanje iz mrežne utičnice.
- ⚠️ Blok motora ❻ prilikom čišćenja nikako ne smijete uroniti u vodu ili držati pod tekućom vodom.

NAPOMENA



Posuda za miješanje ❸ može se prati u perilici posuđa. Posudu za miješanje ❸ pritom, po mogućnosti stavite u gornju košaru perilice posuđa. Pazite da se dijelovi ne zaglave.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- ▶ Ne koristite agresivna, kemijska ili abrazivna sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu uređaja!

NAPOMENA

- ▶ Uređaj najbolje očistite neposredno nakon njegove uporabe. Tada će se ostaci namirnica lakše odstraniti.

1) Izvucite mrežni utikač iz utičnice.

2) Očistite blok motora ❻ vlažnom krpom.

Pazite da voda ne dospije u otvore bloka motora ❻. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krupu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa obrišite vlažnom krpom.

3) Uklonite brtveni prsten ❽ iz poklopca ❹. Po potrebi za pomoć koristite tupi uski predmet.

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

- 4) Štapni mikser ❼, držać noža ❾ posudu za miješanje ❸, poklopac ❹ i brtveni prsten ❽ temeljito očistite u otopini deterdženta za pranje posuđa i uklonite ostatke deterdženta čistom vodom.
- 5) Sve dobro osušite krpom i osigurajte da uređaj prije ponovne uporabe bude potpuno suh.

NAPOMENA

Kada uređaj čistite neposredno nakon uporabe, postižete u većini slučajeva dostašno higijensko čišćenje posuda za miješanje **⑧** i držača noža **⑥** slijedećom alternativom:

- ▶ Napunite posudu za miješanje **⑧** s približno 400 ml vode i dodajte nekoliko kapljica blagog sredstva za pranje posuđa.
- ▶ Postavite posudu za miješanje **⑥** na držač noža **⑧** i čvrsto ih zavrnite. Zatim držač noža **⑥** navrinite na blok motora **④** (vidi poglavlje „Sastavljanje“).
- ▶ Nekoliko puta aktivirajte prekidač **T ②** tako da nož **⑦** krođe kroz vodu.
- ▶ Nakon toga posudu za miješanje **⑧** i držač noža **⑥** isperite s puno čiste vode kako biste odstranili sve ostatke sredstva za pranje posuđa.

Čuvanje

Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje uređaja



Uređaj nikako ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom.

Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

Uređaj zbrinjite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se rasipiti kod vaše općinske ili gradske uprave.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

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

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produžuje 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 popravljenе 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 zamijenje i u popravljenе dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nemamjenskog 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) 389062_2104 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) 389062_2104.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 389062_2104

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

Proizvodač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Štapni mikser

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 $\frac{1}{2}$ naranče
- malo suhog bijelog vina
- 1 čajna žličica šećera
- sol, papar

Priprema

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

Slatki namaz od voća

Sastojci

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

Priprema

- 1) Jagode operite i očistite, odstranite zelene peteljike. Ostavite da se dobro ocijede u situ kako bi višak tekućine mogao otjecati i namaz ne bi bio isuviše tekući. Veće jagode narežite na manje komade.
- 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 miksaјte 60 sekundi.
- 6) Zakuhanjte 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 poklopcom i zatvorite.

Majoneza

Sastojci

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulja uljane repice
- 1 jaje (žumanjak i bjelanjak)
- 10 g blagog octa ili limunovog soka
- sol i papar po ukusu

Priprema

- 1) Jaje i sok od limuna dodajte u posudu za miješanje, štapni mikser ⑤ držite okomito u smjesi i pokrenite uređaj. Koristite 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.

Aparat za smoothie

Zeleni smoothie - klasika

Sastojci

- 1 srednje velika jabuka
- 1/2 avokada
- oko 80 g mladog špinata
- 100-150 ml vode
- 2 čajne žličice med

Priprema

- 1) Pola avokada, opranu jabuku i bananu narežite na komade (oko 1-2 cm).
- 2) Mladi špinat temeljito operite i narežite na komade.
- 3) Najprije u posudu za miješanje ❸ dodajte 100 ml vode, zatim komade jabuke i avokada, te na kraju mladi špinat.
- 4) Miješajte sastojke sve dok smoothie ne postigne željenu konzistenciju.

Savjet: Po ukusu dodajte više meda, ili alternativno sirupa od agave ili malo limunovog soka. Možete sitno narezati i dodati i komadić đumbira. Tako ćete smoothie napitku dati slatku, paprenu i svježu notu.

Voćni smoothie

Sastojci

- 1 kriška ananasa (oko 2 cm debljine)
- 1 banana
- 1 šaka malina (svježih ili smrznutih)
- 100 - 150 ml soka od grožđa

Priprema

- 1) Ananas i bananu narežite na komade (oko 1-2 cm).
- 2) Maline operite i očistite, odn. smrznuto voće ostavite da se odmrze.
- 3) U posudu za miješanje ❸ najprije dodajte 100 ml vode, a zatim ostale sastojke.
- 4) Miješajte sastojke sve dok smoothie ne postigne željenu konzistenciju.

Savjet: Ovaj smoothie možete pripremiti s drugim voćem: Probajte umjesto malina koristiti kupine ili zamijenite ananas kruškom.

Cuprins

Introducere	22
Utilizarea conform destinației	22
Furnitura	23
Eliminarea ambalajelor	23
Descrierea aparatului.....	24
Date tehnice.....	24
Indicații de siguranță	25
Utilizarea.....	27
Asamblarea.....	27
Asamblarea mixerului vertical	28
Asamblarea aparatului pentru smoothie	28
Operarea.....	29
Utilizarea mixerului vertical	29
Prepararea de smoothie	30
Curățarea	33
Depozitarea	34
Eliminarea aparatului.....	34
Garanția Kompernass Handels GmbH	35
Service-ul	36
Importator	36
Rețete.....	37
Mixer vertical.....	37
Aparat pentru smoothie	39

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv pasării/mixării și preparării alimentelor. Acesta este destinat exclusiv prelucrării alimentelor în cantități mici și utilizării în gospodăriile private. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri comerciale.

AVERTIZARE!

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

În cazul utilizării aparatului în mod necorespunzător și/sau în alt fel decât cel prevăzut, pot apărea pericole.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

INDICAȚIE

- Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este suportat în exclusivitate de către utilizator.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Bloc motor ④
 - Mixer vertical ⑤
 - Aparat pentru smoothie (suport de cuțit ⑥ cu cuțit ⑦, recipient de amestecare ⑧)
 - Capac ⑨
 - Instrucțiuni de utilizare
- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
 - 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.
 - 3) Curățați toate piesele aparatului conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, contactați serviciul clienti (a se vedea capitolul „Service”).

Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Descrierea aparatului

Figura A. (Mixer vertical):

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

Figura B (Aparat pentru smoothie):

- ⑥ Suport de cujît
- ⑦ Cujît
- ⑧ Recipient de amestecare

Figura C:

- ⑨ Capac (cu orificiu ce se poate închide și mâner)
- ⑩ Inel de etanșare

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220–240 V ~ (curent alternativ), 50–60 Hz
Putere nominală	600 W
Clasa de protecție	II /
Timp de operare continuă	1 minut
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

TIMP DE OPERARE CONTINUĂ

Timpul de operare continuă indică pentru cât timp un aparat poate fi operat fără ca motorul să se supraîncălzească și să se defecteze. După timpul de operare continuă specificat aparatul trebuie oprit până când motorul s-a răcit.

Recipient de amestecare ⑧	
Capacitate	700 ml
Cantitate max. de umplere pentru procesare	600 ml

Indicații de siguranță

⚠ PERICOL DE 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 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 îndoiați sau strivăți 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 clienti al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
 - ▶ 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.

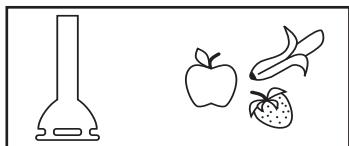
⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ 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 rețea de curent, ...
 - ... când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - ... când curățați aparatul,
 - ... când îl asamblați sau când îl dezasamblați.
- ▶ Dacă utilizați mixerul vertical 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! Manipulați-le întotdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitelor extrem de ascuțite.
- ▶ Curățați aparatul cu foarte multă atenție. 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.

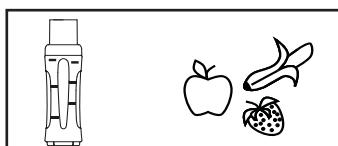
Utilizarea



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 prelucrarea alimentelor solide. Aceasta provoacă pagube ireparabile aparatului!



Cu aparatul pentru smoothie **6/7/8** puteți prepara smoothie-uri. Un smoothie este o căsu-numită „băutură pe bază de fructe întregi”. În smoothie se prelucrează fructe întregi, fără coajă și sâmburi. Astfel se obține o consistență cremoasă.

Preferințele proprii în materie de gust nu cunosc limite la preparare: pentru smoothie se poate folosi iaurt, gheăță sfărâmată, ierburi aromate sau înghețată. Recomandăm să utilizați aparatul pentru smoothie timp de max. 1 minut și să-l lăsați apoi să se răcească.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu introduceți niciodată în aparat ingrediente tari, precum nuci, tulipini, semințe de dimensiuni mari sau sâmburi!
- Nu introduceți niciodată ingrediente fierbinți în aparat!

Asamblarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Introduceți ștecarul în priză abia după asamblare.

INDICAȚIE

- Înainte de prima utilizare curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Asamblarea mixerului vertical

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.
- 1) Așezați mixerul vertical ⑤ pe blocul motor ④, astfel încât săgeata ▼ de pe blocul motor ④ să fie orientată spre simbolul 🔒 de pe mixerul vertical ⑤.
- 2) Rotiți mixerul vertical ⑤ până când săgeata ▼ de pe blocul motor ④ este orientată spre simbolul 🔒, iar mixerul vertical ⑤ se blochează ferm.

