

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(RO)

SET MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

ŠTAPNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(BG)

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

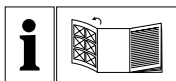
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 451336_2310

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



HR

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

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte 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 фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

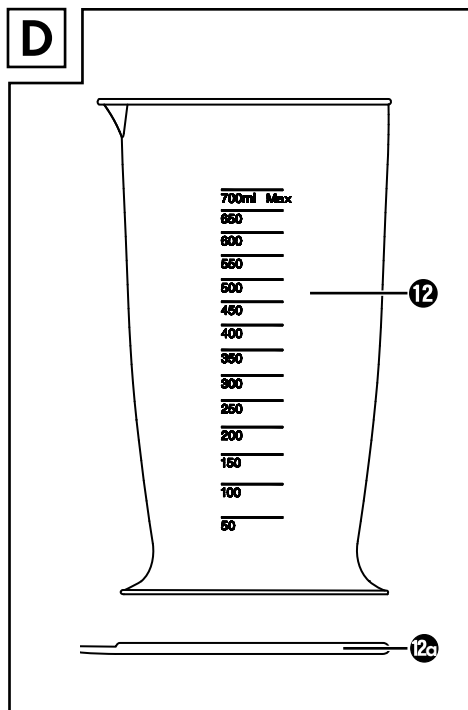
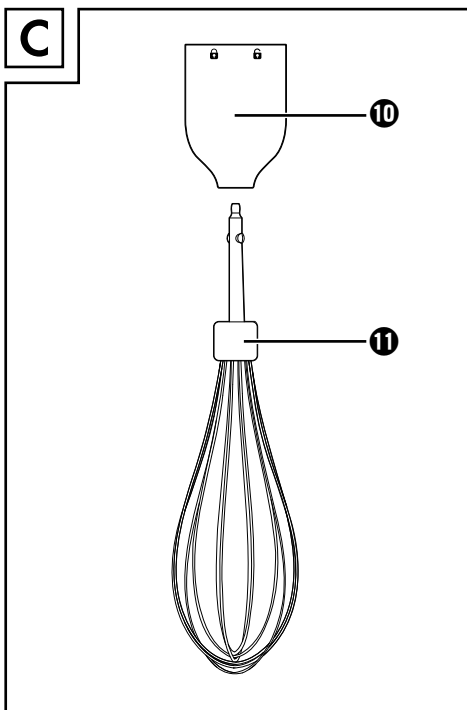
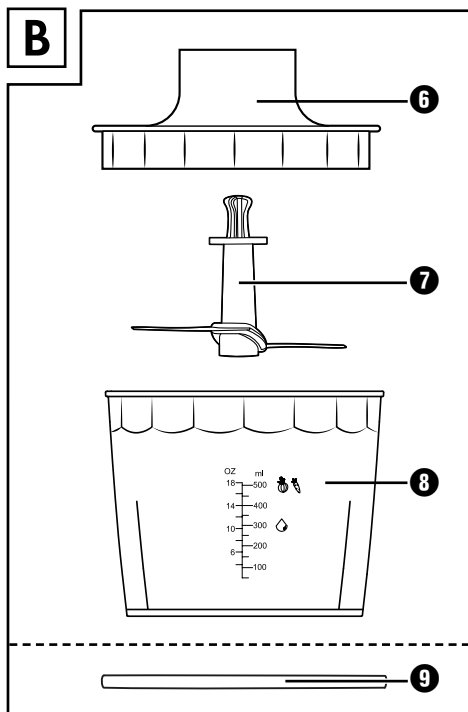
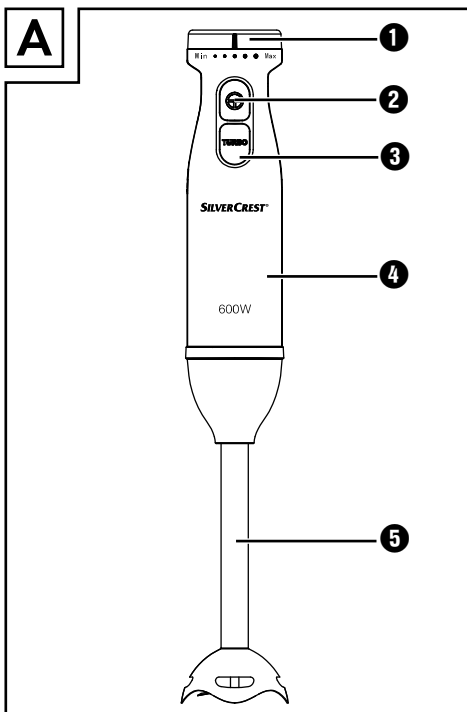
GR CY

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

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
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	19
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	39
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	57
GR / CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	77
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	97



Sadržaj

Uvod	2
Uporaba u skladu sa namjenom	2
Obim isporuke	2
Opis uređaja / Pribor	3
Tehnički podaci	3
Sigurnosne napomene	4
Uporaba	6
Sastavljanje	7
Sastavljanje štapnog miksera	7
Sastavljanje penjače	7
Sastavljanje nastavka za usitnjavanje	7
Rukovanje	8
Korištenje štapnog miksera i penjače	8
Korištenje nastavka za usitnjavanje	9
Čišćenje	11
Zbrinjavanje	12
Zbrinjavanje uređaja	12
Zbrinjavanje ambalaže	12
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	13
Servis	14
Uvoznik	14
Recepti	15
Krem juha od povrća	15
Juha od bundeve	16
Slatki namaz od voća	17
Čokoladna krema	17
Majoneza	18

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Uporaba u skladu sa namjenom

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

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Mjerna čašica sa kombiniranim poklopcem/stalkom
- Metlica za bjelanjak
- Nastavak za usitnjavanje (nož i zdjela s poklopcem)
- Upute za rukovanje

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

NAPOMENA

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

Opis uređaja / Pribor

Slika A (štapni mikser):

- ❶ Regulator brzine
- ❷ Prekidač  (normalna brzina)
- ❸ Turbo prekidač (viša brzina)
- ❹ Blok motora
- ❺ Štapni mikser

Slika B (nastavak za usitnjavanje):

- ❻ Poklopac zdjele
- ❼ Nož
- ❽ Posuda
- ❾ Poklopac

Slika C (penjača):

- ❿ Držač penjače
- ⓫ Penjača

Slika D (pribor):

- ⓬ Mjerna čaša (sa kombiniranim poklopcem/stalkom )

Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~ (izmjenična struja), 50-60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Razred zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama prehrambeno su sigurni.
Mjerna čaša ❿	
Zapremina	930 ml
Skala za mjerenje (Korisna zapremina)	700 ml
Maks. količina punjenja za obradu	300 ml
Zdjela ❸	
Zapremina	1050 ml
Maks. količina punjenja za obradu	Namirnice do oznake 500 ml 
	Tekućine do oznake 300 ml 

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

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

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

Pjenaču **11** nakon 3 minute rada ostavite da se ohladi oko 10 minuta.

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

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.

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

Blok motora štapnog miksera ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
- ▶ Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama. Zloupotreba uređaja može uzrokovati ozljede!
- ▶ Uređaj u načelu isključite iz struje...
 - ... kada je uređaj bez nadzora,
 - ... kada čistite uređaj,
 - ... kada sastavljate ili rastavljate uređaj.
- ▶ Ako uređaj koristite za piriranje vruće hrane u loncu, uklonite ga sa štednjaka i pazite da tekućina ne kluča. Vruću hranu ostavite da se lagano ohladi kako biste izbjegli opekline.
- ▶ Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Noževi su jako oštri! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- ▶ Tijekom rada s izrazito oštrim noževima postoji opasnost od ozljeda.
- ▶ Uređaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su jako oštri!
- ▶ Uvijek postupite oprezno prilikom pražnjenja posude! Noževi su jako oštri!
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:

Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

Uporaba

NAPOMENA

- ▶ Mjernom čašom **12** možete odmjeriti do 700 ml tekućine. Za obradu napunite maksimalno 300 ml, jer u protivnom može doći do prelijevanja tekućine iz mjerne čaše **12**.
- ▶ Ako želite spremiti tekućinu / namirnice u mjernoj čaši **12**, možete ukloniti postolje **12a** mjerne čaše **12** i koristiti ga kao poklopac. Pazite da je i izljev na mjernoj čaši **12** zatvoren.

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

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

Pjenjačom **11** možete pripremiti majonezu, istući šlag i bjelanjke ili promiješati desert. Preporučujemo da pjenjača **11** radi maksimalno 3 minute bez prekida i da je zatim ostavite da se ohladi.

Nastavkom za usitnjavanje koji se sastoji od noža **7**, posude **8** i poklopca posude **6** možete usitnjavati začinsko bilje ili čak i tvrde namirnice. Preporučujemo da nastavak za usitnjavanje radi maksimalno 1 minutu bez prekida i da ga zatim ostavite da se ohladi.

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Mrežni utikač u utičnicu utaknite tek nakon sastavljanja.

NAPOMENA

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

Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nož **7** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- Postavite štapni mikser **5** na blok motora **4** tako da strelica ▼ pokazuje na simbol **6**. Okrenite štapni mikser **5** sve dok strelica ▼ na bloku motora **4** ne pokazuje na simbol **7**.

Sastavljanje pjenjače

- Utisnite pjenjaču **11** u držač pjenjače **10**, sve dok čvrsto ne ulegne.
- Sastavljenu pjenjaču **11** postavite na blok motora **4** tako da strelica ▼ pokazuje na simbol **6**. Okrenite blok motora **4** sve dok strelica ▼ ne pokazuje na simbol **7**.

Sastavljanje nastavka za usitnjavanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nož **7** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- Zdjelu **8** postavite na ravnu i suhu površinu.
- Nož **7** pažljivo stavite na držač u zdjeli **8**. Pritom lagano okrenite nož **7** tako da klizne na držač.

NAPOMENA

- Nož **7** pritom ne stoji sasvim čvrsto na držaču. To je normalno. Nož **7** će sasvim čvrsto stajati onda, kada stavite poklopac zdjele **6**.
- Zdjelu **8** napunite sastojcima koje želite obraditi.

NAPOMENA

- ▶ Zdjelu **8** za obradu namirnica napunite samo do oznake 500 ml  a za obradu tekućina samo do oznake 300 ml .
- Stavite poklopac zdjele **6** na zdjelu **8**. Pritom pazite da nož **7** ispravno zahvaća u poklopac zdjele **6**.
- Utaknite blok motora **4** u utičnicu na poklopcu zdjele **6**. Pritom pazite da oba nasuprotna klina za fiksiranje na bloku motora **4** kliznu u za to predviđene šine u utičnici. U protivnom blok motora **4** nije moguće povezati s utičnicom na poklopcu zdjele **6**.

