

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(RO)

SET MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(RS)

ŠTAPNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

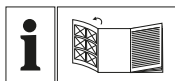
(GR) (CY)

ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 460031_2401

(HR) (RS)
(RO) (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.

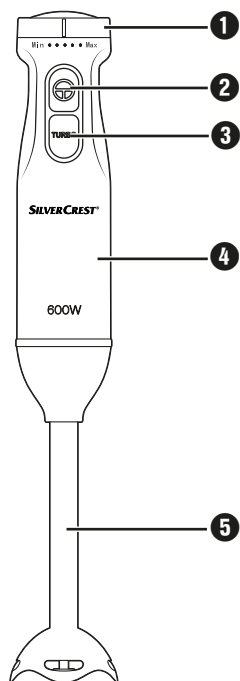
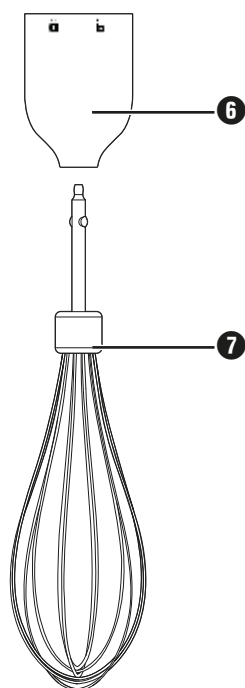
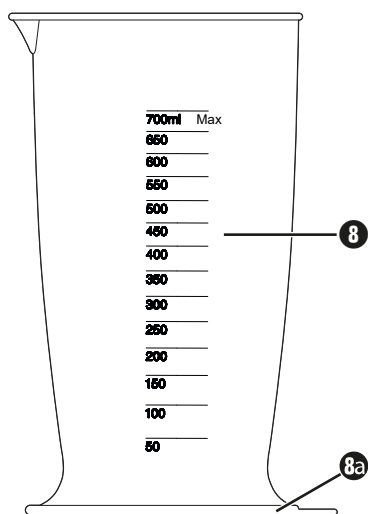
GR CY

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	15
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	31
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	45
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	59

A**B****C**

Sadržaj

Uvod	2
Uporaba u skladu sa namjenom	2
Obim isporuke	2
Opis uređaja/oprema	3
Tehnički podaci	3
Sigurnosne upute	4
Uporaba	6
Sastavljanje	6
Sastavljanje štapnog miksera	6
Sastavljanje metlice za bjelanjak	7
Rukovanje	7
Tablica vremena obrade	8
Čišćenje	8
Zbrinjavanje	9
Zbrinjavanje uređaja	9
Zbrinjavanje ambalaže	9
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	10
Servis	11
Uvoznik	11
Recepti	12
Majoneza	12
Krem juha od povrća	12
Juha od bundeve	13
Slatki voćni namaz	14
Čokoladna krema	14

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
- 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/oprema

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (metlica za bjelanjak):

- ❻ Držač metlice za bjelanjak
- ❼ Metlica za bjelanjak

Slika C (pribor):

- ❽ Mjerna čašica (sa kombiniranim poklopcem/stalkom )

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~ (Izmjenična struja), 50 – 60 Hz
Nominalna snaga	600 W
Zaštitna klasa	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.

Mjerna čašica 	
Zapremina	900 ml
Korisna zapremina za mjerenje (skala):	700 ml

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

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

Metlicu za bjelanjak  nakon 3 minute rada ostavite da se ohladi oko 6 minute.

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

Sigurnosne upute

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ U slučaju pogonskih smetnji uređaja i prije čišćenja uređaja obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom.
- ▶ Ukoliko 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 sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.



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

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje: Mogućnost strujnog udara!
Ne otvarati kućište proizvoda!

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
- ▶ Uređaj u načelu odvojite od mreže napajanja ...
 - ... kada je uređaj bez nadzora;
 - ... kada čistite uređaj;
 - ... kada sastavljate ili rastavljate uređaj.
- ▶ Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- ▶ Tijekom rada s izrazito oštrim noževima postoji opasnost od ozljeda.
- ▶ Uređaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su krajnje oštri!
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ U slučaju zloupotrebe uređaja postoji opasnost od ozljeđivanja.

Uporaba

NAPOMENA

- ▶ Sa mjernom čašom **8** možete mjeriti tekućine do 700 ml. Za preradu napunite maksimalno 300 ml, u protivnom može doći do curenja tekućine iz mjerne čaše **8**.
- ▶ Ako želite tekućine/namirnice čuvati u mornoj čaši **8**, možete stalak **8a** mjerne čaše **8** skinuti i koristiti kao poklopac. Obratite pažnju na to, da i odlijev na mornoj čaši **8** bude zatvoren.
- Štapnim mikserom **5** možete pripremati dipove, umake, juhe i dječju hranu ili pirirati voće. Preporučamo da štapni mikser **5** pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

OPREZ! MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za preradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!
- Sa metlicom **7** možete pripravlјati majonezu, tući vrhnje i bjelanjak ili prirediti desert. Preporučamo da metlicu **7** pogonite maksimalno 3 minute neprekidno i zatim ostavite da se ohladi.

Sastavlјanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Mrežni utikač tek nakon sastavlјanja utaknite u utičnicu.