Asamblarea aparatului pentru smoothie

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Niciodată nu înșurubați suportul de cuțit ⑥ cu cuțit ⑦ fără recipient de amestecare ⑧ pe blocul motor ④. Așezați întotdeauna mai întâi recipientul de amestecare ⑧ pe suportul de cuțit ⑥!

- 1) Așezați suportul de cuțit ⑥ pe recipientul de amestecare ⑧, astfel încât cuțitul ⑦ să se ridice în recipientul de amestecare ⑧. Înșurubați suportul de cuțit ⑥ ferm pe recipientul de amestecare ⑧.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Pentru a roti suportul de cuțit ⑥ apucați numai suportul de cuțit ⑥ și nu rotiți recipientul de amestecare ⑧! Altfel recipientul de amestecare ⑧ se poate desprinde, iar ingredientele pot cădea!
- 2) Așadar racordați suportul de cuțit ⑥ (împreună cu recipientul de amestecare ⑧ montat!) cu blocul motor ④. Așezați suportul de cuțit ⑥ pe blocul motor ④, astfel încât săgeata ▼ de pe blocul motor ④ să fie orientată spre simbolul 🔒 de pe suportul de cuțit ⑥.
- 3) Rotiți apoi suportul de cuțit ⑥, astfel încât săgeata ▼ de pe blocul motor ④ să fie orientată spre simbolul 🔒 de pe suportul de cuțit ⑥ și să se blocheze ușor.

Operarea

Utilizarea mixerului vertical

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Alimentele nu trebuie să fie prea fierbinți! Conținutul împroșcat ar putea provoca opărire.

După ce ați asamblat mixerul vertical (a se vedea capitolul „Asamblarea”), procedați după cum urmează:

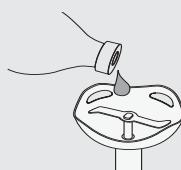
- 1) Introduceți ștecărul în priză.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Înainte de pornirea sau oprirea aparatului capul mixerului vertical **5** trebuie să fie complet acoperit cu alimente. Altfel conținutul poate fi împroșcat! Înainte de a porni aparatul țineți mixerul vertical **5** întotdeauna introdus în alimente!

- 2) Țineți apăsat comutatorul  **2** 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 viteza maximă de prelucrare.
- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat  **2/3**.
- 5) Scoateți mixerul vertical **5** din conținut doar după ce ați eliberat comutatorul  **2/3** și cuțitul nu se mai rotește.

INDICAȚIE



Dacă pe durata funcționării apar zgomote neobișnuite, precum scârțâit sau zgomote asemănătoare, aplicați puțin ulei alimentar neutru pe arborele de antrenare al mixerului vertical **5**.

Prepararea de smoothie

Pregătirea ingredientelor

- Îndepărtați cojile fructelor, precum coaja de portocale sau coaja de kiwi.
- Scoateți semințele de dimensiuni mari și sămburii din fructe, precum sămburii de piersică.
- Tăiați fructele în bucăți mici (cca 1-2 cm).
- Tăiați ierburile aromatice sau salata în bucăți mici.

INDICAȚIE

- Dacă depozitați ingredientele pentru smoothie în frigider, atunci după preparare băutura este direct rece.

Umplerea recipientului de amestecare

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu introduceți niciodată o cantitate de ingrediente care să depășească marcajul MAX de pe recipientul de amestecare ❸! Altfel, aparatul nu va mai putea amesteca ingredientele în mod corespunzător!

INDICAȚIE

- Pentru rezultate optime, vă recomandăm să introduceți întotdeauna minimum 100 ml de lichid în recipientul de amestecare ❸ atunci când pregătiți un smoothie.
- 1) Pregătiți ingredientele.
- 2) Introduceți ingredientele în recipientul de amestecare ❸. Introduceți întotdeauna mai întâi ingredientele lichide, apoi ingredientele mai solide, ca fructele sau gheata sfărâmată și la final ingrediente ușoare, precum salata.

INDICAȚIE

- Nu mărunții cuburi de gheajă în acest aparat! În principiu, se poate utiliza gheata deja zdrobită în acest aparat.

Operarea aparatului

După ce ați umplut recipientul de amestecare **8** și ați asamblat aparatul pentru smoothie **7/8/9** cu blocul motor **4** (a se vedea capitolul „Asamblarea”), procedați după cum urmează:

INDICAȚIE

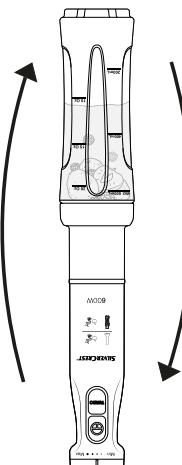
- Porniți aparatul doar după asamblarea corectă a suportului de cuțit **6** cu cuțit **7**, recipientului de amestecare **8** și blocul motor **4**.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Pentru a rota suportul de cuțit **6** apucați numai suportul de cuțit **6**. Nu rotiți recipientul de amestecare **8** în timpul operării aparatului! Altfel recipientul de amestecare **8** se poate desprinde, iar ingredientele pot cădea!

INDICAȚIE

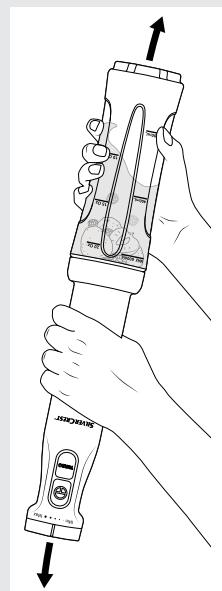
- Atunci când dorîți să preparați un smoothie, întoarceți aparatul asamblat, astfel încât recipientul de amestecare **8** să stea sus. Astfel aveți siguranță că ingredientele sunt cuprinse de cuțit **7**, iar cuțitul **7** nu se rotește în gol!



- 1) După umplerea recipientului de amestecare **8** și după asamblarea aparatului, introduceți ștecarul în priză.
- 2) Rotiți aparatul astfel încât blocul motor **4** cu regulatorul de viteză **1** să stea jos, iar recipientul de amestecare **8** să fie întors în sus. Poziționați blocul motor **4** pe o suprafață stabilă.
- 3) Fixați recipientul de amestecare **8** cu o mână.
- 4) Țineți apăsat comutatorul **T** **2** pentru a prelucra alimentele într-un smoothie cu viteză normală. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Max” pentru a mări viteză. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Min” pentru a reduce viteza.
- 5) Țineți apăsat comutatorul Turbo **3** pentru a prelucra alimente cu viteză ridicată. Prin apăsarea comutatorului Turbo **3** beneficiați instantaneu de viteza maximă de prelucrare.

INDICAȚIE

- În general, pentru rezultate optime, vă recomandăm să umpleți recipientul de amestecare ❸ cu minimum 100 ml de lichid. În cazul în care introduceți mai puțin lichid sau nu utilizați un lichid foarte fluid – de exemplu, iaurt –, este posibilă blocarea bucăților de fructe. În acest caz ridicați aparatul și scuturați-l de mai multe ori printr-o mișcare în sus și în jos pentru ca bucățile de fructe să se desprindă și să fie apucate de cuțit ❷. În acest scop țineți ferm suportul de cuțit ❶ cu recipientul de amestecare ❸ și blocul motor ❹ pentru a evita desprinderea aparatului asamblat.



- 6) După ce smoothie-ul a atins consistența dorită eliberați pur și simplu comutatorul apăsat \ominus ❷/❸.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați niciodată aparatul mai mult de 1 minut o dată! Aparatul se încălzește excesiv! Lăsați aparatul să se răcească după 1 minut de funcționare.
- 7) După prepararea smoothie-ului rotiți din nou aparatul, astfel încât recipientul de amestecare ❸ să stea jos, iar blocul motor ❹ să fie întors în sus.
- 8) Scoateți ștecarul din priză.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Pentru a roti suportul de cuțit ❶ apucați numai suportul de cuțit ❶. Nu rotiți recipientul de amestecare ❸ în timpul operării aparatului! Altfel recipientul de amestecare ❸ se poate desprinde, iar ingredientele pot cădea!
- 9) Detașați suportul de cuțit ❶ împreună cu recipientul de amestecare ❸ de pe blocul motor ❹. În acest sens rotiți suportul de cuțit ❶, astfel încât săgeata ▼ de pe blocul motor ❹ să fie orientată spre simbolul ☐ de pe suportul de cuțit ❶. Acum puteți detașa suportul de cuțit ❶ de pe blocul motor ❹.

- 10) Deșurubați suportul de cuțit **6** de pe recipientul de amestecare **8**.
- 11) Înșurubați capacul **9** pe recipientul de amestecare **8**. Datorită orificiului ce se poate închide de pe capac **9** puteți bea smoothie-ul direct din recipient.

Curățarea



AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

INDICAȚIE



Recipientul de amestecare **8** poate fi curățat în mașina de spălat vase. Dacă este posibil, așezați recipientul de amestecare **8** în coșul superior al mașinii de spălat vase. Atenție să nu se blocheze piese.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

- Curățați aparatul cel mai bine imediat după utilizare. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtați mai ușor!

- 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) Scoateți inelul de etanșare **10** din capac **9**. La nevoie, folosiți ca ajutor un obiect îngust, fără vârf ascuțit.



AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.

- 4) Curățați mixerul vertical **5**, suportul de cuțit **6**, recipientul de amestecare **8**, capacul **9** și inelul de etanșare **10** temeinic cu apă cu detergent de vase și îndepărtați apoi resturile de detergent cu apă curată.
- 5) Ștergeți bine totul cu o lavetă uscată și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.