NAPOMENA

- ▶ Ako u zdjeli **8** želite čuvati namirnice, možete koristiti poklopac **9**. Pritom ako je potrebno prvo pažljivo skinite poklopac zdjele **6** i blok motora **4** te nož **7**.

Rukovanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Nož **7** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

Korištenje štapnog miksera i pjenjače

NAPOMENA

- ▶ Mjernu čašu **12** za obradu tekućina / namirnica napunite do maksimalno 300 ml.

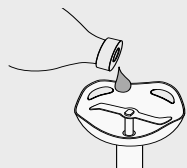
Kada ste uređaj sastavili kako želite:

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

NAPOMENA

- ▶ Ako želite istući šlag pjenjačem **11**, zdjelu tijekom tučenja držite ukoso. Tako će šlag prije očvrnuti. Pazite da vrhnje tijekom tučenja ne prska van. Koristite turbo prekidač **3**.

NAPOMENA



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

Korištenje nastavka za usitnjavanje

NAPOMENA

- ▶ Zdjelu **8** za obradu namirnica napunite samo do oznake 500 ml  a za obradu tekućina samo do oznake 300 ml .

Kada ste sastavili nastavak za usitnjavanje:

- 1) Utaknite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Zdjelu **8** postavite na ravnu i suhu površinu. Zdjela **8** ima silikonske nožice, kako zdjela **8** ne bi lako klizala.
- 3) Prekidač  **2** držite pritisnut za preradu namirnica normalnom brzinom. Okrenite regulator brzine **1** prema „Max“ kako biste povećali brzinu. Okrenite regulator brzine **1** prema „Min“ kako biste smanjili brzinu.

NAPOMENA

- ▶ Držite zdjelu **8** i postavljen poklopac zdjele **6** čvrsto jednom rukom, i drugom rukom pritisnite prekidač  **2/3**.
 - ▶ Blok motora **4** ne skidajte s poklopca zdjele **6** dok pritisćete prekidač  **2/3**.
- 4) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač  **2/3**.
 - 5) Skinite blok motora **4** s poklopca zdjele **6**.

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

NASTAVAK ZA MIKSANJE	SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME
	Voće, povrće	100–200 g	Min – Max ¹	oko 30–60 s
	Dječja hrana, juhe, umaci	100–400 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Shake, mliječni napitci	100–1000 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Krema	250 ml	Turbo	oko 70–90 s
	Snijeg od bjelanjaka	Bjelanjci od 4 jaja	Turbo	oko 120 s
	Luk	200 g	Min	3 x 1 s
	Peršin	50 g	Turbo	oko 20 s
	Češnjak	20 češnjeva	Min – Max ¹	oko 20 s
	Mrkva	200 g	Min – Max ¹	oko 15 s
	Lješnjaci / bademi	200 g	Turbo	oko 30 s
	Orasi	200 g	••• – ••••	oko 25 s
	Parmezan	250 g	Turbo	oko 30 s

¹ Brzinu postavite ovisno o konzistenciji koju želite postići.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

NAPOMENA



Mjerna čaša **12** s kombiniranim poklopcem/stalkom **12a**, pjenjača **11**, zdjela **8** s poklopcem **9** i nož **7** mogu se prati u perilici posuđa.

POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Blok motora **4** i držač pjenjače **10** očistite vlažnom krpom. Pazite da u otvore bloka motora **4** ne uđe voda. U slučaju tvrdokornih onečišćenja, na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa obrišite vlažnom krpom.
- 3) Štapni mikser **5**, poklopac zdjele **6**, zdjelu **8** s poklopcem **9**, pjenjaču **11**, mjernu čašu **12** s kombiniranim poklopcem/postoljem **12a** i nož **7** temeljito očistite otopinom deterdženta za pranje posuđa. Nakon toga ostatke deterdženta za pranje posuđa uklonite čistom vodom.
- 4) Sve dobro osušite krpom i osigurajte da uređaj prije ponovne uporabe bude potpuno suh.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.

Ako je to moguće bez uništavanja starog uređaja, izvadite baterije ili punjive baterije prije nego stari uređaj predate na zbrinjavanje i iste zbrinite odvojeno. Ako je baterija ugrađena, prilikom zbrinjavanja napomenite da uređaj sadrži bateriju.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. 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.

Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka 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 produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, 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 zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 451336_2310 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) 451336_2310.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 451336_2310

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

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

Recepti

Krem juha od povrća

2 – 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Ogulite luk i nasjeckajte ga nastavkom za usitnjavanje. Mrkve operite, ogulite i narežite na ploške. Krumpir ogulite, isperite i narežite na kocke veličine otprilike 2 cm.
- 2) U loncu zagrijte ulje, pa na njemu staklasto propirajte luk. Dodajte mrvku i krumpir i zajedno pirajte. Zalijte s toliko temeljca da je povrće dobro pokriveno i pustite sve da se kuha 10–15 minuta dok ne omekša. Po potrebi povremeno dodajte temeljca ako povrće više nije pokriveno.
- 3) Peršin operite, otresite vodu i uklonite stabljike. Peršin natrgajte na grube komade i dodajte u juhu. Štapnim mikserom **5** sve pirajte oko 1 minutu. Začinite solju, paprom i naribanim muškatnim oraščićem.

Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Ogulite luk i češnjak i nasjeckajte ih nastavkom za usitnjavanje. Đumbir ogulite i sitno nasjeckajte. Najprije na vrućem ulju popirjajte luk i đumbir. Nakon 2 minute dodajte češnjak i nastavite pirjati.
- 2) Bundeve četkom za povrće temeljito operite pod toplom vodom, zatim narežite na kocke velične 2–3 cm. (Ako ne koristite hokkaido bundevu, tada istu dodatno treba i oguliti). Bundeve narezanu na kocke dodajte luku i đumbiru i popirjajte. Dodajte pola količine kokosovog mlijeka i toliko povrtnog temeljca, da je bundeva pokrivena tekućinom. Poklopljeno kuhajte oko 20–25 minuta dok ne omekša. Štapnim mikserom **5** sve izmiješajte dok smjesa ne postane glatka. Pritom dodajte toliko kokosovog mlijeka, sve dok juha ne postigne ispravnu, nježno kremastu konzistenciju.
- 3) Juhu začinite sokom od naranče, bijelim vinom, soli i paprom, tako da juha pored oštire dobije i slatku, uravnoteženo kiselkasto-slanu notu.

Slatki namaz od voća

Sastojci

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

Priprema

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

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

- 350 g vrhnja za šlag
- 200 g tamne čokolade (> 60 % kaka)
- ½ mahune vanilije (sadržaj)

Priprema

- 1) Vrhnje zakuhaite, natrgajte čokoladu i pustite da se polako rastopi u vrhnju. Ostružite sadržaj jedne polovice mahune vanilije i umiješajte u masu.
- 2) Ostavite u hladnjaku da se potpuno ohladi i očvrсне.
- 3) Prije serviranja pjenjačem **11** kremasto izmiješajte.

Savjet: Uz ovo prija svježe voće.

Majoneza

Sastojci

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

Priprema

- 1) Žumanjak i sok od limuna stavite u posudu za miješanje, metlicu za bjelanjak **11** držite uspravno u posudi i pritisnite turbo-prekidač **3**.
- 2) Polako ulijevajte ulje (tijekom otprilike 1 minute) ravnomjernim tankim mlazom, tako da se ulje poveže s ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju po ukusu začinite solju i paprom.

Sadržaj

Uvod	20
Namenska upotreba	20
Obim isporuke	20
Opis aparata/pribor	21
Tehnički podaci	21
Bezbednosne napomene	22
Upotreba	24
Sastavljanje	25
Sastavljanje štapnog miksera	25
Sastavljanje metlice za belanca	25
Sastavljanje seckalice	25
Rukovanje	26
Rukovanje štapnim mikserom i metlicom za belanca	26
Rukovanje seckalicom	27
Čišćenje	29
Odlaganje	30
Odlaganje aparata	30
Odlaganje ambalaže	30
Servis	31
Garancija i garantni list	31
Recepti	34
Krem čorba od povrća	34
Čorba od bundeve	35
Slatki voćni namaz	36
Čokoladna krema	37
Majonez	37

Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

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

Namenska upotreba

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

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Štapni mikser
- Merna čaša sa kombinovanim poklopcem/stalkom
- Metlica za belanca
- Seckalica (sečivo i činija sa poklopcem)
- Uputstvo za upotrebu

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

NAPOMENA

- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Opis aparata/pribor

Slika A (štapni mikser):

- ❶ Regulator brzine
- ❷ Prekidač  (normalna brzina)
- ❸ Turbo prekidač (velika brzina)
- ❹ Blok motora
- ❺ Štapni mikser

Slika B (seckalica):

- ❻ Poklopac za činiju
- ❼ Sečivo
- ❽ Činija
- ❾ Poklopac

Slika C (metlica za belanca):

- ❿ Držač metlice za belanca
- ⓫ Metlica za belanca

Slika D (pribor):

- ⓬ Merna čaša (sa kombinovanim poklopcem/stalkom )

Tehnički podaci

Mrežni napon	220–240 V ~ (naizmenična struja), 50–60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata, koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
Merna čaša 	
Zapremina	930 ml
Skala za merenje (Korisna zapremina)	700 ml
Maks. količina punjenja za obradu	300 ml
Činija 	
Zapremina	1050 ml
Maks. količina punjenja za obradu	Namirnice do oznake 500 ml 
	Tečnosti do oznake 300 ml 

NAPOMENA



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

Preporučujemo sledeće periode rada:

Ostavite štapni mikser **9** da se ohladi oko 2 minuta nakon 1 minuta rada.

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

Ostavite metlicu za balanca **11** da se ohladi oko 3 minuta nakon 10 minuta rada.

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

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

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

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Ne smete da otvarate kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.
- ⊘ Nipošto ne potapajte blok motora štapnog miksera u tečnost i ne dozvolite da tečnost dospe u kućište bloka motora.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda!
- ▶ Odvojite aparat od električne mreže, u načelu, kada ...
 - ... aparat nije pod nadzorom,
 - ... čistite aparat,
 - ... ga sastavljate ili rastavljate.
- ▶ Kada aparat koristite za pasiranje vrućih namirnica u loncu, sklonite lonac sa ploče za kuvanje i vodite računa da tečnost ne vri. Ostavite vruće namirnice da se malo ohlade da biste izbegli opekotine.
- ▶ Deca ne smeju da koriste ovaj aparat.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Sečiva su izuzetno oštra! Uvek oprezno rukujte sečivom.
- ▶ Prilikom rukovanja izuzetno oštrim sečivima postoji opasnost od povreda.
- ▶ Čistite aparat vrlo pažljivo. Sečiva su izuzetno oštra!
- ▶ Budite uvek oprezni prilikom pražnjenja činiije! Sečiva su izuzetno oštra!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Aparat mora uvek da bude odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

Upotreba

NAPOMENA

- ▶ Mernom čašom **12** možete da izmerite do 700 ml tečnosti. Uspite za obradu najviše 300 ml, jer u suprotnom tečnost može da iscuri iz merne čaše **12**.
- ▶ Ako želite da čuvate tečnosti/namirnice u mernoj čaši **12**, onda možete da skinete stalak **12a** merne čaše **12** i da ga upotrebite kao poklopac. Vodite računa da je odvod na mernoj čaši **12** zatvoren.