NAPOMENA

- ▶ Prije prvog puštanja u pogon očistite sve dijelove na način opisan u poglavlјu "Čišćenje".

Sastavlјanje štapnog miksera

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Nož 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** bude usmјerena prema simbolu **7**.

Sastavljanje metlice za bjelanjak

- Utisnite metlicu za bjelanjak ⑦ u držač metlice za bjelanjak ⑥, sve dok čvrsto ne ulegne.
- Tako sastavljenu metlicu za bjelanjak ⑦ postavite na blok motora ④, tako da strelica bude usmjerena na simbol ⑧. Okrenite blok motora ④, sve dok strelica ne bude usmjerena na simbol ⑨.

Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Namirnice ne smiju biti previše vruće! Rasprskavajuća sadržina mogla bi dovesti do opekline.

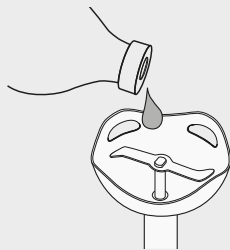
NAPOMENA

- ▶ Ako želite vrhnje tući sa metlicom za bjelanjak ⑦, posudu za vrijeme tućenja držite ukoso. Na taj način vrhnje će brže očvrnuti. Obratite pažnju na to, da ne dođe do rasprskavanja vrhnja za vrijeme tućenja. Za tučenje vrhnja postavite regulator brzine ① na „Max“.

Kada ste komplet štapnog miksera sastavili na željeni način:

- 1) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 2) Držite prekidač ②, da biste namirnice prerađivali normalnom brzinom. Gurnite regulator brzine ① u smjer „Max“, ako brzinu želite povećati. Gurnite regulator brzine ① u smjer „Min“, ako brzinu želite smanjiti.
- 3) Držite turbo-prekidač ③, da biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskanjem turbo-prekidača ③ trenutno Vam na raspolaganju stoji maksimalna brzina prerade.
- 4) Kada završite s preradom namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač ②/③.

NAPOMENA



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

Tablica vremena obrade

Sljedeća tablica služi za orijentaciju. Slijedite preporučena vremena obrade kako se uređaj ne bi pregrijao. Ako sastojci nakon preporučenog vremena još uvijek nisu dostatno obrađeni, prije daljnje uporabe uređaja pričekajte da se motor ohladi. Preporučujemo štapni mikser **5** nakon 1 minute rada ostaviti da se ohladi oko 2 minute, a metlicu za bjelanjak **7** nakon 3 minute rada ostaviti da se ohladi 6 minuta.

NASTAVAK ZA MIKSANJE	SASTOJAK	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VRIJEME
	Voće, povrće	100–200 g	 Min • • • • • Max 1	30–60 s
	Dječja hrana, juhe, umaci	100–400 ml	 Min • • • • • Max 1	60 s
	Shake, mliječni napitci	100–1000 ml	 Min • • • • • Max 1	60 s
	Krema	250 ml	TURBO	70–90 s
	Snijeg od bjelanjaka	4 jaja	TURBO	120 s

¹ Brzinu postavite ovisno o konzistenciji koju želite postići.

Čišćenje

UPOZORENJE OD STRUJNOG UDARA!

► Prije čišćenja štapnog miksera obavezno izvucite utikač iz mrežne utičnice.



Ne smijete motorni blok **4** prilikom čišćenja nikako uroniti u vodu ili držati pod mlaz tekuće vode.

NAPOMENA



Mjerna čašica **8** sa kombiniranim poklopcem/stalkom **8a** i metlica za bjelanjak **7** mogu se prati u perilici posuđa.

OPREZ! MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

► Ne koristite agresivna, kemijska ili ribajuća sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu!

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Blok motora **4** i držač metlice za snijeg **6** očistite vlažnom krpom. Osigurajte, da voda ne može dospjeti u otvore bloka motora **4**. Kod tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje na krpu. Obrišite ostatke sredstva za pranje vlažnom krpom.
- 3) Štapni mikser **5**, metlicu za bjelanjak **7** i mjernu čašicu **8** s kombiniranim poklopcem/stalkom **8a** temeljito očistite u otopini sredstva za pranje posuđa i nakon toga odstranite ostatke sredstva za pranje posuđa čistom vodom.
- 4) Sve skupa dobro osušite krpom i osigurajte, da uređaj prije ponovne uporabe bude sasvim sušen.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrížene kante za otpad na kotačičima 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.



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 predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

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

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

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

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 460031_2401 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) 460031_2401.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 460031_2401

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

Majoneza

Sastojci

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. od repice
- 1 žumanjak
- 5 g blagog octa ili soka od limuna
- Sol i papar prema ukusu

Priprema

- 1) Žumanjak i sok od limuna stavite u posudu za miješanje, metlicu za bjelanjak **7** držite uspravno u posudi i pritisnite turbo-prekidač **3**.
- 2) Ulje ravnomjernim tankim mlazom polako (u roku od ca. 1 minuta) dodajte, tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na koncu prema ukusu začinite sa soli i paprom.