INDICAȚIE

În cazul curățării aparatului imediat după utilizare, în majoritatea situațiilor, curățarea recipientului de amestecare **8** și a suportului de cuțit **6** poate fi realizată în condiții de igienă suficiente prin următoarea metodă:

- ▶ Umpleți recipientul de amestecare **8** cu cca 400 ml de apă și adăugați câteva picături de detergent delicat.
- ▶ Așezați suportul de cuțit **6** pe recipientul de amestecare **8** și strângeți-le ferm pe ambele. Apoi înșurubați suportul de cuțit **6** pe blocul motor **4** (a se vedea capitolul „Asamblarea”).
- ▶ Acționați de câteva ori comutatorul  **2**, astfel încât cuțitul **7** să se rotescă în apă.
- ▶ Clătiți apoi recipientul de amestecare **8** și suportul de cuțit **6** cu apă curată din abundență pentru a îndepărta toate resturile de detergent.

Depozitarea

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

Eliminarea aparatului



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



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

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 defecțiuni, beneficiateți 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 va se restituui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune că în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și doar după cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifică 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 prelungesc 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 defecțiuni 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 componente fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă. Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost

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

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu 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 garantiei

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemâna bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 389062_2104 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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) 389062_2104.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 389062_2104

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Mixer vertical

Supă de dovleac

4 persoane

Ingredientă

- 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 coajă acestuia se înmoia în timpul fierberii și nu necesită descojire)
- 250 – 300 ml lapte de cocos
- 250 – 500 ml supă concentrată de legume
- sucul de la ½ de portocală
- puțin vin alb sec
- 1 lg. zahăr
- sare, piper

Preparare

- 1) Descojiți ceapa și usturoiul și se tăiați-le în bucăți mici. Descojiți ghimbirul și tăiați-l în cubulețe mici. Apoi căliți ceapa și ghimbirul în ulei fierbinte. După 2 minute adăugați și usturoiul și căliți-l.
- 2) Spălați dovleacul temeinic cu apă caldă 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 supă 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 și supe.
- 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.

Pastă dulce de fructe

Ingrediente

- 250 g căpșune sau alte fructe (proaspete sau congelate)
- 125 g zahăr gelifiant 2:1
- 1 strop de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de miez de vanilie

Preparare

- 1) Spălați și curățați căpșunele, îndepărând 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.
- 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, 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 compozitia să se odihnească timp de 2 minute, după care pasați din nou cca 60 de secunde.
- 6) Fierbeți compozitia 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.

Maioneză

Ingrediente

- 200 ml ulei vegetal neutru, de ex., ulei de rapiță
- 1 ou (gălbenuș și albuz)
- 10 g ojet slab sau suc de lămâie
- sare și piper după gust

Preparare

- 1) Puneți oul și sucul de lămâie în recipientul pentru amestecare, țineți mixerul vertical **5** în compozitie și porniți aparatul. Utilizați 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.

Aparat pentru smoothie

Clasicul smoothie verde

Ingrediente

- 1 măr de mărime medie
- 1/2 de avocado
- cca 80 g spanac baby
- 100 -150 ml apă
- 2 lg̃ miere

Preparare

- 1) Tăiați avocado, mărul spălat și banana în bucăți (de cca 1-2 cm).
- 2) Spălați spanacul baby temeinic și tăiați frunzele în bucăți.
- 3) Mai întâi turnați 100 ml de apă în recipientul pentru amestecare **⑧**, apoi adăugați bucățile de măr și avocado, iar la final spanacul baby.
- 4) Amestecați ingredientele până când smoothie-ul a atins consistența dorită.

Sfat: Adăugați mai multă miere, alternativ sirop de agave sau un strop de suc de lămâie, după gust. Puteți mărunți și adăuga și o bucată de ghimbir. Acesta îi conferă smoothie-ului o notă dulce, piperată sau proaspătă.

Smoothie de fructe

Ingrediente

- 1 felie de ananas (de cca 2 cm grosime)
- 1 banană
- un pumn de zmeură (proaspătă sau congelată)
- 100 - 150 ml suc de struguri

Preparare

- 1) Tăiați ananasul și banana în bucăți (de cca 1-2 cm).
- 2) Spălați și curățați zmeura, resp. decongeleazăți fructele congelate.
- 3) Mai întâi turnați 100 ml de apă, iar apoi adăugați celelalte ingrediente în recipientul de amestecare **⑧**.
- 4) Amestecați ingredientele până când smoothie-ul a atins consistența dorită.

Sfat: Puteți prepara acest smoothie și cu alte tipuri de fructe: încercați să înlocuiți zmeura cu mere sau ananasul cu o pară.

Съдържание

Въведение	42
Употреба по предназначение	42
Окомплектовка на доставката	43
Предаване на опаковката за отпадъци	43
Описание на уреда	44
Технически данни	44
Указания за безопасност	45
Употреба	47
Сглобяване	48
Сглобяване на пасатора	48
Сглобяване на блендера за смутита	48
Работа с уреда	49
Употреба на пасатора	49
Приготвяне на смути	50
Почистване	53
Съхранение	54
Предаване на уреда за отпадъци	54
Гаранция	55
Сервизно обслужване	57
Вносител	57
Рецепти	59
Пасатор	59
Блендер за смутита	61

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за пюриране/миксиране на хранителни продукти и приготвяне на смутита. Той е предназначен само за преработка на хранителни продукти в малки количества и за употреба в частни домакинства. Уредът не е предвиден за професионална употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност поради нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

УКАЗАНИЕ

- Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части са изключени. Рискът се поема единствено от потребителя.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окоомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- блок на двигателя **4**
 - пасатор **5**
 - блендер за смутита (ножодържач **6** с нож **7**, съд за миксиране **8**)
 - капак **9**
 - 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 описаните в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

- Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспортирането, се обрънете към сервиза (вж. глава „Сервиз“).

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането.

Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява сировини и намалява количеството отпадъци. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:
1 – 7: пластмаси, 20 – 22: хартия и картон, 80 – 98: композитни материали.

УКАЗАНИЕ

- По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гарантията.

Описание на уреда

Фигура А (Пасатор):

- ❶ Регулатор на скоростта
- ❷ Превключвател  (нормална скорост)
- ❸ Превключвател Turbo (висока скорост)
- ❹ Блок на двигателя
- ❺ Пасатор

Фигура Б (Блендер за смутита):

- ❻ Ножодържач
- ❼ Нож
- ❽ Съд за миксиране

Фигура В:

- ❾ Капак (със затварящ се отвор за пие и дръжка за носене)
- ❿ Уплътнителен пръстен

Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Номинална мощност	600 W
Клас на защита	II/  (двойна изолация)
Продължителност на КР	1 минута
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА КР

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

Съд за миксиране ❽

Вместимост	700 ml
Макс. количества за пълнене за обработка	600 ml

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда само към инсталиран според инструкциите контакт с напрежение на мрежата 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте мрежовия щепсел на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Не дърпайте самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел. Прокарайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далече от деца.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на блока на двигателя на пасатора. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.



В никакъв случай не потапяйте блока на двигателя на пасатора в течност и не допускайте проникване на течности в корпуса на блока на двигателя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ Не използвайте уреда за 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 глобявате или разглобявате уреда.
- ▶ Когато използвате уреда за пюриране на горещи хранителни продукти в тенджера, свалете тенджерата от котлоната 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.

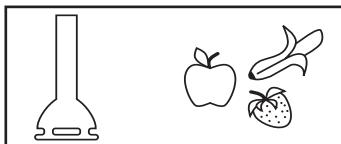
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ При боравене с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително оствър!
- ▶ 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 тенджера върху котлона.

Употреба



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

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте пасатора **➅** за обработка на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда!



С блендера за смутита **➆/➇/➈** можете да пригответе смутита. Смути представлява напитка от цели плодове. За пригответянето на смутита се преработват цели плодове без кори и костишки/семки. Така се получава

кремообразна консистенция. Можете да пригответе смутита изцяло по ваш вкус, като добавите например кисело мляко, натрошен лед, зелени подправки или сладолед. Препоръчваме да използвате блендера за смутита макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не пълнете уреда с твърди продукти, като например ядки, стебла, едри семена или семки!
- Никога не сипвайте горещи продукти в уреда!

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 „Почистване“.

Сглобяване на пасатора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

- 1) Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4** така, че стрелката  на блока на двигателя **4** да сочи към символа  на пасатора **5**.
- 2) Завъртете пасатора **5** така, че стрелката  на блока на двигателя **4** да сочи към символа  и пасаторът **5** да се фиксира стабилно.

Сглобяване на блендера за смутита

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Никога не завинтвайте ножодържача **6** с ножа **7** без съд за миксиране **8** на блока на двигателя **4**. Винаги поставяйте първо съда за миксиране **8** на ножодържача **6**!

- 1) Поставете ножодържача **6** на съда за миксиране **8** така, че ножът **7** да влиза в съда за миксиране **8**. Завинтете стабилно ножодържача **6** на съда за миксиране **8**.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За да завъртите ножодържача **6**, хващайте само ножодържача **6**, не въртете съда за миксиране **8**! В противен случай съдът за миксиране **8** ще се отдели и продуктите ще изтекат навън!

- 2) Съединете ножодържача **6** (заедно със завинтения съд за миксиране **8**!) с блока на двигателя **4**. За целта поставете ножодържача **6** на блока на двигателя **4** така, че стрелката  на блока на двигателя **4** да сочи символа  на ножодържача **6**.
- 3) След това завъртете ножодържача **6** така, че стрелката  на блока на двигателя **4** да сочи символа  на ножодържача **6** и да се фиксира стабилно.