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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

Metlicom za belanca **11** možete da napravite majonez, da umutite šlag i belance ili da promešate desert. Preporučujemo da metlicom za belanca **11** radite maks. 3 minuta bez prestanka i onda je ostavite da se ohladi.

Seckalicom koja se sastoji od sečiva **7**, činije **8** i poklopca za činiju **6** možete da seckate i bilje i tvrde namirnice. Preporučujemo da radite seckalicom maks. 1 minut bez prestanka i onda je ostavite da se ohladi.

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

NAPOMENA

- Pre prvog puštanja u rad, očistite sve delove kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Sečivo **7** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.
- Stavite štapni mikser **5** na blok motora **4**, tako da strelica ▼ bude usmerena na simbol . Okrećite štapni mikser **5**, dok strelica ▼ na bloku motora **4** ne bude usmerena na simbol .

Sastavljanje metlice za belanca

- Pritisnite metlicu za belanca **11** u držač za metlicu za belanca **10**, dok čvrsto ne usedne.
- Stavite tako sastavljenu metlicu za belanca **11** na blok motora **4**, tako da strelica ▼ bude usmerena na simbol . Okrećite blok motora **4**, dok strelica ▼ ne bude usmerena na simbol .

Sastavljanje seckalice

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Sečivo **7** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.
- Stavite činiju **8** na ravnu i suhu površinu.
- Pažljivo stavite sečivo **7** na držač u činiji **8**. Pritom malo okrenite sečivo **7**, tako da nalegne na držač.

NAPOMENA

- Sečivo **7** pritom ne naleže stabilno na držaču. To je normalno. Sečivo **7** potpuno stabilno naleže tek kada stavite poklopac za činiju **6**.
- Stavite namirnice, koje treba iseckati, u činiju **8**.

NAPOMENA

- ▶ Napunite činiju **8** za obradu namirnica samo do oznake 500 ml , a za obradu tečnosti samo do oznake 300 ml .
- Stavite poklopac za činiju **6** na činiju **8**. Pritom vodite računa da se sečivo **7** ispravno uhvati u poklopac za činiju **6**.
- Umetnite blok motora **4** u prihvat na poklopcu za činiju **6**. Pritom obratite pažnju da dve suprotno postavljene čivije za fiksiranje na bloku motora kliznu u za to predviđene šine u prihvat. U suprotnom, nećete moći da spojite blok motora **4** sa prihvatom na poklopcu za činiju **6**.

NAPOMENA

- ▶ Kada želite da čuvate namirnice u činiji **8**, možete da upotrebite poklopac **9**. U tu svrhu, po potrebi prvo skinite poklopac za činiju **6** i blok motora **4** i pažljivo izvucite sečivo **7**.

Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Sečivo **7** je izuzetno oštro! Uvek oprezno rukujte sečivom.

Rukovanje štapnim mikserom i metlicom za belanca

NAPOMENA

- ▶ Napunite mernu čašu **12** za obradu tečnosti/ namirnica do maksimalno 300 ml.

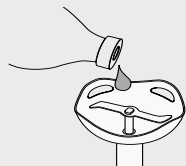
Nakon što ste aparat sastavili prema želji:

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

NAPOMENA

- Kada hoćete da umutite šlag metlicom za belanca **11**, držite posudu ukošeno tokom mućenja. Tako će šlag brže postati čvrst. Vodite računa da šlag ne prska iz posude tokom mućenja. Upotrebite turbo prekidač **3**.

NAPOMENA



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

Rukovanje seckalicom

NAPOMENA

- Napunite činiju **8** za obradu namirnica samo do oznake 500 ml , a za obradu tečnosti samo do oznake 300 ml .

Kada ste sastavili seckalicu:

- 1) Umetnite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
- 2) Stavite činiju **8** na ravnu i suhu površinu. Činija **8** ima silikonske stope, tako da činija **8** ne može tako lako da sklizne.
- 3) Držite prekidač  **2** pritisnutim, da bi se namirnice obradile normalnom brzinom. Okrenite regulator brzine **1** u smeru „Max“, da povećate brzinu. Okrenite regulator brzine **1** u smeru „Min“, da smanjite brzinu.

NAPOMENA

- Jednom rukom čvrsto držite činiju **8** i stavljen poklopac za činiju **6**, dok drugom rukom pritiskate prekidač  **2/3**.
- Ne skidajte blok motora **4** sa poklopca za činiju **6**, dok pritiskate prekidač  **2/3**.

- 4) Kada završite sa preradom namirnica, jednostavno pustite pritisnuti prekidač  **2/3**.
- 5) Skinite blok motora **4** sa poklopca za činiju **6**.

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

POSUDA ZA MEŠANJE	SASTOJCI	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VREME
	Voće, povrće	100–200 g	Min – Max ¹	oko 30–60 s
	Hrana za bebe, čorbe, sosovi	100–400 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Šejkovi, mlečni napici	100–1000 ml	Min – Max ¹	oko 60 s
	Krem	250 ml	Turbo	oko 70–90 s
	Pena od belanaca	Belance od 4 jaja	Turbo	oko 120 s
	Crni luk	200 g	Min	3 x 1 s
	Peršun	50 g	Turbo	oko 20 s
	Beli luk	20 čenova	Min – Max ¹	oko 20 s
	Šargarepa	200 g	Min – Max ¹	oko 15 s
	Lešnici/bademi	200 g	Turbo	oko 30 s
	Orasi	200 g	••• – ••••	oko 25 s
	Parmezan	250 g	Turbo	oko 30 s

¹ Kodesite brzinu u zavisnosti od željene konzistencije.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Pre čišćenja kompleta štapnog miksera, uvek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.



- Nipošto ne potapajte blok motora **4** u vodu niti ga držite pod mlazom tekuće vode, da biste ga očistili.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Prilikom rukovanja izuzetno oštrim sečivom **7**, postoji opasnost od povreda. Ponovo sastavite seckalicu nakon upotrebe i čišćenja, da se ne bi povredili nezaštićenim sečivom **7**. Držite sečivo **7** van dohvata dece.

NAPOMENA



Merna čaša **12** sa kombinovanim poklopcem/stalkom **12a**, metlica za belanca **11**, činija **8** sa poklopcem **9** i sečivo **7** su pogodni za čišćenje u mašini za pranje posuđa.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

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

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Očistite blok motora **4** i držač metlice za belanca **10** vlažnom krpom. Pobrinite se da voda ne dospe u otvore bloka motora **4**. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite ostatke deterdženta za pranje posuđa vlažnom krpom.
- 3) Temeljno očistite štapni mikser **5**, poklopac za činiju **6**, činiju **8** sa poklopcem **9**, metlicu za belanca **11**, mernu čašu **12** sa kombinovanim poklopcem/stalkom **12a** i sečivo **7** u vodi za ispiranje. Nakon toga isperite ostatke deterdženta za pranje posuđa čistom vodom.
- 4) Sve dobro osušite suvom krpom i uverite se da je aparat potpuno suv pre ponovnog korišćenja.

Odlaganje

Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

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

Ukoliko je to moguće bez uništavanja istrošenog aparata, izvadite istrošene baterije ili akumulatore, pre nego što istrošen aparat vratite na odlaganje i predajte ih na zasebno sakupljanje. Kod trajno ugrađenih akumulatora, prilikom odlaganja treba napomenuti da aparat sadrži akumulator.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.

Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem:
1–7: Plastika, 20–22: Hartija i karton,
80–98: Kompozitni materijali.

Servis



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

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 451336_2310 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

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

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

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

Naziv proizvoda:	štapni mikser
Model:	SSMS 600 E6
IAN/Serijski broj:	451336_2310
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Krem čorba od povrća

2 – 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Oljušite crni luk i iseckajte ga seckalicom. Operite šargarepu, oljuštite je i isecite je na kolutove. Oljuštite krompir, isperite ga i isecite ga na velike kocke veličine oko 2 cm.
- 2) Zagrejte ulje u loncu, pa dinstajte crni luk u njemu dok ne bude providan. Dodajte šargarepu i krompir da se sve zajedno dinsta. Sipajte bujon, tako da povrće bude dobro pokriveno i ostavite da se sve kuva 10 – 15 minuta, dok ne bude meko. Prema potrebi, dodajte povremeno bujon ako povrće više nije pokriveno.
- 3) Operite peršun, osušite ga protresanjem i skinite peteljke. Isecite peršun na velike komade i dodajte ga u čorbu. Pasirajte sve štapnim mikserom **5** oko 1 minut. Začinite solju, biberom i izrendanim muškatnim oraščićem.

Čorba od bundeve

4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Oljušite crni luk i iseckajte ga seckalicom. Tako uradite i sa belim lukom. Oljušite đumbir i isecite ga na kockice. Najpre kratko dinstajte crni luk i đumbir u vrućem ulju. Dodajte i beli luk nakon 2 minuta, da se sve zajedno dinsta.
- 2) Temeljno očistite bundevu četkom za povrće pod toplom vodom i onda je isecite na velike kocke veličine 2 - 3 cm. (Ako ne koristite Hokaido bundevu, onda morate dodatno da oljuštite koru bundeve). Dodajte kocke bundeve u crni luk i đumbir, da se sve zajedno dinsta. Dodajte pola količine kokosovog mleka i dovoljno bujona od povrća, tako da bundeva bude dobro pokrivena. Kuvajte sve oko 20 - 25 minuta sa zatvorenim poklopcem, dok ne bude meko. Pomešajte sve štapnim mikserom **5**, tako da dobijete homogenu smesu. Pritom dodajte dovoljno kokosovog mleka, dok čorba ne postane kremasto gusta.
- 3) Začinite čorbu sokom od narandže, belim vinom, šećerom, solju i biberom, tako da pored ljutog ukusa, čorba dobije i slatki i uravnoteženi kiselkastoslani ukus.

Slatki voćni namaz

Sastojci

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

Priprema

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

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

- 350 g slatke pavlake
- 200 g čokolade za kuvanje (> 60% udela kakaoa)
- ½ štipića vanile (srž)

Priprema

- 1) Prokuvajite slatku pavlaku, smrvite čokoladu, dodajte je u slatku pavlaku i ostavite je da se polako topi pri niskoj temperaturi. Izgrebite srž iz pola štipića vanile i pomešajte je sa smesom.
- 2) Stavite smesu u frižider da se potpuno ohladi i zgusne.
- 3) Pre serviranja, promešajte smesu metlicom za belanca ❶, tako da postane kremasta.