Krem juha od povrća

2 – 4 osoba

Sastojci

- 2 – 3 VŽ ulja
- 200 g luka
- 200 g krumpira (posebno su prikladne brašnaste vrste)
- 200 g mrkve
- 350 – 400 ml povrtna juhe (svježe ili instantne)
- Sol, papar, muskatov orah
- 5 g peršina

Priprema

- 1) Ogulite luk i nasjeckajte ga usitnjavanje. Mrkve operite, oljuštite i izrežite u ploške. Krumpir oljuštite, operite i narežite na ca. 2 cm velike kockice.
- 2) Ulje zagrijte u loncu, luk u njemu pirjajte dok ne bude staklast. Dodajte mrkvu i krumpir i takođe pirjajte. Doližite toliko juhe, da povrće bude dobro preliveno i sve zajedno kuhajte 10 – 15 minuta, dok ne bude mekano. Po potrebi povremeno izvršite dolijevanje juhe, ukoliko povrće više ne bude pokriveno tekućinom.
- 3) Peršin operite, protresite da se osuši i odstranite peteljke. Peršin razdvojite u velike komade i dodajte u juhu. Sve zajedno sa štapnim mikserom **5** pirirajte približno 1 minutu. Po ukusu dodajte soli, papra i naribanog muskatovog oraha.

Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

- 1 luk srednje veličine
- 2 češnja češnjaka
- 10 – 20 g svježeg đumbira
- 3 VŽ ulja od repice
- 400 g mesa bundeve (najbolje je meso Hokkaido-bundeve, jer njena ljuska prilikom kuhanja postaje mekana i ne mora biti ljuštena)
- 250 – 300 ml kokosovog mlijeka
- 250 – 500 ml povrtna juha
- Sok od ½ naranče
- manja količina suhog bijelog vina
- 1 MŽ šećera
- Sol, papar

Priprema

- 1) Luk ogulite i nasjeckajte, kao i češnjak. Đumbir oljuštite i izrežite na sitne kocke. Prvo pirjajte luk i đumbir u vrućem ulju. Nakon 2 minute dodajte češnjak i također pirjajte.
- 2) Bundevu sa četkosm za povrće pod mlazom tople vode temeljito očistite i zatim izrežite na kocke veličine 2 – 3 cm. (Ako koristite druge vrste bundeve umjesto Hokkaido-bundeve, onda ih morate dodatno oljuštiti). Kocke bundeve dodajte uz luk i đumbir i zajedno pirjajte. Dolijte polovicu količine kokosovog mlijeka i povrtna juha, tako da bundeva bude dobro prekrivena tekućinom. Uz zatvoreni poklopac kuhajte ca. 20 – 25 minuta, dok ne omekša. Sve zajedno štapićnim mikserom  usitnite dok ne bude glatko. Pritom dodajte toliko kokosovog mlijeka, dok juha ne dobije pravu, blago-kremastu konzistenciju.
- 3) Juhi dodajte sok od naranče, bijelo vino, šećer, sol i papar, tako da juha osim ljutine ima i slatki okus, te istančanu kiselkasto-slanu nijansu.

Slatki voćni namaz

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća (svježe ili duboko zamrznute)
- 1 paketić (ca. 125 g) šećera za želiranje bez kuhanja
- 1 mala količina soka od limuna
- 1 sasvim mala količina sadržaja čahure vanilije

Priprema

- 1) Jagode operite i očistite, pritom odstranite zelene peteljke. Pomoću sita dobro ocijedite, tako da se prekomjerna voda može ocijediti i namaz ne bude previše rijedak. Veće plodove jagode rezanjem usitnite.
- 2) 250 g jagoda izmjerite i umetnite u prikladnu posudu za miksanje.
- 3) Dodajte malu količinu limunovog soka.
- 4) U slučaju potrebe istružite sadržaj iz čahure vanilije i dodajte smjesi.
- 5) Sadržaj paketića želir-šećera bez kuhanja dodajte i sa štapičnim mikserom 5 45 – 60 sekundi temeljito miksajte. Ukoliko ostanu još veći komadi plodova, masu ostavite 2 minute da stoji nakon toga ponovo 60 sekundi pirirajte.
- 6) Dobivenu masu odmah konzumirajte ili voćni namaz napunite u staklenku sa zavrtnim zatvaračem i zatvorite.

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

- 350 g tučenog vrhnja
- 200 g gorke čokolade (> 60% udjela kakaa)
- ½ čahure od vanilije (sadržaj)

Priprema

- 1) Tučeno vrhnje prokuhajte, čokoladu izmrvite i na laganoj vatri polako istopite. Sadržaj pola čahure od vanilije istružite i umiješajte.
- 2) U hladnjaku pustite da se potpuno ohladi i očvrsne.
- 3) Prije serviranja pomoću metlice za bjelanjak 7 pomiješajte, da nastane krema.

Savjet: Poslužite sa svježim plodovima voća.

Sadržaj

Uvod	16
Namenska upotreba	16
Obim isporuke	16
Opis aparata / pribor	17
Tehnički podaci	17
Bezbednosne napomene	18
Upotreba	20
Sastavljanje	20
Sastavljanje štapnog miksera	20
Sastavljanje metlice za balanca	21
Rukovanje	21
Tabela vremena prerade	22
Čišćenje	22
Odlaganje	23
Odlaganje aparata	23
Odlaganje ambalaže	23
Servis	24
Garancija i garantni list	24
Recepti	26
Majonez	26
Čokoladni krem	27
Krem čorba od povrća	27
Čorba od bundeve	28
Slatki voćni namaz	29

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
- 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 **Garancija i garantni list**).