Работа с уреда

Употреба на пасатора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

След като сте сглобили пасатора (вж. глава „Сглобяване“), постъпете, както следва:

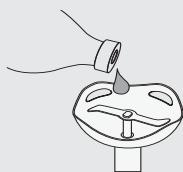
- 1) Включете щепсела в контакта.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Кракът на пасатора **5** трябва да е изцяло покрит с продукти, преди да включите или изключите уреда. В противен случай съдържанието може да пръска навън от съда за миксиране! Винаги първо поставяйте пасатора **5** в преработваните хранителни продукти, преди да пуснете уреда в действие!

- 2) Дръжте натиснат превключвателя  **2**, за да преработите хранителните продукти с нормална скорост. Върнете регулатора на скоростта **1** в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Върнете 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**.
- 5) Извадете пасатора **5** от продуктите, след като сте отпуснали превключвателя  **2/3** и ножът повече не се върти.

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.

Приготвяне на смути

Подготовка на продуктите

- Отстранете корите на плодовете, например портокалови кори или кожа на кивита.
- Отстранете едрите семки и костилките от плодовете, например праскови.
- Нарежете плодовете на малки парчета (около 1 – 2 cm).
- Нарежете зелените подправки или салатите на малки парчета.

УКАЗАНИЕ

- Ако съхранявате в хладилник продуктите до приготвянето им, прясното смути е студено непосредствено след приготвянето му.

Пълнене на съда за смесване

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не сипвайте продукти над маркировката MAX на съда за миксиране ⑧! В противен случай уредът не може да размеси правилно продуктите!

УКАЗАНИЕ

- За оптимални резултати препоръчваме винаги да добавяте минимум 100 ml течност в съда за миксиране ⑧, когато пригответе смути.

- 1) Подгответе продуктите.
- 2) Сипете продуктите в съда за миксиране ⑧. Винаги започвайте най-напред с течните съставки, след това следват първо по-твърдите, като например плодове или натрошен лед, и накрая – леките продукти, като например салати.

УКАЗАНИЕ

- С този уред не раздробявайте кубчета лед! По принцип за този уред трябва да се използва само вече натрошен лед.

Работа с уреда

След като сте напълнили съда за миксиране **8** и сте сглобили блендера за смутита **7/8/9** с блока на двигателя **4** (вж. глава „Сглобяване“), постъпете, както следва:

УКАЗАНИЕ

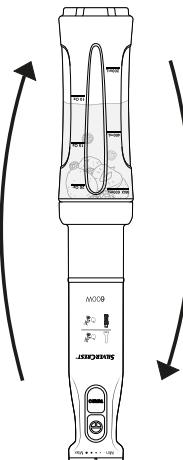
- Пуснете уреда в действие едва когато ножодържащът **6** с ножа **7**, съдът за миксиране **8** и блокът на двигателя **4** са сглобени правилно.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За да завъртите ножодържача **6**, хващайте само ножодържача **6**. Не въртете съда за миксиране **8**, докато работите с уреда! В противен случай съдът за миксиране **8** ще се отдели и продуктите ще изтекат навън!

УКАЗАНИЕ

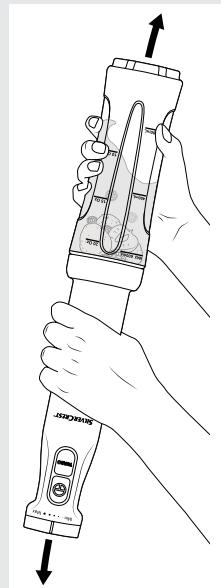
- Когато желаете да пригответе смути, обърнете сглобения уред така, че съдът за миксиране **8** да сочи нагоре. С това се гарантира, че продуктите се захващат от ножа **7** и че ножът **7** не се върти в празното пространство!



- 1) След напълване на съда за миксиране **8** и сглобяване на уреда включете щепсела в контакта.
- 2) Завъртете уреда така, че блокът на двигателя **4** с регулатора на скоростта **1** да сочи надолу и съдът за миксиране **8** да е завъртан нагоре.
Поставете блока на двигателя **4** на стабилна повърхност.
- 3) Фиксирайте съда за миксиране **8** с една ръка.
- 4) Дръжте натиснат превключвателя **T** **2**, за да преработите хранителните продукти на смути 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.
- 5) 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.

УКАЗАНИЕ

- ▶ За оптимален резултат препоръчваме по принцип да сипвате минимум 100 ml течност в съда за миксиране ❸. В случай че налеете по-малко течност или използвате гъста течност, като напр. кисело мляко, е възможно да заседнат парчета плодове. В такъв случай вдигнете уреда и го разтръскайте няколко пъти с движение нагоре-надолу, така че парчетата плодове да се освободят и да бъдат захванати от ножа ❷. При това дръжте стабилно ножодържача ❶ със съда за миксиране ❸ и блока на двигателя ❹, за да предотвратите отделяне на слобения уред.



- 6) След като смутито е достигнало желаната консистенция, просто отпуснете натиснатия превключвател Θ ❷/❸.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не използвайте уреда непрекъснато в продължение на повече от 1 минута! Уредът ще прегрее! След 1 минута работа оставете уреда да се охлади.
- 7) След като смутито е готово, отново обърнете уреда така, че съдът за миксиране ❸ да сочи надолу, а блокът на двигателя ❹ – нагоре.
 - 8) Издърпайте щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За да завъртите ножодържача ❶, хващайте само ножодържача ❶. Не въртете съда за миксиране ❸, докато работите с уреда! В противен случай съдът за миксиране ❸ ще се отдели и продуктите ще изтекат навън!
- 9) Свалете ножодържача ❶ заедно със съда за миксиране ❸ от блока на двигателя ❹. За целта завъртете ножодържача ❶ така, че стрелката \blacktriangledown на блока на двигателя ❹ да сочи символа \blacktriangleleft на ножодържача ❶. Можете да свалите ножодържача ❶ от блока на двигателя ❹.
 - 10) Отвинтете ножодържача ❶ от съда за миксиране ❸.

- 11) Завинтете капака **9** на съда за миксиране **8**. Можете да пиете смутито директно от затварящия се отвор за пиене на капака **9**.

Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

УКАЗАНИЕ:



Съдът за миксиране **8** може да се почиства в съдомиялна машина. По възможност поставяйте съда за миксиране **8** в горната кошница на съдомиялната машина. Внимавайте да не се притискат части.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

УКАЗАНИЕ:

- Препоръчително е да почиствате уреда веднага след употреба. Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно!

- 1) Издърпайте щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на двигателя **4** с влажна кърпа.
Уверете се, че в отворите на блока на двигателя **4** не попада вода.
При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъци от миещия препарат с влажна кърпа.
- 3) Свалете уплътнителния пръстен **10** от капака **9**. При необходимост използвайте като помошно средство тъп, тесен предмет.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

- 4) Измийте старателно пасатора **5**, ножодържача **6**, съда за миксиране **8**, капака **9** и уплътнителния пръстен **10** в разтвор за миене и след това отстранете остатъци от миещия препарат с чиста вода.
- 5) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

УКАЗАНИЕ

При почистване на уреда непосредствено след употреба в повечето случаи се постига достатъчна хигиенична чистота на съда за миксиране **8** и ножодържача **6** по следния алтернативен начин:

- ▶ Напълнете съда за миксиране **8** с около 400 ml вода и добавете няколко капки мек миеш препарат.
- ▶ Поставете ножодържача **6** на съда за миксиране **8** и завинтете стабилно двете части. След това завинтете ножодържача **6** на блока на двигателя **4** (вж. глава „Сглобяване“).
- ▶ Натиснете няколко пъти превключвателя **T** **2**, така че ножът **7** да се промие от водата.
- ▶ След това изплакнете съда за миксиране **8** и ножодържача **6** с обилно количество чиста вода, така че да се отстранят всички остатъци от миещия препарат.

Съхранение

Съхранявайте почистения уред на чисто, ненапрашено и сухо място.

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



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

Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл. 112-115* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. 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 бесплатно ремонтиран или заменен – по наш избор.

Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) 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. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

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 частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

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 стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 389062_2104) 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 рекламиация.
- 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 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, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@idl.bg

IAN 389062_2104

Вносител

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

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителтима право да предави рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителт може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребител е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
 2. значимостта на несъответствието;
 3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламицията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителт има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламиации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

Рецепти

Пасатор

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 $\frac{1}{2}$ портокал
- малко сухо бяло вино
- 1 ч.л. захар
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Обелете и нарежете лука и чесъна на малки парчета. Обелете джинджифила и го нарежете на ситни кубчета. Задушете в горещо олио първо лука и джинджифила. След 2 минути добавете чесъна и задушете и него.
- 2) Почистете старательно под топла вода тиквата с четка за зеленчуци, след това я нарежете на кубчета с размер 2 – 3 см. (Ако се използва тиква, различна от тиква Хокайдо, тя трябва допълнително да се обели). Добавете кубчетата тиква към лука и джинджифила и също ги задушете. Залейте с половината количество кокосово мляко и толкова зеленчуков бульон, че тиквата да е добре покрита. При затворен капак варете около 20 – 25 минути до омекване. Миксирайте всичко с пасатора **5** до получаване на гладка смес. При това добавете толкова кокосово мляко, че супата да придобие подходящата, нежна кремообразна консистенция.
- 3) Овкусете супата с портокалов сок, бяло вино, захар, сол и черен пипер, така че супата да има пикантна и същевременно сладка и балансирана кисело-солена нотка.

Сладка плодова намазка

Продукти

- 250 g ягоди или други плодове (пресни или замразени)
- 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 гевир, за да може да изтече излишната вода и намазката да не стане твърде течна. Нарежете по-едрите ягоди на дребно.
- 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.