Savet: Sveže voće je ukusno uz krem.

Majonez

Sastojci

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulje repice
- 1 žumance
- 5 g blagog sirćeta ili soka od limuna
- so i biber prema ukusu

Priprema

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

Cuprins

Introducere	40
Utilizarea conform destinației	40
Furnitura	40
Descrierea aparatului/accesorii	41
Date tehnice	41
Indicații de siguranță	42
Utilizarea	44
Asamblarea	45
Asamblarea mixerului vertical	45
Asamblarea telului	45
Asamblarea tocătorului	45
Operarea	46
Utilizarea mixerului vertical și a telului	46
Operarea tocătorului	47
Curățarea	49
Eliminarea	50
Eliminarea aparatului	50
Eliminarea ambalajelor	50
Garanția Kompernass Handels GmbH	51
Service-ul	52
Importator	53
Rețete	53
Supă cremă de legume	53
Supă de dovleac	54
Pastă dulce de fructe	55
Cremă de ciocolată	56
Maioneză	56

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

Utilizarea conform destinației

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

Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
- Pahar gradat cu capac/picior combinat
- Tel
- Tocător (cuțit și vas cu capac)
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din ambalaj.
- 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- 3) Curățați toate componentele aparatului după cum este descris în capitolul „Curățarea”.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări.
- În cazul în care nu au fost livrate toate componentele sau al pagubelor din cauza ambalării necorespunzătoare sau a transportului, luați legătura cu linia telefonică de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

Descrierea aparatului/accesorii

Figura A (mixer vertical):

- ❶ Regulator de viteză
- ❷ Comutator  (viteză normală)
- ❸ Comutator Turbo (viteză rapidă)
- ❹ Bloc motor
- ❺ Mixer vertical

Figura B (tocător):

- ❻ Capac vas
- ❼ Cuișor
- ❽ Vas
- ❾ Capac

Figura C (tel):

- ❿ Suport tel
- ⓫ Tel

Figura D (accesorii):

- ⓬ Pahar gradat (cu capac/picior combinat )

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220-240 V ~ (curent alternativ), 50-60 Hz
Putere nominală	600 W
Consum în stare oprită	0,2 W
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
Pahar gradat 	
Capacitate	930 ml
Scală pentru măsurare (Volum util)	700 ml
Cantitate max. de umplere pentru procesare	300 ml
Vas 	
Capacitate	1050 ml
Cantitate max. de umplere pentru procesare	Alimente până la marcajul de 500 ml 
	Lichide până la marcajul de 300 ml 

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

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

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

După 3 minute de funcționare lăsați telul ❶ să se răcească cca 10 minute.

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

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 înainte de curățarea aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist calificat în vederea reparării.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiți sau striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât să nu devină o piedică în calea nimănui.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu lăsați aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

Nu este permisă scufundarea blocului motor al mixerului vertical în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor mobile în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!
- ▶ Deconectați în principiu aparatul de la rețeaua de curent, ...
 - ... când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - ... când curățați aparatul,
 - ... când îl asamblați sau când îl dezamblați.
- ▶ Dacă utilizați aparatul pentru pasarea alimentelor fierbinți într-o oală, luați-o de pe plită și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita opărirea.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Nu lăsați aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- ▶ Cuțitele sunt extrem de ascuțite! A se manipula întotdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitelor extrem de ascuțite.
- ▶ Curățați aparatul cu foarte multă atenție. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- ▶ Procedați întotdeauna cu atenție la golirea vasului! Cuțitele sunt extrem de ascuțite!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- 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

INDICAȚIE

- Cu paharul gradat **12** puteți măsura lichide în cantități de până la 700 ml. În vederea procesării, introduceți maximum 300 ml, în caz contrar, lichidul riscă să se reverse din paharul gradat **12**.
- Dacă doriți să depozitați lichide/alimente în paharul gradat **12**, puteți îndepărta piciorul **2a** paharului gradat **12** și să-l folosiți drept capac. Aveți grijă ca ciocul paharului gradat **12** să fie acoperit.

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

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

Cu telul **11** puteți prepara maioneză, puteți bate smântâna și albușurile sau puteți să amestecați deserturile. Recomandăm să utilizați telul **11** timp de max. 3 minute și să-l lăsați apoi să se răcească.

Cu tocătorul, alcătuit din cuțit **7**, vas **8** și capacul vasului **6**, puteți toca verdețuri sau puteți mărunți și alimente mai solide. Recomandăm să utilizați tocătorul timp de max. 1 minut și să-l lăsați apoi să se răcească.

Asamblarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Introduceți ștecărlul în priză abia după asamblare.

INDICAȚIE

- ▶ Înainte de prima punere în funcțiune curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Asamblarea mixerului vertical

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul 7 este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

- Așezați mixerul vertical 5 pe blocul motor 4, astfel încât săgeata ▼ să fie orientată către simbolul 6. Rotiți mixerul vertical 5 până când săgeata ▼ de pe blocul motor 4 este orientată către simbolul 7.

Asamblarea telului

- Apăsăți telul 11 în suportul pentru tel 10, până când acesta se înclichetează.
- Așezați telul astfel asamblat 11 pe blocul motor 4, astfel încât săgeata ▼ să fie orientată către simbolul 6. Rotiți blocul motor 4 până când săgeata ▼ este orientată către simbolul 7.

Asamblarea tocătorului

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul 7 este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

- Așezați vasul 8 pe o suprafață plană și uscată.
- Așezați cu atenție cuțitul 7 pe suportul din vas 8. Rotiți puțin cuțitul 7 până când acesta glicează pe suport.

INDICAȚIE

- ▶ Cuțitul 7 nu va fi poziționat fix pe suport. Acest lucru este normal. Cuțitul 7 se va fixa numai la așezarea capacului vasului 6.
- Introduceți alimentele pe care doriți să le mărunțiți în vas 8.

INDICAȚIE

- ▶ Umpleți vasul **8** cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml  , vasul poate fi umplut cu lichide numai până la marcajul de 300 ml .
- Așezați capacul vasului **6** pe vas **8**. Se va avea în vedere ca cuțitul **7** să fie prins corect în capacul vasului **6**.
- Introduceți blocul motor **4** în sistemul de prindere de pe capacul vasului **6**. Aveți grijă ca cele două știfturi de fixare poziționate diametral opus pe blocul motor **4** să alunece în șinele din sistemul de prindere prevăzute în acest scop. Altfel nu veți putea conecta blocul motor **4** la sistemul de prindere de pe capacul vasului **6**.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă doriți să depozitați alimente în vas **8**, puteți utiliza capacul **9**. În acest caz, dacă este necesar, îndepărtați cu grijă mai întâi capacul vasului **6** și blocul motor **4**, precum și cuțitul **7**.

Operarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul **7** este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

Utilizarea mixerului vertical și a telului

INDICAȚIE

- ▶ Umpleți paharul gradat **12** pentru procesarea lichidelor/alimentelor cu maximum 300 ml.

Dacă ați asamblat aparatul așa cum doriți:

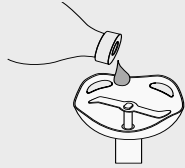
- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți apăsat comutatorul  **2** pentru a prelucra alimente cu viteză normală. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Max” pentru a mări viteza. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Min” pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți apăsat comutatorul Turbo **3** pentru a prelucra alimente cu viteză ridicată. Prin apăsarea comutatorului Turbo **3** beneficiați instantaneu de viteza maximă de procesare.

- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat **T 2/3**.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să bateți smântâna cu ajutorul telului **11**, țineți vasul înclinat în timp ce o bateți. Astfel, smântâna se întărește mai rapid. Aveți grijă ca smântâna să nu împrăște în timp ce o bateți. Utilizați comutatorul Turbo **3**.

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**.

Operarea tocătorului

INDICAȚIE

- Umpleți vasul **8** cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml , vasul poate fi umplut cu lichide numai până la marcajul de 300 ml .

Dacă ați asamblat tocătorul:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Așezați vasul **8** pe o suprafață plană și uscată. Vasul **8** are picioare de silicon, astfel încât vasul **8** nu alunecă cu ușurință.
- 3) Țineți apăsat comutatorul **T 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.

INDICAȚIE

- Țineți cu o mână vasul **8** și capacul vasului **6** așezat, în timp ce, cu cealaltă mână, apăsați comutatorul **T 2/3**.
- Nu îndepărtați blocul motor **4** de pe capacul vasului **6** în timp ce țineți apăsat comutatorul **T 2/3**.

- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat **T 2/3**.
- 5) Scoateți blocul motor **4** de pe capacul vasului **6**.

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

ACCESORIU DE AMESTECARE	INGREDIENTE	CANTITATE RECOMANDATĂ	VITEZĂ	TIMP
	Fruite, legume	100-200 g	Min - Max ¹	cca 30-60 sec.
	Hrană pentru bebeluși, supe, sosuri	100-400 ml	Min - Max ¹	cca 60 sec.
	Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100-1000 ml	Min - Max ¹	cca 60 sec.
	Creme	250 ml	Turbo	cca 70-90 sec.
	Spumă de albuș	Albuș de ou din 4 ouă	Turbo	cca 120 sec.
	Ceapă	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Pătrunjel	50 g	Turbo	cca 20 sec.
	Usturoi	20 de căței	Min - Max ¹	cca 20 sec.
	Morcovi	200 g	Min - Max ¹	cca 15 sec.
	Alune/migdale	200 g	Turbo	cca 30 sec.
	Nuci	200 g	... -	cca 25 sec.
	Parmezan	250 g	Turbo	cca 30 sec.

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

Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înaintea curățării mixerului vertical, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.



În timpul curățării este interzisă introducerea blocului motor ④ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- La manipularea cuțitului ⑦ extrem de ascuțit există pericol de rănire. După utilizare și curățare asamblați din nou tocătorul pentru a nu vă răni în cuțitul ⑦ descoperit. Cuțitul ⑦ nu trebuie lăsat la îndemâna copiilor.

INDICAȚIE



Paharul gradat ⑫ și capacul/piciorul combinat ⑫a, telul ⑪, vasul ⑧ cu capac ⑨ și cuțitul ⑦ sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

- 1) Scoateți ștecărul din priză.
- 2) Curățați blocul motor ④ și suportul telului ⑩ cu o lavetă umedă. Asigurați-vă că în orificiile blocului motor ④ nu pătrunde apă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. Ștergeți resturile de detergent cu o lavetă umedă.
- 3) Curățați temeinic cu apă și detergent mixerul vertical ⑤, capacul vasului ⑥, vasul ⑧ cu capac ⑨, telul ⑪, paharul gradat ⑫ cu capacul/piciorul combinat ⑫a și cuțitul ⑦. Apoi îndepărtați resturile de detergent cu apă curată.
- 4) Ștergeți bine totul cu o lavetă uscată și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



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

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. 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.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și do-vada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

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

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 451336_2310 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) 451336_2310.