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 (metlica za belanca):

- ❻ Držač metlice za belanca
- ❼ Metlica za belanca

Slika C (pribor):

- ❽ Merna čaša (sa kombinovanim poklopcem/stalkom )

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~ (naizmjenična 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	900 ml
Korisna zapremina za merenje (skala):	700 ml

Preporučujemo sledeće periode rada:

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

Ostavite metlicu za belanca  da se ohladi oko 3 minuta nakon 6 minuta rada.

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

NAPOMENA



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

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 utičnice kod smetnji u radu i pre čišćenja aparata.
- ▶ Aparat ne smete da izlažete tečnostima i ne koristite ga na otvorenom.
- ▶ Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač sa električnim kablom iz utičnice, ne povlačite ga za sami kabl.
- ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl, već ga postavite tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Ne smete da otvarate kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.



Nipošto ne potapajte blok motora štapnog miksera u tečnost i ne dozvolite da tečnost dospe u kućište bloka motora.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Odvojite aparat od električne mreže, u načelu, kada ...
 - ... aparat nije pod nadzorom,
 - ... čistite aparat,
 - ... ga sastavljate ili rastavljate.
- ▶ 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 koristite sečiva oprezno.
- ▶ Prilikom rukovanja izuzetno oštrim sečivima postoji opasnost od povreda.
- ▶ Budite uvek oprezni prilikom pražnjenja činiye! Sečiva su izuzetno oštra!
- ▶ Aparat mora da bude uvek odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- ▶ Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.

Upotreba

NAPOMENA

- ▶ Mernom čašom **8** možete da izmerite do 700 ml tečnosti. Uspite za obradu najviše 300 ml, jer u suprotnom tečnost može da iscuri iz merne čaše **8**.
- ▶ Ako želite da čuvate tečnosti/namirnice u mernoj čaši **8**, onda možete da skinete stalak merne čaše **8a** i da ga upotrebite kao poklopac. Vodite računa da je odvod na mernoj čaši **8** zatvoren.
- Štapnim mikserom **5** možete da pripremate dipove, sosove, supe i hranu za bebe ili voće. Preporučujemo da radite štapnim mikserom **5** maks. 1 minut bez prestanka i onda ga ostavite da se ohladi.

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za obradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja aparata!
- Metlicom za belanca **7** možete da napravite majonez, da umutite šlag i belance ili da promešate desert. Preporučujemo da radite metlicom za belanca **7** maks. 3 minuta 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 je izuzetno oštro! Rukujte sečivom uvek oprezno.
- Stavite štapni mikser **5** na blok motora **4**, tako da strelica bude usmerena na simbol **6**. Okrećite štapni mikser **5**, dok strelica na bloku motora **4** ne bude usmerena na simbol **7**.

Sastavljanje metlice za belanca

- Pritisnite metlicu za belanca 7 u držač za metlicu za belanca 6, dok čvrsto ne usedne.
- Stavite sastavljenu metlicu za belanca 7 na blok motora 4, tako da strelica bude usmerena na simbol 6. Okrećite blok motora 4, dok strelica ne bude usmerena na simbol 1.

Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

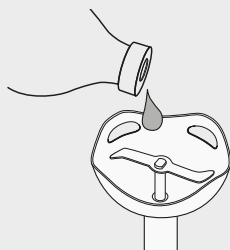
NAPOMENA

- Kada hoćete da umutite šlag metlicom za belanca 7, držite posudu ukošeno tokom mućenja. Tako će šlag brže postati čvrst. Vodite računa da šlag ne prska iz posude tokom mućenja. Za mućenje šlaga, pomerite regulator brzine 1 na „Max“.

Nakon što ste komplet štapnog miksera sastavili prema želji:

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

NAPOMENA



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

Tabela vremena prerade

Sledeća tabela služi za orijentaciju. Orijentišite se prema preporučenim vremenima obrade, da se uređaj ne bi pregrijao. Ukoliko sastojci nakon preporučenog vremena još nisu obrađeni na Vaše zadovoljstvo, sačekajte da se motor ohladi, pre nego što nastavite da koristite uređaj. Preporučujemo da ostavite štapni mikser **5** da se ohladi oko 2 minuta nakon 1 minuta rada i metlicu za belanca **7** oko 6 minuta nakon 3 minuta rada.

POSUDA ZA MEŠANJE	SASTOJAK	PREPORUČENA KOLIČINA	BRZINA	VREME
	Voće, povrće	100–200 g	 Min Max 1	30–60 s
	Hrana za bebe, čorbe, sosovi	100 – 400 ml	 Min Max 1	60 s
	Šejkovi, mlečni napici	100–1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Krem	250 ml	TURBO	70–90 s
	Pena od belanaca	4 jaja	TURBO	120 s

¹ Podesite brzinu u zavisnosti od željene konzistencije.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

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



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

NAPOMENA



- Merna čaša **8** sa kombinovanim poklopcem/stalkom **8a** i metlica za belanca **7** mogu da se peru u mašini za pranje posuda.