Майонеза

Продукти

- 200 ml неутрално растително олио, напр. рапично олио
- 1 яйце (жълтък и белтък)
- 10 g слаб оцет или лимонов сок
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- 1) Сипете яйцето и лимоновия сок в съда за миксиране, дръжте пасатора **5** вертикално в масата и след това пуснете уреда в действие. Използвайте 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.

Блендър за смути

Класическо зелено смути

Продукти

- 1 средноголяма ябълка
- 1/2 авокадо
- около 80 g бейби спанак
- 100 – 150 ml вода
- 2 ч.л. мед

Приготвяне

- 1) Нарежете половинката авокадо, измитата ябълка и банана на парчета (около 1 – 2 см).
- 2) Измийте старателно бейби спанака и го нарежете на парчета.
- 3) Първо сипете 100-te ml вода в съда за миксиране ❸, след това парчетата ябълка и авокадо и накрая бейби спанака.
- 4) Смесвайте продуктите, докато смутито достигне желаната консистенция.

Съвет: По вкус прибавете повече мед, алтернативно сироп от агаве или пръска лимонов сок. Можете да нарежете на ситно парче джинджифил и да го прибавите. Така придавате на смутито сладка, питерлива или свежа нотка.

Плодово смути

Продукти

- 1 резен ананас (с дебелина около 2 см)
- 1 банан
- 1 шепа малини (пресни или замразени)
- 100 – 150 ml гроздов сок

Приготвяне

- 1) Нарежете ананаса и банана на парчета (около 1 – 2 см).
- 2) Измийте и почистете,resp. оставете да се размразят малините.
- 3) Първо сипете 100-te ml вода и след това останалите продукти в съда за миксиране ❸.
- 4) Смесвайте продуктите, докато смутито достигне желаната консистенция.

Съвет: Можете да пригответе това смути и с други плодове: пробвайте къпини вместо малини или сменете ананаса с круша.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	64
Προβλεπόμενη χρήση	64
Παραδοτέος εξοπλισμός	65
Απόρριψη συσκευασίας	65
Περιγραφή συσκευής	66
Τεχνικά χαρακτηριστικά	66
Υποδείξεις ασφαλείας	67
Χρήση	69
Συναρμολόγηση	70
Συναρμολόγηση μίζερ χειρός	70
Συναρμολόγηση μπλέντερ για smoothie	70
Χειρισμός	71
Χρήση του μίζερ χειρός	71
Παρασκευή smoothie	72
Καθαρισμός	75
Αποθήκευση	76
Απόρριψη συσκευής	76
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	77
Σέρβις	78
Εισαγωγέας	78
Συνταγές	79
Μίζερ χειρός	79
Μπλέντερ για smoothie	81

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν 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 αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την πολτοποίηση/ανάμειξη τροφίμων και την παρασκευή smoothie. Προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες και για χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη προβλεπόμενης και/ή άλλου είδους χρήσης.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Μονάδα μοτέρ ④
 - Μίζερ χειρός ⑤
 - Μπλέντερ για smoothie (στήριγμα λεπίδας ⑥ με λεπίδα ⑦, δοχείο ανάμειξης ⑧)
 - Καπάκι ⑨
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
 - 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
 - 3) Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης (βλ. κεφάλαιο «Σέρβις»).

Απόρριψη συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίπτετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
Λάβετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίστε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά σε περίπτωση εγγύησης.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α (μίζερ χειρός):

- ❶ Ρυθμιστής ταχύτητας
- ❷ Διακόπτης  (κανονική ταχύτητα)
- ❸ Διακόπτης Turbo (γρήγορη ταχύτητα)
- ❹ Μονάδα μοτέρ
- ❺ Μίζερ χειρός

Εικόνα Β (μπλέντερ για smoothie):

- ❻ Στήριγμα λεπίδας
- ❼ Λεπίδα
- ❽ Δοχείο ανάμειξης

Εικόνα C:

- ❾ Καπάκι (με σφραγιζόμενο άνοιγμα πόσης και λαβή μεταφοράς)
- ❿ Στεγανοποιητικός δακτύλιος

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220-240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50-60 Hz
Ονομαστική ισχύς	600 W
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή μόνωση)
Χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ)	1 λεπτό
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

ΧΡΟΝΟΣ ΣΥΝΤΟΜΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΣΛ)

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας (ΣΛ) δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί να λειτουργεί μια συσκευή, χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να υποστεί βλάβες. Μετά τον αναγραφόμενο χρόνο σύντομης λειτουργίας, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, έως ότου κρωύσει το μοτέρ.

Δοχείο ανάμειξης ❸

Χωρητικότητα	700 ml
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης προς επεξεργασία	600 ml

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια πρίζα που έχει εγκατασταθεί σωστά με τάση δικτύου 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Σε περίπτωση δυσλειτουργιών 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.
- ▶ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο πρωτότυπο.
- ▶ Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μη 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 τροφοδοσίας 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.
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και 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 τα παιδιά.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας μοτέρ του μίζερ χειρός. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ του μίζερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά του.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από την αντικατάσταση κινούμενων αξεσουάρ ή πρόσθετων εξαρτημάτων, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιείται και να αποσυνδέεται 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 πάντα τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος,...
 - ...όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - ...όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - ...όταν τη συναρμολογείτε ή την 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 κρυώσουν ελαφρώς, ώστε να αποφευχθούν τυχόν εγκαύματα.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Οι λεπίδες είναι εξαιρετικά κοφτερές! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά τον χειρισμό υπερβολικά κοφτερών λεπίδων.

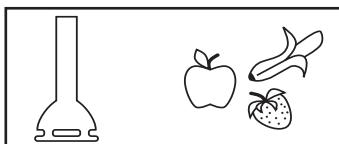
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Καθαρίζετε τη συσκευή πολύ προσεκτικά. Οι λεπίδες είναι εξαιρετικά κοφτερές!
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο, όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Χρήση



Με το μίζερ χειρός ⑤ μπορείτε να παρασκευάζετε ντιπ, σάλτσες, σούπες και βρεφικές τροφές ή να πολτοποιείτε μαλακά φρούτα. Προτείνεται να μη λειτουργείτε το μίζερ χειρός ⑤ συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό και, στη συνέχεια, να το αφήνετε να κρυώνει.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε το μίζερ χειρός ⑤ για την επεξεργασία στερεών τροφίμων. Διαφορετικά, θα προκληθούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!



Με το μπλέντερ για smoothie ⑥/⑦/⑧ μπορείτε να παρασκευάσετε smoothie. Τα smoothie είναι ένα φρουτοποτό. Στα smoothie γίνεται επεξεργασία ολόκληρων των φρούτων, εκτός της φλούδας και των κουκουτσών. Έτσι, δημιουργείται ένα

κρεμώδες μείγμα. Στο προσωπικό γούστο δεν υπάρχουν όρια: για τα smoothie μπορείτε να χρησιμοποιείτε γιασούρτι, τριμένο πάγο, βότανα ή παγωτό. Προτείνεται να μη λειτουργείτε το μπλέντερ για smoothie συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό και, στη συνέχεια, να το αφήνετε να κρυώνει.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην προσθέτετε ποτέ σκληρά υλικά στη συσκευή, όπως καρύδια, κοτσάνια, μεγάλους σπόρους ή κουκούτσια!
- Μην προσθέτετε καυτά υλικά στη συσκευή!

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Εισάγετε το βύσμα δίκτυου στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Συναρμολόγηση μίζερ χειρός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

- 1) Τοποθετήστε το μίζερ χειρός ⑤ στη μονάδα μοτέρ ④ με τέτοιο τρόπο, ώστε το βέλος ▼ στη μονάδα μοτέρ ④ να δείχνει προς το σύμβολο 🔒 στο μίζερ χειρός ⑤.
- 2) Περιστρέψτε το μίζερ χειρός ⑤, μέχρι το βέλος ▼ στη μονάδα μοτέρ ④ να δείχνει προς το σύμβολο 🔒 και το μίζερ χειρός ⑤ να ασφαλίσει καλά.

Συναρμολόγηση μπλέντερ για smoothie

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μη βιδώνετε ποτέ το στήριγμα λεπίδας ⑥ με τη λεπίδα ⑦ χωρίς το δοχείο ανάμειξης ⑧ στη μονάδα μοτέρ ④. Τοποθετήστε πάντα πρώτα το δοχείο ανάμειξης ⑧ επάνω στο στήριγμα λεπίδας ⑥!

- 1) Τοποθετήστε το στήριγμα λεπίδας ⑥ στο δοχείο ανάμειξης ⑧, έτσι ώστε η λεπίδα ⑦ να προεξέχει στο δοχείο ανάμειξης ⑧. Βιδώστε καλά το στήριγμα λεπίδας ⑥ στο δοχείο ανάμειξης ⑧.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Για την περιστροφή του στήριγματος της λεπίδας ⑥, πιάνετε μόνο το στήριγμα λεπίδας ⑥, μη γυρίζετε το δοχείο ανάμειξης ⑧! Σε αντίθετη περίπτωση, το δοχείο ανάμειξης ⑧ μπορεί να χαλαρώσει και τα υλικά να χυθούν έξω!
- 2) Συνδέστε τώρα το στήριγμα λεπίδας ⑥ (μαζί με το βιδωμένο δοχείο ανάμειξης ⑧!) στη μονάδα μοτέρ ④. Για τον σκοπό αυτό, τοποθετήστε το στήριγμα λεπίδας ⑥ στη μονάδα μοτέρ ④ με τέτοιο τρόπο, ώστε το βέλος ▼ στη μονάδα μοτέρ ④ να δείχνει προς το σύμβολο 🔒 στο στήριγμα λεπίδας ⑥.