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 451336_2310

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

Supă cremă de legume

2-4 persoane

Ingrediente

- 2-3 linguri de ulei
- 200 g ceapă
- 200 g cartofi (cele mai potrivite sortimente sunt cele de cartofi făinoși)
- 200 g morcovi
- 350-400 ml supă concentrată de legume (proaspătă sau instant)
- sare, piper, nucșoară
- 5 g pătrunjel

Preparare

- 1) Ceapa se curăță și se mărunțește cu tocătorul. Se spală morcovii, se curăță și se taie felii. Se descojesc cartofii, se clătesc și se taie în cubulețe de cca 2 cm.
- 2) Se încălzește uleiul într-o oală și se călește ceapa până devine sticloasă. Se adaugă morcovii și cartofii și se lasă la înăbușit. Adăugați supa concentrată, astfel încât să acopere bine legumele și fierbeți timp de 10-15 minute până când se înmoaie. La nevoie adăugați supă concentrată dacă lichidul nu mai acoperă legumele.
- 3) Se spală pătrunjelul, se scutură și se îndepărtează cozile. Se rupe pătrunjelul în bucăți mari și se adaugă la supă. Pasați totul cu mixerul vertical **5** pentru aproximativ 1 minut. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară rasă după gust.

Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

- 1 ceapă de mărime medie
- 2 căței de usturoi
- 10-20 g ghimbir proaspăt
- 3 lg. ulei de rapiță
- 400 g pulpă de dovleac (cel mai potrivit este dovleacul Hokkaido, deoarece coaja acestuia se înmoaie în timpul fierberii și nu necesită descojire)
- 250-300 ml lapte de cocos
- 250-500 ml supă concentrată de legume
- sucul de la ½ de portocală
- puțin vin alb sec
- 1 linguriță de zahăr
- sare, piper

Preparare

- 1) Ceapa și usturoiul se curăță și se mărunțesc cu tocătorul. Descojiți ghimbirul și tăiați-l în cubulețe mici. Mai întâi căliți ceapa și ghimbirul în ulei fierbinte. După 2 minute adăugați și usturoiul și căliți-l.
- 2) Spălați dovleacul temeinic cu apă caldă și cu o perie pentru legume și tăiați-l în cubulețe de 2-3 cm. (dacă folosiți alt tip de dovleac în locul dovleacului Hokkaido, acesta va trebui descojit). Adăugați cubulețele de dovleac la ceapă și ghimbir și căliți-le. Turnați jumătate din cantitatea de lapte de cocos și tot atât din 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  până la omogenizare. Adăugați lapte de cocos până când obțineți o consistență corespunzătoare, cremoasă a supei.
- 3) Asezonati 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
- 125 g zahăr gelifiant 2:1
- 1 strop de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de miez de vanilie

Preparare

- 1) Spălați și curățați căpșunele, îndepărtând codița verde. Lăsați surplusul de apă să se scurgă într-o strecurătoare, pentru ca pasta să nu devină prea lichidă. Tăiați căpșunele mai mari în bucăți. Puteți utiliza și fructe congelate, însă lăsați-le să se decongeleze înainte de a le mixa.
- 2) Cântăriți 250 g de căpșune și adăugați-le într-un recipient adecvat pentru amestecare.
- 3) Adăugați peste ele un strop de suc de lămâie.
- 4) După preferințe, răzuiți și adăugați și miezul unei păști de vanilie.
- 5) Adăugați zahărul gelifiant și mixați temeinic cu mixerul vertical 5 timp de 45-60 de secunde. În cazul în care rămân bucăți mai mari de fruct, lăsați compoziția să se odihnească timp de 2 minute, după care pasați din nou cca 60 de secunde.
- 6) Fierbeți compoziția la temperatură medie, apoi fierbeți timp de 2-3 minute la foc mic, amestecând continuu.
- 7) Serviți imediat sau turnați pasta de fructe într-un recipient cu capac.

Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

Ingrediente

- 350 g frișcă
- 200 g ciocolată amăruie (conținut de cacao > 60 %)
- ½ păstaie de vanilie (miez)

Preparare

- 1) Fierbeți smântâna pentru frișcă, rupeți ciocolata în bucăți și topiți-o în smântână la foc mic. Răzuiți și adăugați miezul de la o jumătate de păstaie de vanilie și amestecați.
- 2) Lăsați să se răcească în frigider și să se întărească.
- 3) Înainte de servire se va bate cu telul ①, până devine cremoasă.

Sugestie: puteți adăuga fructe proaspete.

Maioneză

Ingrediente

- 200 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 1 gălbenuș
- 5 g oțet slab sau suc de lămâie
- Sare și piper după gust

Preparare

- 1) Puneți gălbenușul și sucul de lămâie în vasul pentru amestecat, țineți telul ① vertical în vas și apăsați comutatorul Turbo ③.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se lege cu celelalte ingrediente.
- 3) Ulterior asezonați cu sare și piper după gust.

Съдържание

Въведение	58
Употреба по предназначение	58
Окомплектовка на доставката	58
Описание на уреда/Принадлежности	59
Технически данни	59
Указания за безопасност	60
Употреба	63
Сглобяване	63
Сглобяване на пасатора.....	64
Сглобяване на телта за разбиване	64
Сглобяване на чопъра.....	64
Работа с уреда	65
Работа с пасатора и телта за разбиване	65
Работа с чопъра.....	66
Почистване	68
Предаване за отпадъци	69
Предаване на уреда за отпадъци	69
Предаване на опаковката за отпадъци.....	69
Гаранция	70
Сервизно обслужване.....	72
Вносител.....	72
Рецепти	73
Зеленчукова крем супа.....	73
Тиквена супа	74
Сладка плодова намазка	75
Шоко крем.....	76
Майонеза.....	76

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 описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

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

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор
- мерителен съд с комбиниран капак-стойка
- тел за разбиване
- Чопър (нож и купа с капак)
- ръководство за потребителя

- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали.
- 3) Почистете всички части на уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

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

Описание на уреда/Принадлежности

Фигура А (Пасатор):

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

Фигура Б (Чопър):

- ❻ Капак на купата
- ❼ Нож
- ❽ Купа
- ❾ Капак

Фигура В (Тел за разбиване):

- ❿ Държач на телта за разбиване
- ⓫ Тел за разбиване

Фигура Г (Принадлежност):

- ⓬ Мерителен съд (с комбиниран капак-стойка **⓬а**)

Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz	
Номинална мощност	600 W	
Клас на защита	II/□ (двойна изолация)	
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.	
Мерителен съд 12		
Вместимост	930 ml	
Скала за отмерване (Вместимост)	700 ml	
Макс. количество за обработка	300 ml	
Купа 8		
Вместимост	1050 ml	
Макс. количество за обработка	хранителни продукти до маркировката за 500 ml	 
	течности до маркировката за 300 ml	

Препоръчваме следните времена на работа:

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

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

След 3 минута работа оставете телта за разбиване ❶ да се охлади за около 10 минути.

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

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.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ 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.
- ▶ 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 сглобявате или разглобявате уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Когато използвате уреда за пюриране на горещи хранителни продукти в тенджера, свалете тенджерата от котлона и внимавайте течността да не ври. Оставете горещите хранителни продукти леко да се охладят, за да избегнете попарвания.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.
- ▶ При боравене с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително остър!
- ▶ Винаги бъдете внимателни при изпразване на купата! Ножът е изключително остър!
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато той не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

Употреба

УКАЗАНИЕ

- ▶ С мерителния съд **12** можете да отмервате течности до 700 ml. Сипвайте максимум 300 ml течност за обработка, в противен случай тя може да изтече от мерителния съд **12**.
- ▶ Ако желаете да съхранявате течности/хранителни продукти в мерителния съд **12**, можете да свалите стойката **12a** на мерителния съд **12** и да я използвате като капак. Внимавайте да е затворен също улеят за изливане на мерителния съд **12**.

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

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте пасатора **5** за обработка на твърди хранителни продукти, като напр. кафе на зърна, кубчета лед, захар, зърнени продукти, шоколад и др.
- ▶ За пюриране на твърди зеленчуци, като напр. моркови, или добавете малко течност, или предварително сварете зеленчуците до омекване.

С телта за разбиване **11** можете да пригответе майонеза, да разбийете сметана и белтъци или да разбъркате десерти. Препоръчваме да използвате телта за разбиване **11** макс. 3 минути непрекъснато и след това да я оставите да се охлади.

С чопъра, състоящ се от ножа **7**, купата **8** и капака на купата **6**, можете да кълцате подправки или да раздробявате също и по-твърди хранителни продукти. Препоръчваме да използвате чопъра макс. 1 минута непрекъснато и след това да го оставите да се охлади.

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 **7** е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

- Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4** така, че стрелката ▼ да сочи към символа . Завъртете пасатора **5** така, че стрелката ▼ на блока на двигателя **4** да сочи към символа .

Сглобяване на телта за разбиване

- Поставете с натиск телта за разбиване **11** в държача на телта за разбиване **10**, така че да се фиксира неподвижно.
- Поставете сглобената тел за разбиване **11** на блока на двигателя **4** така, че стрелката ▼ да сочи към символа . Завъртете блока на двигателя **4** така, че стрелката ▼ да сочи към символа .

Сглобяване на чопъра

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

► Ножът **7** е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

- Поставете купата **8** върху равна и суха повърхност.
- Поставете внимателно ножа **7** на държача в купата **8**. При това завъртете леко ножа **7**, така че да се плъзне в държача.

УКАЗАНИЕ

► Ножът **7** не стои напълно неподвижно на държача. Това е нормално. Ножът **7** стои напълно неподвижно едва когато се постави капакът на купата **6**.

- Сипете хранителните продукти за раздробяване в купата **8**.

УКАЗАНИЕ

► Пълнете купата **8** за обработка на хранителни продукти само до маркировката 500 ml , а за обработка на течности – само до маркировката 300 ml .

- Поставете капака на купата **6** върху купата **8**. При това внимавайте ножът **7** да се захване правилно в капака на купата **6**.
- Поставете блока на двигателя **4** в държача на капака на купата **6**. При това внимавайте двата намиращи се един срещу друг фиксиращи щифта на блока на двигателя **4** да се плъзнат в предвидените за тях направляващи в държача. В противен случай блокът на двигателя **4** не може да се съедини с държача на капака на купата **6**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да съхранявате хранителни продукти в купата **8**, можете да използвате капака **9**. За целта при необходимост първо свалете капака на купата **6** и блока на двигателя **4** и извадете внимателно ножа **7**.