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 **6** 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**, metlicu za belanca **7** i mernu čašu sa kombinovanim poklopcem/stalkom **8a** u vodi za ispiranje i onda isperite ostatke deterdženta za pranje posuđa čistom vodom.
- 4) Osušite sve dobro 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.



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) 460031_2401 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 garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

Garantni uslovi:

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

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

Popravke u roku garancije:

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

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

Naziv proizvoda:	Štapni mikser
Model:	SSMS 600 E5
IAN/Serijski broj:	460031_2401
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

Majonez

Sastojci

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

Priprema

- 1) Stavite jaje i sok od limuna u posudu za mešanje, držite metlicu za balanca **7** uspravno u posudi i pritisnite turbo prekidač **3**.
- 2) Polako dodajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1 minuti), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju začinite solju i biberom prema ukusu.

Čokoladni krem

Za 4 osobe

Sastojci

- 350 g slatke pavlake
- 200 g čokolade za kuvanje (> 60% udela kakaoa)
- ½ štapića 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 štapića 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 ⑦, tako da postane kremasta.

Savet: Sveže voće je ukusno uz krem.

Krem čorba od povrća

Za 2 - 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Oljuštite crni luk i iseckajte. 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 dinstaju. 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

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Oljušite crni luk i isekajte ga. Tako uradite i sa belim lukom. Oljušite đumbir i isecite ga na kockice. Najpre kratko dinstajte crni luk i đumbir u vrelom 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 , tako da dobijete homogenu smesu. Pritom dodajte dovoljno kokosovog mleka, dok čorba ne postane kremasto gusta.
- 3) Začinite čorbu sokom od narandže, belim vinom, šećerom, solju i biberom, tako da pored ljutog ukusa, čorba dobije i slatki i uravnoteženi kiselkasto-slani ukus.

Slatki voćni namaz

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća (sveže ili smrznuto)
- 1 malo pakovanje (oko 125 g) želatina koji se ne kuva
- 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.
- 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 želatina koji se ne kuva i sve temeljno promešajte štapnim mikserom **5** 45 - 60 sekundi. Ukoliko ostanu veći komadi, ostavite smesu da miruje čitav 2 minuta i onda je ponovo pasirajte 60 sekundi.
- 6) Odmah konzumirajte voćni namaz ili ga sipajte u teglu i zatvorite ga navojnim poklopcem.

Cuprins

Introducere	32
Utilizarea conform destinației	32
Furnitura	32
Descrierea aparatului/accesorii	33
Date tehnice	33
Indicații de siguranță	34
Utilizarea	36
Asamblarea	36
Asamblarea mixerului vertical	36
Montarea telului	37
Operarea	37
Tabel cu timpii de prelucrare	38
Curățarea	38
Eliminarea	39
Eliminarea aparatului	39
Eliminarea ambalajelor	39
Garanția Kompernass Handels GmbH	40
Service-ul	41
Importator	41
Rețete	42
Maioneză	42
Supă cremă de legume	42
Supă de dovleac	43
Pastă tartinabilă dulce	44
Cremă de ciocolată	44

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
 - 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

Imaginea A (mixer vertical):

- ❶ Buton de reglare a vitezei
- ❷ Comutator  (viteză normală)
- ❸ Comutator turbo (viteză mare)
- ❹ Bloc motor
- ❺ Mixer vertical

Imaginea B (tel):

- ❻ Suport tel
- ❼ Tel

Imaginea C (accesorii):

- ❽ Pahar gradat (cu capac/picior combinat )

Date tehnice

Tensiune de rețea	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50 – 60 Hz
Tensiune nominală	600 W
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Pahar gradat ❽	
Capacitate	900 ml
Volum utilizabil pentru măsurare (scală):	700 ml

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

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

După 3 minute de funcționare lăsați telul ❼ să se răcească cca 6 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-l utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist 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 pozați-l astfel încât să nu devină o piedică în calea dumneavoastră.
- ▶ 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.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția devine nulă.



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 care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Deconectați în principiu aparatul de la rețeaua de curent...
 - ... când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - ... când curățați aparatul,
 - ... când îl montați sau când îl desfaceți.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l totdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitelor foarte ascuțite.
- ▶ Curățați aparatul cu foarte multă atenție. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ În cazul utilizării abuzive a aparatului există pericol de rănire.

Utilizarea

INDICAȚIE

- ▶ Cu paharul gradat **8** puteți măsura o cantitate de lichide de până la 700 ml. Umpleți paharul cu maximum 300 ml, altfel lichidul se poate scurge din paharul gradat **8**.
- ▶ Dacă doriți să păstrați lichide/alimente în paharul gradat **8** puteți demonta piciorul paharului gradat **8a** utilizându-l ca și capac. Asigurați-vă că gura de ieșire a paharului gradat **8** este închisă.
- Cu mixerul vertical **5** puteți prepara creme, sosuri, supe și mâncare pentru bebeluși sau puteți pasa fructe. Vă recomandăm să utilizați mixerul vertical **5** max. 1 minut, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați mixerul vertical **5** pentru prepararea alimentelor solide. Aceasta provoacă pagube ireparabile ale aparatului!
- Cu telul **7** puteți face maioneză, puteți bate frișcă sau albuș de ou sau puteți amesteca desertul. Vă recomandăm să utilizați telul **7** max. 3 minute, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

Asamblarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ După asamblare, introduceți ștecărul în priză.