- 3) Στη συνέχεια, περιστρέψτε το στήριγμα λεπίδας ❶ κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το βέλος ▼στη μονάδα μοτέρ ❷ να δείχνει προς το σύμβολο  στο στήριγμα λεπίδας ❶ και να ασφαλίζει καλά.

Χειρισμός

Χρήση του μίζερ χειρός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

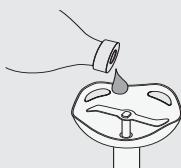
Αφού συναρμολογήσετε το μίζερ χειρός (βλ. Κεφάλαιο «Συναρμολόγηση»), προχωρήστε ως εξής:

- 1) Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Η βάση του μίζερ χειρός ❸ πρέπει να καλύπτεται πλήρως με προϊόν πριν ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Διαφορετικά, το περιεχόμενο μπορεί να εκτοξευτεί από το δοχείο ανάμειξης! Κρατάτε πάντα το μίζερ χειρός ❸ μέσα στο τρόφιμο που πρόκειται να υποστεί επεξεργασία, πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή!
- 2) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη  ❷, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση της σήμανσης «Max», για να αυξήσετε την ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση της σήμανσης «Min», για να μειώσετε την ταχύτητα.
- 3) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη Turbo ❸, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Πατώντας τον διακόπτη Turbo ❸, έχετε αμέσως στη διάθεσή σας τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.
- 4) Αφού ολοκληρώθει η επεξεργασία των τροφίμων, απλώς αφήστε ελεύθερο τον διακόπτη  ❷/❸.
- 5) Τραβήξτε το μίζερ χειρός ❸ από το προϊόν, αφού αφήστε ελεύθερο τον διακόπτη  ❷/❸ και η λεπίδα δεν περιστρέφεται πλέον.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



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

Παρασκευή smoothie

Προετοιμασία υλικών

- Αφαιρείτε από τα φρούτα φλούδες, όπως τις πορτοκαλόφλουδες ή τη φλούδα των ακτινίδιων.
- Αφαιρείτε τα μεγάλα κουκούτσια από τα φρούτα, όπως στα ροδάκινα.
- Κόβετε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια (περ. 1 - 2 εκ.).
- Κόβετε τα βότανα ή τα λαχανικά σε μικρά κομμάτια.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν αποθηκεύετε τα υλικά στο ψυγείο μέχρι την παρασκευή, το φρέσκο smoothie είναι αρμέσως κρύο.

Πλήρωση του δοχείου ανάμειξης

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μην προσθέτετε περισσότερα υλικά από τη σήμανση MAX στο δοχείο ανάμειξης ⑧! Διαφορετικά, η συσκευή δεν θα μπορεί να ανακατέψει σωστά τα υλικά!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να προσθέτετε πάντα τουλάχιστον 100 ml υγρού στο δοχείο ανάμειξης ⑧, όταν ετοιμάζετε ένα smoothie.
 - 1) Προετοιμάστε τα υλικά.
 - 2) Βάλτε τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης ⑧. Ξεκινάτε πάντα πρώτα με τα υγρά υλικά και στη συνέχεια με τα πιο στέρεα, όπως τα φρούτα ή τον τριμμένο πάγο, και τέλος με τα ελαφριά υλικά, όπως σαλάτες.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μην τεμαχίζετε παγάκια με αυτή τη συσκευή! Κατά κανόνα, επιτρέπεται η χρήση μόνο ήδη θρυμματισμένου πάγου σε αυτή τη συσκευή.

Χειρισμός συσκευής

Αφού γεμίσετε το δοχείο ανάμειζης ❸ και συναρμολογήσετε το μπλέντερ για smoothie ❷/❸/❹ με τη μονάδα μοτέρ ❻ (βλ. Κεφάλαιο «Συναρμολόγηση»), προχωρήστε ως εξής:

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

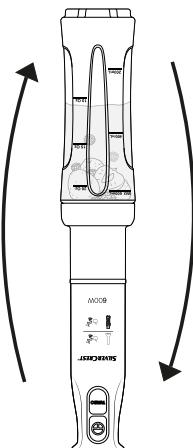
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, προτού συναρμολογηθεί σωστά το στήριγμα λεπίδας ❶ με τη λεπίδα ❷, το δοχείο ανάμειζης ❸ και τη μονάδα μοτέρ ❻.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Για την περιστροφή του στηρίγματος της λεπίδας ❶, πιάνετε μόνο το στήριγμα λεπίδας ❶. Μη γυρίζετε το δοχείο ανάμειζης ❸, ενώ χειρίζεστε τη συσκευή! Σε αντίθετη περίπτωση, το δοχείο ανάμειζης ❸ μπορεί να χαλαρώσει και τα υλικά να χυθούν έξω!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

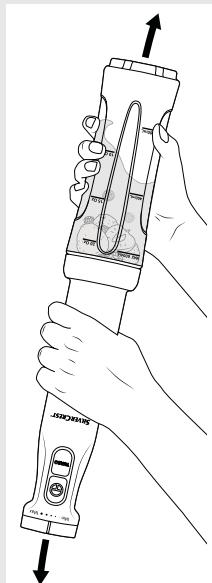
- Αν θέλετε να ετοιμάσετε ένα smoothie, γυρίστε τη συναρμολογήν συσκευή έτσι, ώστε το δοχείο ανάμειζης ❸ να δείχνει προς τα πάνω. Αυτό έχασφαλίζει ότι τα υλικά πιάνονται από τη λεπίδα ❷ και η λεπίδα ❷ δεν γυρίζει στο κενό!



- 1) Αφού γεμίσετε το δοχείο ανάμειζης ❸ και συναρμολογήσετε τη συσκευή, συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 2) Γυρίστε τη συσκευή έτσι, ώστε η μονάδα μοτέρ ❻ με τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ να δείχνει προς τα κάτω και το δοχείο ανάμειζης ❸ να είναι γυρισμένο προς τα πάνω.
Τοποθετήστε τη μονάδα μοτέρ ❻ σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- 3) Στερεώστε το δοχείο ανάμειζης ❸ με το ένα χέρι.
- 4) Κρατήστε πατημένο τον διακόπητη ❷, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε smoothie με κανονική ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση της σήμανσης «Max», για να αυξήσετε την ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ❶ προς την κατεύθυνση της σήμανσης «Min», για να μειώσετε την ταχύτητα.
- 5) Κρατήστε πατημένο τον διακόπητη Turbo ❸, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Πατώντας τον διακόπητη Turbo ❸, έχετε αμέσως στη διάθεσή σας τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να συμπληρώνετε πάντα το δοχείο ανάμειξης ❸ με τουλάχιστον 100 ml υγρού. Αν προσθέσετε λιγότερα υγρά ή αν δεν χρησιμοποιήσετε αραιά υγρά, όπως γιασούρτι, μπορεί να κολλήσουν κομμάτια φρούτων. Σε αυτή την περίπτωση, ανασηκώστε τη συσκευή και κουνήστε την αρκετές φορές με κινήσεις πάνω-κάτω, ώστε τα κομμάτια φρούτων να ζεκολλήσουν και να πιαστούν από τη λεπίδα ❷. Κρατάτε ταυτόχρονα σταθερά το στήριγμα λεπίδας ❶ με το δοχείο ανάμειξης ❸ και τη μονάδα μοτέρ ❹, ώστε η συσκευή να μην μπορεί να αποσυναρμολογηθεί.



- 6) Όταν το smoothie αποκτήσει την επιθυμητή υφή, απλώς αφήστε ελεύθερο τον διακόπητη ❷/❸.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή συνεχόμενα για χρονικό διάστημα άνω του 1 λεπτού! Η συσκευή υπερθερμαίνεται! Μετά από 1 λεπτό λειτουργίας, αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- 7) Όταν το smoothie είναι έτοιμο, γυρίστε πάλι τη συσκευή έτσι, ώστε το δοχείο ανάμειξης ❸ να δείχνει προς τα κάτω και η μονάδα μοτέρ ❹ να δείχνει προς τα πάνω.
- 8) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Για την περιστροφή του στηρίγματος λεπίδας ❶, πιάνετε μόνο το στήριγμα λεπίδας ❶. Μη γυρίζετε το δοχείο ανάμειξης ❸, ενώ χειρίζεστε τη συσκευή! Σε αντίθετη περίπτωση, το δοχείο ανάμειξης ❸ μπορεί να χαλαρώσει και τα υλικά να χυθούν εξω!
- 9) Αφαιρέστε το στήριγμα λεπίδας ❶ μαζί με το δοχείο ανάμειξης ❸ από τη μονάδα μοτέρ ❹. Για τον σκοπό αυτό, γυρίστε το στήριγμα λεπίδας ❶ έτσι, ώστε το βέλος στη μονάδα μοτέρ ❹ να δείχνει προς το σύμβολο στο στήριγμα λεπίδας ❶. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το στήριγμα λεπίδας ❶ από τη μονάδα μοτέρ ❹.

- 10) Ξεβιδώστε το στήριγμα λεπίδας ❶ από το δοχείο ανάμειξης ❸.
- 11) Βιδώστε το καπάκι ❹ στο δοχείο ανάμειξης ❸. Μέσω του σφραγίζομενου ανοίγματος πόσης ❹, μπορείτε να πιείτε απευθείας το smoothie.

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα.



Κατά τον καθαρισμό, μη βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη μονάδα μοτέρ ❷ σε νερό και μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Μπορείτε να πλένετε το δοχείο ανάμειξης ❸ στο πλυντήριο πιάτων. Αν είναι δυνατό, τοποθετείτε το δοχείο ανάμειξης ❸ στο επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι κανένα εξάρτημα δεν μαγκώνει.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού! Διαφορετικά, ενδέχεται να διαβρωθεί ανεπανόρθωτα η επιφάνεια!