Работа с уреда

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът **7** е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.

Работа с пасатора и телта за разбиване

УКАЗАНИЕ

- ▶ Пълнете мерителния съд **12** за обработка на течности/хранителни продукти само до максимум 300 ml.

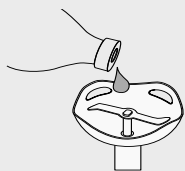
След като сте сглобили уреда според изискванията:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Дръжте натиснат превключвателя  **2**, за да преработите хранителните продукти с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта **1** в посока „Min“, за да намалите скоростта.
- 3) Дръжте натиснат превключвателя Turbo **3**, за да преработите хранителните продукти с висока скорост. След натискане на превключвателя Turbo **3** веднага разполагате с максималната скорост на обработка.
- 4) Когато приключите преработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател  **2/3**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да разбие сметана с телта за разбиване **11**, дръжте съда под наклон по време на разбиването. В такъв случай сметаната се втвърдява по-бързо. Внимавайте сметаната да не пръска по време на разбиването. Използвайте превключвателя Turbo **3**.

УКАЗАНИЕ



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

Работа с чопъра

УКАЗАНИЕ

- Пълнете купата ⑧ за обработка на хранителни продукти само до маркировката 500 ml , а за обработка на течности – само до маркировката 300 ml .

След като сте сглобили чопъра:

- 1) Включете щепсела в контакт.
- 2) Поставете купата ⑧ върху равна и суха повърхност. Купата ⑧ има силиконови крачета, благодарение на които купата ⑧ не се плъзга лесно.
- 3) Дръжте натиснат превключвателя  ②, за да преработите хранителните продукти с нормална скорост. Въртете регулатора на скоростта ① в посока „Max“, за да увеличите скоростта. Въртете регулатора на скоростта ① в посока „Min“, за да намалите скоростта.

УКАЗАНИЕ

- Дръжте купата ⑧ и поставения капак на купата ⑥ стабилно с едната ръка, докато с другата ръка натискате превключвателя  ②/③.
 - Не сваляйте блока на двигателя ④ от капака на купата ⑥, докато натискате превключвателя  ②/③.
- 4) Когато приключите преработката на хранителните продукти, просто отпуснете натиснатия превключвател  ②/③.
 - 5) Сваляте блока на двигателя ④ от капака на купата ⑥.

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

ШЕЙКЪР КАНА	ПРОДУКТИ	ПРЕПОРЪЧИ- ТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
	Плодове, зеленчуци	100-200 g	Min - Max ¹	около 30 - 60 s
	Бebешка храна, супи, сосове	100-400 ml	Min - Max ¹	около 60 s
	Шейкове, млечни напитки	100-1000 ml	Min - Max ¹	около 60 s
	Крем	250 ml	Turbo	около 70 - 90 s
	Белтъци на сняг	Белтъци от 4 яйца	Turbo	около 120 s
	Лук	200 g	Min	3 x 1 s
	Магданоз	50 g	Turbo	около 20 s
	Чесън	20 скилидки	Min - Max ¹	около 20 s
	Моркови	200 g	Min - Max ¹	около 15 s
	Лешници/ Бадеми	200 g	Turbo	около 30 s
	Орехи	200 g	••• - ••••	около 25 s
	Пармезан	250 g	Turbo	около 30 s

¹ Настройте скоростта според желаната от вас консистенция.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди да почистите комплекта пасатор, винаги издърпвайте щепсела от контакта.



При почистването в никакъв случай не потапяйте блока на двигателя **4** във вода и не го дръжте под течаща вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- При боравене с изключително острия нож **7** съществува опасност от нараняване. След употреба и почистване сглобете отново чопъра, за да не се нараните на открития нож **7**. Дръжте ножа **7** на недостъпно за деца място.

УКАЗАНИЕ



Мерителният съд **12** с комбиниран капак-стойка **12a**, телта за разбиване **11**, купата **8** с капака **9** и ножът **7** са годни за миене в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на двигателя **4** и държача на телта за разбиване **10** с влажна кърпа. Уверете се, че в отворите на блока на двигателя **4** не прониква вода. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миешия препарат с влажна кърпа.
- 3) Измийте щателно пасатора **5**, капака на купата **6**, купата **8** с капака **9**, телта за разбиване **11**, мерителния съд **12** с комбинирания капак-стойка **12a** и ножа **7** с разтвор за миене. След това отстранете остатъците от миешия препарат с чиста вода.
- 4) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

Предаване за отпадъци

Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

**Това предаване за отпадъци е безплатно за вас.
Пазете околната среда и предавайте отпадъците
според правилата.**

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



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

Предаване на опаковката за отпадъци



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

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждаат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, 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 експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 451336_2310) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна kalkulация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

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

IAN 451336_2310

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.
Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЦРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Рецепти

Зеленчукова крем супа

2 – 4 порции

Продукти

- 2 – 3 с.л. олио
- 200 g лук
- 200 g картофи (особено подходящи са сортове с брашнена консистенция)
- 200 g моркови
- 350 – 400 ml зеленчуков бульон (пресен или инстантен)
- сол, черен пипер, индийско орехче
- 5 g магданоз

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го накълцайте с чопъра. Измийте и остържете морковите и ги нарежете на шайби. Обелете и измийте картофите и ги нарежете на кубчета с размер около 2 cm.
- 2) Загрейте олиото в тенджера и задушете лука до прозрачност. Добавете морковите и картофите и също ги задушете. Налейте толкова бульон, че зеленчуците да са добре покрити и оставете всичко да ври 10 – 15 минути до омекване. От време на време, ако е необходимо, доливайте бульон, за да са покрити зеленчуците.
- 3) Измийте и изтръскайте магданоза и отстранете дръжките. Накъсайте магданоза на едро и го прибавете към супата. Пюрирайте всичко с пасатора **5** за около 1 минута. Овкусете със сол, черен пипер и настъргано индийско орехче.

Тиквена супа

4 порции

Продукти

- 1 средноголяма глава лук
- 2 скилидки чесън
- 10 – 20 g пресен джинджирил
- 3 с.л. рапично олио
- 400 g месо от тиква (най-подходяща е тиква Хокайдо, тъй като кората омеква при варене и не трябва да се бели)
- 250 – 300 ml кокосово мляко
- 250 – 500 ml зеленчуков бульон
- сок от ½ портокал
- малко сухо бяло вино
- 1 ч.л. захар
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го нарязвайте с чопъра, постъпете по същия начин и с чесън. Обелете джинджирила и го нарежете на ситни кубчета. В горещо олио задушете първо лука и джинджирила. След 2 минути добавете чесън и задушете и него.
- 2) Почистете старателно под топла вода тиквата с четка за зеленчуци, след това я нарежете на кубчета с размер 2 – 3 cm. (Ако се използва тиква, различна от тиква Хокайдо, тя трябва допълнително да се обели). Добавете кубчетата тиква към лука и джинджирила 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) Овкусетe 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
- 125 g желираща захар 2:1
- 1 пръска лимонов сок
- на върха на ножа сърцевина от ванилова шушулка

Приготвяне

- 1) Измийте и почистете ягодите, като отстраните зелената основа на дръжката. Оставете ги да се отцедят добре в гевгир, за да може да изтече излишната вода и намазката да не стане твърде течна. Нарезжете по-едрият ягоди на дребно. Можете да използвате също замразени плодове, но преди миксирането ги оставете да се размразят.
- 2) Претеглете 250 g ягоди и ги сипете в подходящ съд за миксиране.
- 3) Напръскайте с лимонов сок.
- 4) Ако е необходимо, изстържете сърцевината на ванилова шушулка и я добавете.
- 5) Прибавете желиращата захар и смесете старателно с пасатора **5** в продължение на 45 – 60 секунди. Ако все още има по-едри парчета, оставете всичко да почине за 2 минути и след това пюрирайте повторно в продължение на 60 секунди.
- 6) Сложете да заври при средна температура, след това оставете да поври около 2 – 3 минути, като разбърквате добре през цялото време.
- 7) Консумирайте веднага или сипете плодовата намазка в буркан с винтова капачка и го затворете.

Шоко крем

За 4 порции

Продукти

- 350 g бита сметана
- 200 g горчив шоколад (> 60 % какаово съдържание)
- ½ ванилова шушулка (сърцевина)

Приготвяне

- 1) Сложете сметаната да заври, натрошете в нея шоколада и бавно го разопетете на ниска температура. Изстържете сърцевината на половин ванилова шушулка и я разбъркайте в сместа.
- 2) Оставете в хладилник да се охлади напълно и да се втвърди.
- 3) Преди сервиране разбъркайте на крем с телта за разбиване ❶.

Съвет: сервирайте с пресни плодове.

Майонеза

Продукти

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

Приготвяне

- 1) Сипете жълтъка и лимоновия сок в съда за миксиране, дръжте вертикално телта за разбиване ❶ в съда и натиснете превключвателя Turbo ❸.
- 2) Бавно (в рамките на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете със сол и черен пипер на вкус.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	78
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	78
Σύνολο αποστολής	78
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	79
Τεχνικές πληροφορίες	79
Υποδείξεις ασφαλείας	80
Χρήση	83
Συναρμολόγηση	83
Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός	84
Συναρμολόγηση του χτυπητηριού	84
Συναρμολόγηση πολυκόφτη	84
Χειρισμός	85
Χειρισμός του μίξερ χειρός και του χτυπητηριού	85
Χειρισμός του πολυκόφτη	86
Καθαρισμός	88
Απόρριψη	89
Απόρριψη συσκευής	89
Απόρριψη συσκευασίας	89
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	90
Σέρβις	91
Εισαγωγέας	91
Συνταγές	92
Σούπα κρέμα λαχανικών	92
Σούπα κολοκύθας	93
Γλυκό επάλειμμα φρούτων	94
Κρέμα σοκολάτας	95
Μαγιονέζα	95

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ μπλέντερ ράβδος
- Δοχείο μέτρησης με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση
- Χτυπητήρι
- Πολυκόφτης (λεπίδα και μπολ με κάλυμμα)
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις Οδηγίες χειρισμού από το χαρτοκιβώτιο.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- 3) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε την παράδοση ως προς την πληρότητα και εμφανείς φθορές.
- Σε μία ελλιπή παράδοση ή σε φθορές από ελλιπή συσκευασία ή από τη μεταφορά απευθυνθείτε στη γραμμή του σέρβις (βλέπε Κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

Εικόνα Α (Μίξερ χειρός):

- ❶ Ρυθμιστής ταχύτητας
- ❷ Διακόπτης  (κανονική ταχύτητα)
- ❸ Διακόπτης τούρμπο (γρήγορη ταχύτητα)
- ❹ Σώμα μοτέρ
- ❺ Μίξερ χειρός

Εικόνα Β (Κόφτης):

- ❻ Κάλυμμα μπολ
- ❼ Λεπίδα
- ❽ Μπολ
- ❾ Καπάκι

Εικόνα C (Χτυπητήρι):

- ❿ Συγκρατητήρας για το χτυπητήρι
- ⓫ Χτυπητήρι

Εικόνα D (Αξεσουάρ):

- ⓬ Δοχείο μέτρησης (με συνδυασμένο καπάκι/πόδι βάση )

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 - 60 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατανάλωση ισχύος εκτός λειτουργίας	0,2 W
Κατηγορία προστασίας	II /  (διπλή θωράκιση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Δοχείο μέτρησης

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

Μπολ

Χωρητικότητα	1050 ml
--------------	---------

Μπολ 8

Μέγ. ποσότητα πλήρωσης για επεξεργασία

Τρόφιμα έως τη σήμανση 500 ml



Υγρά έως τη σήμανση 300 ml



Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

Αφήνετε το μίξερ χειρός ❸ να κρυώσει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

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

Αφήνετε το χτυπητήρι ❶ να κρυώσει για περ. 3 λεπτά μετά από λειτουργία 10 λεπτών.