INDICAȚIE

- ▶ Înainte de prima utilizare curățați toate componentele aparatului în modul descris în capitolul „Curățarea”.

Asamblarea mixerului vertical

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.
- Așezați mixerul vertical **5** pe blocul motor **4**, astfel încât săgeata să indice spre simbolul **6**. Rotiți mixerul vertical **5**, până când săgeata de pe blocul motor **4** indică spre simbolul **7**.

Montarea telului

- Apăsăți telul 7 în suportul pentru tel 6, până când acesta se înclichează.
- Așezați telul 7 astfel asamblat pe blocul motor 4, astfel încât săgeata să indice spre simbolul 7. Rotiți blocul motor 4, până când săgeata indică spre simbolul 8.

Operarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Alimentele nu trebuie să fie prea fierbinți! Conținutul care iese în afară poate provoca opări.

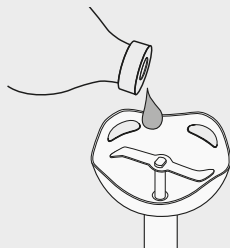
INDICAȚIE

- ▶ Dacă doriți să bateți frișcă cu telul 7, în timpul baterii țineți recipientul înclinat. Astfel, frișca se întărește mai repede. Asigurați-vă că în timpul baterii frișca nu iese afară din recipient. Pentru baterea frișcăi, poziționați comutatorul de viteze 1 pe „Max”.

După ce ați montat aparatul în modul dorit:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți comutatorul 2 apăsător pentru a prelucra alimentele la viteză normală. Împingeți comutatorul de viteze 1 spre „Max”, pentru a crește viteza. Împingeți comutatorul de viteze 1 spre „Min”, pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți apăsător comutatorul turbo 3 pentru a prelucra alimentele la o viteză mai mare. Odată cu apăsarea comutatorului turbo 3 aveți la dispoziție viteza maximă de procesare.
- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul 2/3 apăsător.

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.

Tabel cu timpii de prelucrare

Următorul tabel este orientativ. Orientați-vă în funcție de timpii de prelucrare recomandați pentru a evita supraîncălzirea aparatului. Dacă, după timpul recomandat, nu sunteți mulțumit de prelucrarea ingredientelor, așteptați până ce motorul s-a răcit înainte de a utiliza în continuare aparatul. Recomandăm să lăsați mixerul vertical ❸ să se răcească cca 2 minute după o funcționare de 1 minut și telul ❶ cca 6 minute după o funcționare de 3 minute.

ACCESORIU DE AMESTECARE	INGREDIENT	CANTITATE RECOMANDATĂ	VITEZĂ	TIMP
	Fructe, legume	100–200 g	 Min Max 1	30–60 sec.
	Hrană pentru bebeluși, supe, sosuri	100–400 ml	 Min Max 1	60 sec.
	Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100–1000 ml	 Min Max 1	60 sec.
	Creme	250 ml	TURBO	70–90 sec.
	Spumă de albuș	4 ouă	TURBO	120 sec.

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

Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

► Înainte de a curăța mixerul, scoateți totdeauna ștecărul din priză.



Este interzisă introducerea blocului motor ❹ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

INDICAȚIE



Paharul gradat ❸ cu capac/picior combinat ❸a și telul ❶ se pot spăla în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

► Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau corozive! Acestea ar putea deteriora ireparabil suprafața aparatului!

- 1) Trageți ștecherul din priză.
- 2) Curățați blocul motor ④ și suportul pentru tel ⑥ cu o lavetă umedă.
Asigurați-vă că în deschizăturile blocului motor ④ nu ajunge nici un pic de apă. În cazul impurităților persistente turnați un detergent neutru pe cârpă. Ștergeți resturile de detergent cu o cârpă umedă.
- 3) Curățați temeinic mixerul vertical ⑤, telul ⑦ și paharul gradat cu capac/picior combinat ⑧ în apă cu detergent de vase și îndepărtați apoi resturile de detergent cu apă curată.
- 4) Ștergeți bine totul cu o cârpă uscată și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de o nouă utilizare.

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.

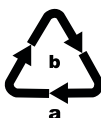


Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

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 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) 460031_2401 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) 460031_2401.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 460031_2401

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

Maioneză

Ingrediente

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

Prepararea

- 1) Puneți gălbenușul și sucul de lămâie în vasul pentru amestecat, țineți telul ⑦ vertical în vas și apăsați comutatorul turbo ③.
- 2) Uleiul se adaugă încet și câte puțin (în interval de cca 1 minut), pentru a se omogeniza cu restul ingredientelor.
- 3) La final, se condimentează după gust cu sare și piper.