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά προτίμηση, καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι, τα υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα!

1) Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα.

2) Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ ❷ με ένα νωπό πανί.

Φροντίστε ώστε να μην εισχωρεί νερό στα ανοίγματα της μονάδας μοτέρ ❷. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.

3) Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ❽ από το καπάκι ❹. Εάν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ένα αμβλύ, στενό ο αντικείμενο για βοήθεια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

4) Καθαρίζετε το μίζερ χειρός ❸, το στήριγμα λεπίδας ❶, το δοχείο ανάμειξης ❸, το καπάκι ❹ και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο ❽ σχολαστικά με νερό πλύσης και, στη συνέχεια, απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.

5) Στεγνώνετε τα πάντα καλά με ένα στεγνό πανί και φροντίζετε, ώστε η συσκευή να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από την εκ νέου χρήση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Εάν καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση, επιτυγχάνετε στις περισσότερες περιπτώσεις έναν επαρκώς υγιεινό καθαρισμό του δοχείου ανάμειξης **8** και του στήριγματος λεπίδας **6** με την ακόλουθη εναλλακτική:

- Προσθέστε περ. 400 ml νερό στο δοχείο ανάμειξης **8** και μερικές σταγόνες από ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Τοποθετήστε το στήριγμα λεπίδας **6** στο δοχείο ανάμειξης **8** και βιδώστε τα καλά. Για τον σκοπό αυτό, βιδώστε το στήριγμα λεπίδας **6** στη μονάδα μοτέρ **4** (βλ. Κεφάλαιο «Συναρμολόγηση»).
- Πιέστε μερικές φορές τον διακόπητη  **2**, ώστε η λεπίδα **7** να περνάει μέσα από το νερό.
- Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το δοχείο ανάμειξης **8** και το στήριγμα λεπίδας **6** με άφθονο καθαρό νερό, ώστε να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

Αποθήκευση

Φυλάσσετε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Απόρριψη συσκευής



Μην απορρίψετε σε καμία περίπτωση τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολίων, επικοινωνήστε με την αρμόδια εγκατάσταση διάθεσης απορριμάτων.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περιόδος εγγύησης ζεκινά 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 ελάττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η 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, συσσωρευτές 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 διεζήχθησαν 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) 389062_2104 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα 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 **ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΑ** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαπτωματικό μπορείτε να το αποστέλλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάποντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε 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) 389062_2104 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 389062_2104

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

Συνταγές

Μίζερ χειρός

Κολοκυθόσουπα

4 άτομα

Υλικά

- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 2 σκελιδες σκόρδο
- 10 - 20 γρ. φρέσκο τζίντζερ
- 3 κ.σ. κραμβέλαιο
- 400 γρ. σάρκα κολοκύθας (ενδείκνυνται ιδιαίτερα οι κολοκύθες τύπου Χοκάιντο, καθώς η φλούδα με το βράσιμο μαλακώνει και έτσι δεν χρειάζεται να ξεφλουδιστούν)
- 250 - 300 ml γάλα καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός μισού πορτοκαλιού
- Λιγό ξηρό λευκό κρασί
- 1 κ.γλ. ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

- 1) Ξεφλουδίζετε το κρεμμύδι και το κόβετε σε μικρά κομμάτια, όπως και το σκόρδο. Ξεφλουδίζετε το τζίντζερ και το κόβετε σε λεπτούς κύβους. Σοτάρετε, αρχικά, το κρεμμύδι και το τζίντζερ σε καυτό λάδι. Μετά από 2 λεπτά προσθέτετε και το σκόρδο.
- 2) Καθαρίζετε καλά την κολοκύθα σε ζεστό νερό με μια ειδική βούρτσα και, στη συνέχεια, την κόβετε σε κύβους μεγέθους 2 - 3 εκ. (Εάν χρησιμοποιήσετε άλλη κολοκύθα, και όχι τύπου Χοκάιντο, πρέπει επίσης να τη ξεφλουδίσετε). Προσθέτετε τους κύβους κολοκύθας στο κρεμμύδι και το τζίντζερ και σοτάρετε. Συμπληρώνετε τη μισή ποσότητα του γάλακτος καρύδας και τόσο ζωμό λαχανικών, ώστε η κολοκύθα να καλύπτεται καλά. Αφήνετε να βράσουν και να μαλακώσουν με κλειστό καπάκι για περ. 20 - 25 λεπτά. Άνακατεύετε τα πάντα με το μίζερ χειρός **5** μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτετε τόσο γάλα καρύδας, ώστε η σούπα να αποκτήσει τη σωστή, απαλή και κρεμώδη υφή.
- 3) Προσθέτετε το χυμό πορτοκάλι, το λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι, ώστε η σούπα, εκτός της έντονης γεύσης, να αποκτήσει και μια γλυκιά και εξισορροπημένη όξινη-αλμυρή νότα.

Γλυκό κρεμώδες παρασκεύασμα φρούτων

Υλικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 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, απομακρύνοντας το πράσινο κοτσανάκι. Τις αφήνετε να στεγνώσουν καλά σε ένα σουρωτήρι, ώστε να φύγει το περιπτό νερό και το παρασκεύασμα να μην είναι πολύ υγρό. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια.
- 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 ζελατίνης και ανακατέύετε καλά με το μίζερ 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, ανακατέύοντας καλά καθ' όλη τη διαδικασία.
- 7) Απολαμβάνετε αμέσως ή βάζετε το παρασκεύασμα σε ένα γυάλινο δοχείο με βιδωτό καπάκι και το σφραγίζετε.

Μαγιονέζα

Υλικά

- 200 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
- 1 αβγό (κρόκος και ασπράδι)
- 10 γρ. ήπιο ξύδι ή χυμός λεμονιού
- Άλατι και πιπέρι, κατά προτίμηση

Παρασκευή

- 1) Βάζετε το αβγό και τον χυμό λεμονιού μέσα στο δοχείο ανάμειξης, κρατάτε το μίζερ χειρός **⑤** κάθετα μέσα στο μείγμα και εκκινείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη Turbo **③**.
- 2) Προσθέτετε αργά το λάδι σε μία ομοιόμορφα λεπτή ροή (εντός περ. 1 λεπτού), ώστε να ενώθει με τα υπόλοιπα υλικά.
- 3) Τέλος, προσθέστε αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση.

Μπλέντερ για smoothie

Πράσινο smoothie - το κλασικό

Υλικά

- 1 μέτριο μήλο
- 1/2 αβοκάντο
- Περ. 80 γρ. σπανάκι
- 100 -150 ml νερό
- 2 κ.γλ. μέλι

Παρασκευή

- 1) Κόβετε το μισό αβοκάντο, το πλυμένο μήλο και την μπανάνα σε κομμάτια (περίπου 1-2 εκ.).
- 2) Πλένετε καλά το σπανάκι και το κόβετε σε κομμάτια.
- 3) Βάζετε πρώτα τα 100 ml νερού στο δοχείο ανάμειξης ❸, μετά τα κομμάτια μήλου και το αβοκάντο και τέλος το σπανάκι.
- 4) Ανακατεύετε τα υλικά, έως ότου το smoothie αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

Συμβουλή: Ανάλογα με την προτίμησή σας, προσθέτετε περισσότερο μέλι, εναλλακτικά σιρόπι αγαύης ή λίγο χυμό λεμονιού. Μπορείτε επίσης να κόβετε ένα κομμάτι τζίντζερ και να το αναμίξετε. Έτσι, δίνετε στο smoothie μια γλυκιά, πιπεράτη ή φρέσκια νότα.

Φρουτώδες smoothie

Υλικά

- 1 φέτα ανανά (πάχος περ. 2 εκ.)
- 1 μπανάνα
- 1 χούφτα σμέουρα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 100 - 150 ml χυμό σταφυλιού

Παρασκευή

- 1) Κόβετε τον ανανά και την μπανάνα σε κομμάτια (περίπου 1-2 εκ.).
- 2) Πλένετε και καθαρίζετε τα σμέουρα ή αφήνετε τα κατεψυγμένα φρούτα να ξεπαγώσουν.
- 3) Βάζετε πρώτα τα 100 ml νερού και, στη συνέχεια, τα υπόλοιπα υλικά στο δοχείο ανάμειξης ❸.
- 4) Ανακατεύετε τα υλικά, έως ότου το smoothie αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να ετοιμάσετε αυτό το smoothie με άλλα φρούτα: αντί για σμέουρα, δοκιμάστε μαύρα βατόμουρα ή αντικαταστήστε τον ανανά με ένα αχλάδι.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	84
Bestimmungsgemäße Verwendung	84
Lieferumfang	85
Verpackung entsorgen	85
Gerätebeschreibung	86
Technische Daten	86
Sicherheitshinweise	87
Verwendung	89
Zusammensetzen	90
Stabmixer zusammensetzen	90
Smoothiemaker zusammensetzen	90
Bedienen	91
Stabmixer benutzen	91
Smoothie zubereiten	92
Reinigen	95
Aufbewahrung	96
Gerät entsorgen	96
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	97
Service	98
Importeur	98
Rezepte	99
Stabmixer	99
Smoothiemaker	101

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Pürieren/ Mixen von Lebensmitteln und der Zubereitung von Smoothies. Es ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen und für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock ④
 - Stabmixer ⑤
 - Smoothiemaker (Messerhalter ⑥ mit Messer ⑦, Mixbehälter ⑧)
 - Deckel ⑨
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel „Service“).