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

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ**

- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
 - ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
 - ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
 - ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα του μοτέρ του μίξερ χειρός. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
-  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ του μίξερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά του.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος ...
 - ... όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - ... όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - ... όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την πολτοποίηση καυτών τροφίμων σε μια κατσαρόλα, απομακρύνετε την από την εστία και φροντίζετε να μη βράσει το υγρό. Αφήνετε τα καυτά φαγητά να κρύνουν ελαφρώς, ώστε να αποφευχθούν τυχόν εγκαύματα.
- ▶ Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών μαχαιριών.
- ▶ Καθαρίζετε τη συσκευή πολύ προσεκτικά. Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- ▶ Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά το άδειασμα του μπολ! Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Χρήση

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Με το δοχείο μέτρησης **12** μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml. Γεμίστε για την επεξεργασία το μέγιστο 300 ml, σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκρεύσει υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης **12**.
- ▶ Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε υγρά/τρόφιμα στο δοχείο μέτρησης **12**, μπορείτε να αφαιρέσετε τη βάση στήριξης **12a** του δοχείου μέτρησης **12** και να τη χρησιμοποιήσετε ως καπάκι. Προσέξτε ότι και η εκροή στο δοχείο μέτρησης **12** είναι ασφαλισμένη.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός **5** για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων, όπως π.χ. για κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά, σοκολάτα κ.λπ.
- ▶ Για την πολτοποίηση σκληρών λαχανικών όπως π.χ. για καρότα, είτε προσθέτετε λίγο υγρό είτε βράζετε προηγουμένως τα λαχανικά ώστε να μαλακώσουν.

Με το χτυπητήρι **11** μπορείτε να κάνετε μαγιονέζα, να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος και ασπράδια ή να φτιάξετε επιδόρπιο. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι **11** το μέγ. 3 λεπτά κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

Με τον πολυκόφτη, που αποτελείται από τη λεπίδα **7**, το μπολ **8** και το καπάκι του μπολ **6**, μπορείτε να ψιλοκόβετε λαχανικά ή ακόμη και πιο σκληρά τρόφιμα. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τον κόφτη το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να τον αφήνετε να κρυώνει.

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «καθαρισμός».

Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η λεπίδα **7** είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός **5** επάνω στο μπλοκ μοτέρ **4**, έτσι ώστε το βέλος  να δείχνει στο σύμβολο . Περιστρέψτε το μίξερ χειρός **5**, έως ότου το βέλος  στο μπλοκ κινητήρα **4** δείχνει στο σύμβολο .

Συναρμολόγηση του χτυπητηριού

- Πιέστε το χτυπητήρι **11** στο συγκρατητήρα για το χτυπητήρι **10**, μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το κατ' αυτόν τον τρόπο συναρμολογημένο χτυπητήρι **11** στο μπλοκ μοτέρ **4** έτσι ώστε το βέλος  να δείχνει στο σύμβολο . Περιστρέψτε το μπλοκ μοτέρ **4**, έως ότου το βέλος  δείχνει στο σύμβολο .

Συναρμολόγηση πολυκόφτη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Η λεπίδα **7** είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- Τοποθετήστε το μπολ **8** επάνω σε μία επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.
- Τοποθετήστε προσεκτικά τη λεπίδα **7** επάνω στο στήριγμα στο μπολ **8**. Περιστρέψτε λίγο τη λεπίδα **7**, έτσι ώστε να γλιστρήσει στο στήριγμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η λεπίδα **7** δεν εδράζεται εντελώς σταθερά στο στήριγμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η λεπίδα **7** εδράζεται εντελώς σταθερά μόνο όταν τοποθετηθεί το καπάκι του μπολ **6**.

- Γεμίστε το μπολ **8** με τα τρόφιμα που πρέπει να κοπούν.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Γεμίζετε το μπολ **8** για την επεξεργασία τροφίμων μόνο μέχρι τη σήμανση των 500 ml  και για την επεξεργασία υγρών μόνο μέχρι τη σήμανση των 300 ml .
- Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ **6** επάνω στο μπολ **8**. Προσέξτε εδώ ώστε η λεπίδα **7** να μαγκώνει σωστά στο καπάκι του μπολ **6**.

- Τοποθετήστε το σώμα μοτέρ ④ στην υποδοχή επάνω στο καπάκι του μπολ ⑥. Προσέξτε εδώ ώστε οι δύο απέναντι κείμενοι πείροι στερέωσης στο σώμα μοτέρ ④ να ολισθαίνουν στις σχετικές προβλεπόμενες ράγες στην υποδοχή. Αλλιώς, το σώμα μοτέρ ④ δεν είναι δυνατόν να συνδεθεί με την υποδοχή στο καπάκι του μπολ ⑥.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε τρόφιμα στο μπολ ⑧, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καπάκι ⑨. Για τον σκοπό αυτό, εάν απαιτείται, αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του μπολ ⑥ και το σώμα μοτέρ ④ καθώς και τη λεπίδα ⑦.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα ⑦ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.

Χειρισμός του μίξερ χειρός και του χτυπητηριού

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Γεμίστε το δοχείο μέτρησης ⑫ για την επεξεργασία υγρών/τροφίμων μόνο μέχρι το μέγιστο τα 300 ml.

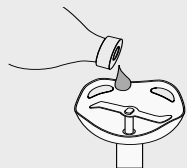
Αφού έχετε συναρμολογήσει κατά τα προβλεπόμενα τη συσκευή:

- 1) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη  ②, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① προς την κατεύθυνση «Max», για να αυξήσετε την ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① προς την κατεύθυνση «Min», για να μειώσετε την ταχύτητα.
- 3) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη τούρμπο ③, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Πατώντας τον διακόπτη τούρμπο ③, έχετε αμέσως στη διάθεσή σας τη μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.
- 4) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλώς αφήστε ελεύθερο τον πατημένο διακόπτη  ②/③.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν θέλετε να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος με το χτυπητήρι **11**, κρατήστε λοξά το δοχείο κατά τη διάρκεια του χτυπήματος. Έτσι, η κρέμα γάλακτος σφίγγει πιο γρήγορα. Βεβαιωθείτε ότι δεν χύνεται κρέμα γάλακτος κατά τη διάρκεια του χτυπήματος. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη τούρμπο **3**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Σε περίπτωση ασυνήθιστων θορύβων κατά τη λειτουργία, όπως τριξίματα ή άλλα παρόμοια, προσθέστε μικρή ποσότητα ουδέτερου λαδιού μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης του μίξερ χειρός **5**.

Χειρισμός του πολυκόφτη

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Γεμίζετε το μπολ **8** για την επεξεργασία τροφίμων μόνο μέχρι τη σήμανση των 500 ml και για την επεξεργασία υγρών μόνο μέχρι τη σήμανση των 300 ml .

Αφού συναρμολογήσετε τον πολυκόφτη:

- 1) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Τοποθετήστε το μπολ **8** επάνω σε μία επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Το μπολ **8** έχει ποδαράκια σιλικόνης, έτσι ώστε το μπολ **8** να μη γλιστράει τόσο εύκολα.
- 3) Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη **2**, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** προς την κατεύθυνση «Max», για να αυξήσετε την ταχύτητα. Περιστρέψτε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** προς την κατεύθυνση «Min», για να μειώσετε την ταχύτητα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κρατήστε το μπολ **8** και το τοποθετημένο καπάκι του μπολ **6** σφιχτά με το ένα χέρι ενώ με το άλλο χέρι πιέζετε τον διακόπτη **2/3**.
- ▶ Μην απομακρύνετε το σώμα μοτέρ **4** από το καπάκι του μπολ **6** ενώ πιέζετε τον διακόπτη **2/3**.

- 4) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλώς αφήστε ελεύθερο τον πατημένο διακόπτη **2/3**.
- 5) Απομακρύνετε το σώμα μοτέρ **4** από το καπάκι του μπολ **6**.

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ	ΥΛΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟ- ΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ
	Φρούτα, λαχανικά	100-200 g	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 30-60 δευτ.
	Βρεφικές τροφές, σουπες, σάλτσες	100-400 ml	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 60 δευτ.
	Σέικ, ροφήματα με βάση το γάλα	100-1000 ml	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 60 δευτ.
	Κρέμα	250 ml	Turbo	περ. 70-90 δευτ.
	Ασπράδια αυγών	Ασπράδι 4 αυγών	Turbo	περ. 120 δευτ.
	Κρεμμύδια	200 g	Μέγ	3 x 1 δευτ.
	Μαϊντανός	50 g	Turbo	περ. 20 δευτ.
	Σκόρδο	20 σκελίδες	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 20 δευτ.
	Καρότα	200 g	Ελάχ.-Μέγ ¹	περ. 15 δευτ.
	Φουντούκια/ αμύγδαλα	200 g	Turbo	περ. 30 δευτ.
	Καρύδια	200 g	... -	περ. 25 δευτ.
	Παρμεζάνα	250 g	Turbo	περ. 30 δευτ.

¹ Ρυθμίζετε την ταχύτητα σύμφωνα με την υφή που επιθυμείτε.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός τραβάτε πάντα το φισ από την πρίζα.



Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα **4** κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού κατά τη χρήση της υπερβολικά κοφτερής λεπίδας **7**. Συναρμολογείτε ξανά τον πολυκόφτη μετά τη χρήση και τον καθαρισμό για να μην τραυματιστείτε από την κινούμενη λεπίδα **7**. Κρατάτε τη λεπίδα **7** μακριά από τα παιδιά.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Το δοχείο μέτρησης **12** με συνδυσασμένο καπάκι/πόδι βάση **12a**, το χτυπητήρι **11**, το μπόλ **8** με καπάκι **9** και η λεπίδα **7** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

- 1) Τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Καθαρίζετε το σώμα μοτέρ **4** και το συγκρατητήρα για το χτυπητήρι **10** με ένα νωπό πανί.
Εξασφαλίζετε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ **4**.
Σε σκληρές ακαθαρσίες προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.
Σκουπίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε το μίξερ χειρός **5**, το καπάκι του μπόλ **6**, το μπόλ **8** με καπάκι **9**, το χτυπητήρι **11**, το δοχείο μέτρησης **12** με συνδυσασμένο καπάκι/πόδι βάση **12a** και τη λεπίδα **7** σχολαστικά σε νερό πλύσης. Απομακρύνετε στη συνέχεια τα υπολείμματα του απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίζετε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν από μια νέα χρήση.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

**Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν.
Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες
απόρριψης.**

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.

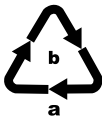


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητάς ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε 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.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

Η 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 διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 451336_2310 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



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

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 451336_2310 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 451336_2310

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

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 – 4 άτομα

Συστατικά

- 2 – 3 ΚΣ λάδι
- 200 γρ. κρεμμύδι
- 200 γρ. πατάτες (ενδείκνυνται ιδιαίτερα τα είδη που όταν βράζουν έχουν μαλακή υφή)
- 200 γρ. καρότα
- 350 – 400 ml ζωμός λαχανικών (φρέσκος ή στιγμιαίος)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 5 γρ. μαϊντανός

Ετοιμασία

- 1) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε με τον πολυκόφτη. Πλένετε τα καρότα, τα καθαρίζετε και τα κόβετε σε φέτες. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους περ. 2 εκ.
- 2) Ζεσταίνετε λάδι σε μια κατσαρόλα, τσιγαρίζετε εκεί τα κρεμμύδια. Προσθέτετε τα καρότα και τις πατάτες και τα τσιγαρίζετε και αυτά. Βάζετε τόσο ζωμό ώστε να καλύπτονται τα λαχανικά καλά και τα αφήνετε όλα να βράσουν για 10 – 15 λεπτά έως ότου μαλακώσουν. Εάν απαιτείται ρίχνετε ενδιάμεσα ζωμό, στην περίπτωση που δεν καλύπτονται πλέον τα λαχανικά.
- 3) Πλένετε το μαϊντανό, τον στεγνώνετε και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Τον κόβετε σε χοντρά κομμάτια και τον βάζετε στη σούπα. Τα πολτοποιείτε όλα με το μίξερ χειρός 5 περίπου για 1 λεπτό. Καρυκεύετε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο.

Σούπα κολοκύθας

4 άτομα

Συστατικά

- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 – 20 γρ. φρέσκια πιπερόριζα
- 3 ΚΣ λάδι ελαιοκράμβης
- 400 γρ. ψαχνό κολοκύθας (ενδείκνυνται καλύτερα οι κολοκύθες τύπου Hokkaido, διότι η φλούδα μαλακώνει κατά το μαγείρεμα και έτσι δεν χρειάζονται καθάρσιμα)
- 250 – 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 – 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ξηρό λευκό κρασί
- 1 ΚΤ ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Ετοιμασία

- 1) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε με τον πολυκόφτη. Κάντε το ίδιο με το σκόρδο. Καθαρίζετε την πιπερόριζα και την κόβετε σε λεπτούς κύβους. Στη συνέχεια τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια και την πιπερόριζα σε καυτό λάδι. Μετά από 2 λεπτά προσθέτετε και το σκόρδο και το τσιγαρίζετε μαζί.
- 2) Καθαρίζετε την κολοκύθα λεπτομερώς κάτω από ζεστό νερό με μια βούρτσα λαχανικών, μετά την κόβετε σε κύβους 2 – 3 εκ. (Εάν χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος κολοκύθας από τον τύπο Hokkaido, πρέπει επιπρόσθετα να καθαριστεί). Προσθέτετε τους κύβους της κολοκύθας στα κρεμμύδια και στην πιπερόριζα και τσιγαρίζετε μαζί. Προσθέτετε τη μισή ποσότητα γάλα ινδικής καρύδας και τόσο ζωμό ώστε να καλυφθεί καλά η κολοκύθα. Με κλειστό καπάκι βράζετε για περ. 20 – 25 λεπτά έως ότου μαλακώσει. Αναμειγνύετε όλα αυτά τα υλικά με το μίξερ χειρός 5 έως ότου γίνει ένα λείο μείγμα. Προσθέτετε τότε γάλα ινδικής καρύδας έως ότου η σούπα αποκτήσει μια σωστή, κρεμώδη υφή.
- 3) Καρυκεύετε τη σούπα με χυμό πορτοκάλι, λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι ώστε η σούπα να έχει μια δυνατή αλλά και παράλληλα γλυκιά και ισορροπημένη υπόξινη – αλμυρή γεύση.

Γλυκό επάλειμμα φρούτων

Υλικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα
- 125 γρ. ζάχαρη για μαρμελάδα 2:1
- Λίγος χυμός λεμονιού
- 1 ψίχα από ξυλαράκι βανίλιας (στη μύτη του μαχαιριού)

Παρασκευή

- 1) Πλένετε και καθαρίζετε τις φράουλες, αφαιρώντας το πράσινο κοτσανάκι. Τις αφήνετε να στεγνώσουν καλά σε ένα σουρωτήρι, ώστε να φύγει το περιττό νερό και το επάλειμμα να μην είναι πολύ υγρό. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε και κατεψυγμένα φρούτα, αφήστε τα όμως να ξεπαγώσουν πριν την ανάμειξη.
- 2) Ζυγίζετε 250 γρ. φράουλες και τις βάζετε σε κατάλληλο δοχείο ανάμειξης.
- 3) Προσθέτετε λίγο χυμό λεμονιού.
- 4) Εάν χρειάζεται, προσθέτετε την ψίχα από ένα ξυλαράκι βανίλιας.
- 5) Προσθέτετε τη ζάχαρη μαρμελάδας και ανακατεύετε καλά με το μίξερ χειρός 5 για 45 – 60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμη μεγάλα κομμάτια, αφήνετε το μείγμα να ηρεμήσει για 2 λεπτά και, στη συνέχεια, πολτοποιείτε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.
- 6) Αφήνετε να βράσει σε μέτρια θερμοκρασία και μετά σιγοβράζετε για περίπου 2-3 λεπτά, ανακατεύοντας καλά καθ' όλη τη διαδικασία.
- 7) Απολαμβάνετε αμέσως ή βάζετε το επάλειμμα σε ένα γυάλινο δοχείο με βιδωτό καπάκι και το σφραγίζετε..

Κρέμα σοκολάτας

Για 4 άτομα

Συστατικά

- 350 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. μαύρη σοκολάτα (> 60% αναλογία κακάου)
- ½ λουβί βανίλιας (πυρήνας)

Ετοιμασία

- 1) Βράζετε την κρέμα, κόβετε σε κομμάτια τη σοκολάτα και την αφήνετε να λιώσει αργά εκεί μέσα σε χαμηλή φωτιά. Χαράζετε τον πυρήνα από μισό λουβί βανίλιας και ανακατεύετε σε αυτή τη μάζα.
- 2) Αφήνετε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει καλά.
- 3) Πριν από το σερβίρισμα ανακατεύετε με το χτυπητήρι ❶ έως ότου γίνει κρεμώδης.

Υπόδειξη: Ταυριάζουν μαζί τα φρέσκα φρούτα.

Μαγιονέζα

Συστατικά

- 200 ml ουδέτερο φυτικό λάδι π.χ. λάδι ελαιοκράμβης
- 1 Αυγό κρόκος
- 5 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι κατόπιν επιθυμίας

Ετοιμασία

- 1) Βάζετε το αυγό κρόκος και το χυμό λεμόνι στο δοχείο ανάμειξης, κρατάτε το χτυπητήρι ❶ κάθετα στο δοχείο και πατάτε το πλήκτρο τούρμπο ❸.
- 2) Προσθέτετε αργά και ομοιόμορφα το λάδι (εντός περ. 1 λεπτό), έτσι ώστε να δέσει με τα άλλα συστατικά.
- 3) Τέλος καρυκεύετε κατόπιν επιθυμίας με αλάτι και πιπέρι.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	98
Bestimmungsgemäße Verwendung	98
Lieferumfang	98
Gerätebeschreibung/Zubehör	99
Technische Daten	99
Sicherheitshinweise	100
Verwendung	102
Zusammenbauen	103
Stabmixer zusammenbauen	103
Schneebeesen zusammenbauen	103
Multizerkleinerer zusammenbauen	104
Bedienen	105
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	105
Multizerkleinerer bedienen	106
Reinigen	107
Entsorgung	108
Gerät entsorgen	108
Verpackung entsorgen	109
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	109
Service	111
Importeur	111
Rezepte	111
Gemüsecremesuppe	111
Kürbissuppe	112
Süßer Fruchtaufstrich	113
Schokocreme	113
Mayonnaise	114

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

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- 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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Mixfuß

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- ❿ Schneebesen-Halter
- ⓫ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher ❿	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel ❽	
Fassungsvermögen	1050 ml

Schüssel 8

Nutzvolumen

Lebensmittel bis
zur 500 ml-Markierung



Flüssigkeiten bis
zur 300 ml-Markierung



Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß 5 nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Multizerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen 11 nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **12** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **12** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **12** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **12a** des Messbechers **12** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **12** verschlossen ist.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Schneebesen **11** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **11** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Antriebsdeckel **6**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

⚠ 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 zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- ▶ Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock **4** in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Antriebsdeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie den Messbecher **12** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste **T** **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 die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **T** **2**/**3** los.

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Verwenden Sie die Turbotaste **3**.

HINWEIS



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

Multizerkleinerer bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste  **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.

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste  **2/3** drücken.
- Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste  **2/3** drücken.

- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.
- 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Creme	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... –	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Stabmixer-Set 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Multizerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

HINWEIS



Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12c**, Schneebesens **11**, Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** 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) Reinigen Sie den Mixfuß **5**, den Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

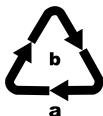


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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) 451336_2310 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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) 451336_2310 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451336_2310

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

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

- 2 – 3 EL ÖL
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehligkochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 – 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Mixfuß **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

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 mit dem Multizerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaidokürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß **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
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Mixfuß **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.

Schokocreme

4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **11** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **11** senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste **3** drücken.
- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 01/2024 · Ident.-No.: SSMS600E6-122023-1

IAN 451336_2310