Supă cremă de legume

2 – 4 persoane

Ingrediente

- 2 – 3 linguri de ulei
- 200 g ceapă
- 200 g cartofi (foarte buni sunt cei făinoși)
- 200 g morcovi
- 350 – 400 ml supă de legume (proaspătă sau instant)
- Sare, piper, nucșoară
- 5 g pătrunjel

Prepararea

- 1) Ceapa se curăță și se mărunțește. Se spală morcovii, se curăță și se taie rondele. Se curăță cartofii, se spală și se taie cuburi de cca 2 cm.
- 2) Se încălzește ulei într-o oală și se călește ceapa. Se adaugă cartofii și morcovii și se călesc împreună cu ceapa. Se toarnă supă de legume până se acoperă legumele bine, iar apoi se fierbe la foc mic 10 – 15 minute. Dacă este necesar, se mai adaugă supă, în cazul în care legumele nu sunt acoperite.
- 3) Se spală pătrunjelul, se scutură de apă și se îndepărtează codițele. Se rupe pătrunjelul și se adaugă în supă. Se toacă toată compoziția cu mixerul vertical ⑤ timp de 1 minut. Se condimentează după gust cu sare, piper și nucșoară rasă.

Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

- 1 ceapă medie
- 2 căței de usturoi
- 10 – 20 g de ghimbir proaspăt
- 3 linguri de ulei de rapiță
- 400 g pulpă de dovleac (cei mai buni sunt dovlecii Hokkaido, deoarece la fierbere coaja se înmoaie și nu trebuie curățați)
- 250 – 300 ml lapte de cocos
- 250 – 500 ml supă de legume
- Sucul din jumătate de portocală
- Puțin vin alb sec
- 1 linguriță de zahăr
- Sare, piper

Prepararea

- 1) Ceapa și usturoiul se curăță și se mărunțesc. Se curăță ghimbirul și se taie cuburi mici. Apoi, se călesc ceapa și ghimbirul în ulei fierbinte. După două minute se adaugă și usturoiul și se călește.
- 2) Dovleacul se curăță sub apă caldă cu o perie pentru legume, apoi se taie cuburi de 2 – 3 cm. (Dacă se utilizează alt tip de dovleac decât Hokkaido, acesta trebuie curățat de coajă). Se adaugă cuburile de dovleac peste ceapă și ghimbir și se călesc. Se adaugă jumătate din laptele de cocos și la fel de multă supă de legume până ce dovleacul este acoperit. Se fierbe la foc mic cu capacul timp de cca 20 – 25 minute. Compoziția se amestecă apoi cu mixerul vertical **5**. Se adaugă lapte de cocos până când supa va avea o consistență cremoasă.
- 3) Supa se condimentează cu suc de portocale, vin alb, zahăr, sare și piper, pentru ca pe lângă gustul picant să primească și o notă dulce și sărat-acrișoară echilibrată.

Pastă tartinabilă dulce

Ingrediente

- 250 g căpșuni sau alte fructe (proaspete sau congelate)
- 1 pachet (cca 125 g) zahăr gelifiant fără fierbere
- 1 vârf de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de scoarță de vanilie

Prepararea

- 1) Se spală și se curăță căpșunii, se îndepărtează codița verde. Se scurg de apă într-o sită pentru ca pasta să nu fie prea lichidă. Căpșunile mai mari se taie bucăți mici.
- 2) 250 g căpșuni se adaugă într-un vas pentru mixer.
- 3) Se adaugă un vârf de suc de lămâie.
- 4) Dacă este necesar se adaugă miezul unei scoarțe de lămâie.
- 5) Se adaugă pliculețul de zahăr gelifiant și apoi se amestecă cu mixerul vertical **5** 45 – 60 de secunde. Dacă mai există încă bucăți mari, așteptați 2 minute, iar apoi mai amestecați cu mixerul încă 60 de secunde.
- 6) Se poate consuma imediat sau se păstrează într-un borcan cu capac.

Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

Ingrediente

- 350 g smântână
- 200 g ciocolată amăruie (> 60% cacao)
- Jumătate de păstaie de vanilie (miezul)

Prepararea

- 1) Se încălzește smântâna, se mărunțește ciocolata și se topește la foc mic. Se desface miezul unei păstăi de vanilie și se adaugă în compoziție.
- 2) Se răcește în frigider până se întărește.
- 3) Înainte de servire se amestecă cu telul **7** până devine cremoasă.

Sfat: foarte bun cu fructe proaspete.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	46
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	46
Σύνολο αποστολής	46
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	47
Τεχνικές πληροφορίες	47
Υποδείξεις ασφαλείας	48
Χρήση	50
Συναρμολόγηση	50
Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός	50
Συναρμολόγηση του χτυπητηριού	51
Χειρισμός	51
Πίνακας χρόνων επεξεργασίας	52
Καθαρισμός	52
Απόρριψη	53
Απόρριψη συσκευής	53
Απόρριψη συσκευασίας	53
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	54
Σέρβις	55
Εισαγωγέας	55
Συνταγές	56
Μαγιονέζα	56
Σούπα κρέμα λαχανικών	56
Σούπα κολοκύθας	57
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	58
Κρέμα σοκολάτας	58

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
- 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 (χτυπητήρι):

- ❻ Στήριγμα χτυπητηριού
- ❼ Χτυπητήρι

Εικόνα C (αξεσουάρ):

- ❽ Δοχείο μέτρησης (με συνδυασμό καπακιού/βάσης )

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 - 60 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 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	900 ml
Ωφέλιμος όγκος προς μέτρηση (κλίμακα):	700 ml

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

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

Αφήντε το χτυπητήρι  να κρυώσει για περ. 6 λεπτά μετά από λειτουργία 3 λεπτών.