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A (Stabmixer):

- ① Geschwindigkeitsregler
- ② Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- ③ Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ④ Motorblock
- ⑤ Stabmixer

Abbildung B (Smoothiemaker):

- ⑥ Messerhalter
- ⑦ Messer
- ⑧ Mixbehälter

Abbildung C:

- ⑨ Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- ⑩ Dichtungsring

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

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

Mixbehälter ⑧

Fassungsvermögen	700 ml
Max. Einfüllmenge zur Bearbeitung	600 ml

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

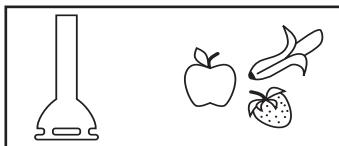
⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

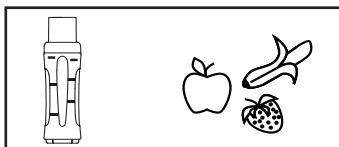
Verwendung



Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



Mit dem Smoothiemaker **6/7/8** können Sie Smoothies zubereiten. Ein Smoothie ist ein sogenanntes „Ganzfruchtgetränk“. In Smoothies werden ganze Früchte, bis auf Schale und Kerne, verarbeitet. So entsteht eine cremige Konsistenz. Dem eigenen Geschmack sind bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt: so kann man auch Joghurt, zerstoßenes Eis, Kräuter oder Eismilch für Smoothies verwenden. Wir empfehlen, den Smoothiemaker max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals harte Zutaten wie Nüsse, Stiele, große Körner oder Kerne in das Gerät!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

Zusammensetzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Stabmixer zusammensetzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- 1) Setzen Sie den Stabmixer 5 auf den Motorblock 4, so dass der Pfeil ▼ am Motorblock 4 auf das Symbol 🔒 am Stabmixer 5 weist.
- 2) Drehen Sie den Stabmixer 5, bis der Pfeil ▼ am Motorblock 4 auf das Symbol 🔒 weist und der Stabmixer 5 fest einrastet.

Smoothiemaker zusammensetzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Schrauben Sie den Messerhalter 6 mit Messer 7 niemals ohne Mixbehälter 8 an den Motorblock 4. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter 8 auf den Messerhalter 6!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter 6 auf den Mixbehälter 8, so dass das Messer 7 in den Mixbehälter 8 ragt. Schrauben Sie den Messerhalter 6 fest auf den Mixbehälter 8.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters 6 nur den Messerhalter 6 an, drehen Sie nicht am Mixbehälter 8! Ansonsten löst sich der Mixbehälter 8 und die Zutaten fließen heraus!
- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter 6 (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter 8!) mit dem Motorblock 4. Dazu setzen Sie den Messerhalter 6 so an den Motorblock 4, dass der Pfeil ▼ am Motorblock 4 auf das Symbol 🔒 am Messerhalter 6 weist.
 - 3) Drehen Sie dann den Messerhalter 6 so, dass der Pfeil ▼ am Motorblock 4 auf das Symbol 🔒 am Messerhalter 6 zeigt und fest einrastet.

Bedienen

Stabmixer benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

Wenn Sie den Stabmixer zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

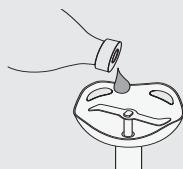
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Der Fuß des Stabmixers **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Stabmixer **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!

- 2) Halten Sie den Schalter **⊕ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **⊕ 2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Stabmixer **5** aus dem Füllgut, wenn Sie den Schalter **⊕ 2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers **5**.

Smoothie zubereiten

Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie Schalen, wie Orangenschalen oder die Haut von Kiwis, von den Früchten.
- Entfernen Sie große Kerne und Steine, wie bei Pfirsichen, aus den Früchten.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke (ca. 1 – 2 cm).
- Schneiden Sie Kräuter oder Salate in kleine Stücke.

HINWEIS

- Wenn Sie die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern, dann ist der frisch zubereitete Smoothie direkt kalt.

Mixbehälter füllen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Füllen Sie niemals mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung am Mixbehälter ❸ ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

HINWEIS

- Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter ❸ mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter ❸. Beginnen Sie immer zuerst mit den flüssigen Zutaten und dann folgen erst die festeren, wie etwa Früchte oder zerstoßenes Eis und abschließend leichtes Füllgut, wie etwa Salate.

HINWEIS

- Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine Eiswürfel! Grundsätzlich darf nur bereits zerstoßenes Eis für dieses Gerät verwendet werden.

Gerät bedienen

Wenn Sie den Mixbehälter **8** gefüllt und den Smoothiemaker **7/8/9** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

HINWEIS

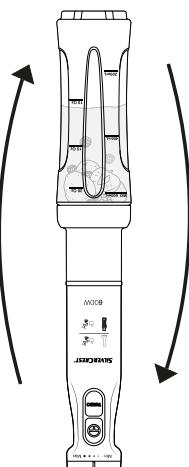
- Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

HINWEIS

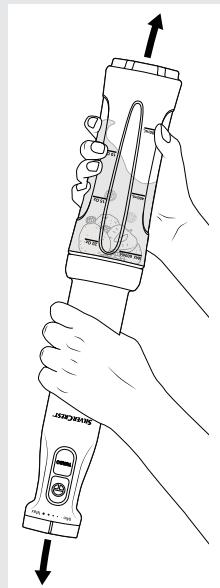
- Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **8** und nach dem Zusammensetzen des Geräts stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie das Gerät so, dass der Motorblock **4** mit dem Geschwindigkeitsregler **1** nach unten zeigt und der Mixbehälter **8** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.
- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **8** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu einem Smoothie zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 5) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

HINWEIS

- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **③** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger Flüssigkeit einfüllen oder keine dünnflüssige Flüssigkeit, wie zum Beispiel Joghurt, verwenden, kann es passieren, dass sich Fruchtstücke festsetzen. Heben Sie in diesem Fall das Gerät an und schütteln Sie es mehrfach in einer Auf- und Abbewegung, so dass sich die Fruchtstücke lösen und vom Messer **⑦** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **⑥** mit Mixbehälter **⑧** und den Motorblock **④** fest, damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- 6) Wenn der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **T 2/3** los.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute am Stück! Das Gerät überheizt! Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb erst abkühlen.
- 7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter **⑧** nach unten und der Motorblock **④** nach oben zeigt.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **⑥** nur den Messerhalter **⑥** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **⑧** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **⑧** und die Zutaten fließen heraus!
- 9) Nehmen Sie den Messerhalter **⑥** zusammen mit dem Mixbehälter **⑧** vom Motorblock **④** ab. Dazu drehen Sie den Messerhalter **⑥** so weit, dass der Pfeil **▼** am Motorblock **④** auf das Symbol **☒** am Messerhalter **⑥** weist. Sie können jetzt den Messerhalter **⑥** vom Motorblock **④** abnehmen.
- 10) Schrauben Sie den Messerhalter **⑥** vom Mixbehälter **⑧** ab.

- 11) Schrauben Sie den Deckel **⑨** auf den Mixbehälter **⑧**. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel **⑨** können Sie den Smoothie direkt trinken.

Reinigen



WANUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **④** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

HINWEIS



Der Mixbehälter **⑧** kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter **⑧** dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass keine Teile eingeschlossen werden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

HINWEIS

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **④** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **④** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Ziehen Sie den Dichtungsring **⑩** aus dem Deckel **⑨**. Nehmen Sie bei Bedarf einen stumpfen, schmalen Gegenstand zu Hilfe.

WANUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- 4) Reinigen Sie den Stabmixer **⑤**, den Messerhalter **⑥** den Mixbehälter **⑧**, den Deckel **⑨** und den Dichtungsring **⑩** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 5) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter **8** und des Messerhalters **6** durch folgende Alternative:

- Füllen Sie den Mixbehälter **8** mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.
- Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8** schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter **6** auf den Motorblock **4** (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).
- Betätigen Sie einige Male den Schalter  **2**, so dass das Messer **7** durch das Wasser pflügt.
- Spülen Sie danach den Mixbehälter **8** und den Messerhalter **6** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

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

Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.
Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 389062_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Servicedeptilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389062_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389062_2104

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Stabmixer

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 – 300 ml Kokosmilch
- 250 – 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ⑤ glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen.
Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Stabmixer ⑤ 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Stabmixer ⑤ senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie den Turboschalter ③.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Smoothiemaker

Grüner Smoothie - der Klassiker

Zutaten

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Avocado
- ca. 80 g Babyspinat
- 100 -150 ml Wasser
- 2 TL Honig

Zubereitung

- 1) Die halbe Avocado, den gewaschenen Apfel und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1 -2 cm).
- 2) Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser Mixbehälter ⑧, dann die Stü-cke von Apfel und Avocado, abschließend den Babyspinat.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsis-tenz erreicht hat.

Tipp: Nach Geschmack mehr Honig, alternativ Agavendicksaft oder einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Sie können auch ein Stück Ingwer klein schneiden und beimischen. So geben Sie dem Smoothie eine süße, pfeffri-ge oder frische Note.

Fruchtiger Smoothie

Zutaten

- 1 Scheibe Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himberen (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 - 150 ml Traubensaft

Zubereitung

- 1) Die Ananas und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1-2 cm).
- 2) Himbeeren waschen und putzen bzw. TK-Früchte antauen lassen.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser und anschließend die restlichen Zutaten in den Mixbehälter ⑧.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsis-tenz erreicht hat.

Tipp: Sie können diesen Smoothie auch mit anderen Früchten zubereiten: Probieren Sie doch anstatt Himbeeren einmal Brombeeren aus oder tau-schen Sie die Ananas gegen eine Birne.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

08/2021 · Ident.-No.: SSSM600A1-072021-2

IAN 389062_2104