Σε περίπτωση υπέρβασης αυτών των χρονικών διαστημάτων 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 ac.
- ▶ Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα του μοτέρ του μίξερ χειρός. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλή λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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.
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος ...
 - ... όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - ... όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - ... όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- ▶ 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!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Στην περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

Χρήση

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Με το δοχείο μέτρησης **8** μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml. Γεμίστε για την επεξεργασία το μέγιστο 300 ml, σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκκρυσίσει υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης **8**.
- ▶ Εάν θέλετε να φυλάζετε υγρά/τρόφιμα μέσα στο δοχείο μέτρησης **8**, μπορείτε να απομακρύνετε το πόδι βάση **8a** του δοχείου μέτρησης **8** και να το χρησιμοποιήσετε ως κάλυμμα. Προσέξτε ότι και η εκροή στο δοχείο μέτρησης **8** είναι ασφαλισμένη.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός **5** για την επεξεργασία στέρεων τροφίμων. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!

Με το χτυπητήρι **7** μπορείτε να κάνετε μαγιονέζα, να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος και ασπράδια ή να φτιάχετε επιδόρπιο. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι **7** το μέγ. 3 λεπτά κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

Συναρμολόγηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Βάλτε το φις 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 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 ⑦ στο συγκρατητήρα για το χτυπητήρι ⑥, μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το κατ' αυτόν τον τρόπο συναρμολογημένο χτυπητήρι ⑦ στο μπλοκ μοτέρ ④ έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο ⑦. Περιστρέψτε το μπλοκ μοτέρ ④, έως ότου το βέλος δείχνει στο σύμβολο ⑧.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι πολύ καυτά! Το περιεχόμενο που θα εκτοξευθεί προς τα έξω μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα.

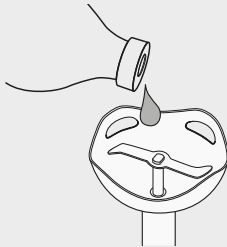
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν θέλετε να χτυπήσετε κρέμα με το χτυπητήρι ⑦, κρατήστε το δοχείο κατά το χτύπημα λοξά. Έτσι η κρέμα σφίγγει γρηγορότερα. Προσέχετε ώστε να μην εκτοξεύεται κρέμα προς τα έξω κατά το χτύπημα. Για το χτύπημα κρέμας ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① στο „Max”.

Εάν έχετε συναρμολογήσει το σετ μίξερ χειρός όπως επιθυμείται:

- 1) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε τον διακόπτη ② πατημένο ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① στην κατεύθυνση „Max”, ώστε να αυξήσετε την ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① στην κατεύθυνση „Min”, ώστε να μειώσετε την ταχύτητα.
- 3) Κρατήστε το διακόπτη τούρμπο ③ πατημένο, ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Με πίεση του διακόπτη τούρμπο ③ είναι αμέσως στη διάθεση σας η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.
- 4) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλώς αφήστε ελεύθερο τον διακόπτη ②/③.

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.

Πίνακας χρόνων επεξεργασίας

Ο ακόλουθος πίνακας χρησιμεύει στον προσανατολισμό. Συμβουλευέστε τους προτεινόμενους χρόνους επεξεργασίας για να μην υπερθερμανθεί η συσκευή. Εάν τα υλικά δεν έχουν επεξεργαστεί ικανοποιητικά για εσάς μετά τον προτεινόμενο χρόνο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το μιξέρ, προτού συνεχίσετε με τη χρήση της συσκευής. Συστήνουμε να αφήνετε το μίξερ χειρός **5** να κρυώνει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού και το χτυπητήρι **7** για περ. 6 λεπτά μετά από λειτουργία 3 λεπτών.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ	ΥΛΙΚΟ	ΠΡΟΤΕΙΝΟ- ΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ
	Φρούτα, λαχανικά	100–200 γρ.	 Min ••••• Max 1	30–60 δευτ.
	Βρεφική τροφή, σούπες, σάλτσες	100–400 ml	 Min ••••• Max 1	60 δευτ.
	Σέικ, ροφήματα με βάση το γάλα	100 – 1000 ml	 Min ••••• Max 1	60 δευτ.
	Κρέμα	250 ml	TURBO	70–90 δευτ.
	Χτυπημένα ασπράδια	4 αυγά	TURBO	120 δευτ.

¹ Ρυθμίζετε την ταχύτητα σύμφωνα με την υφή που επιθυμείτε.

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

► Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός τραβάτε πάντα το φως 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.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Το δοχείο μέτρησης **8** με συνδυασμό καπακιού/βάσης **8a** και το χτυπητήρι **7** είναι κατάλληλα για πλυντήρια 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 ❹ και το συγκρατητήρα για το χτυπητήρι ❺ με ένα νωπό πανί.
Εξασφαλίστε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ ❹.
Σε σκληρές ακαθαρσίες προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.
Σκουπίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε το μίξερ χειρός ❻, το χτυπητήρι ❼ και το δοχείο μέτρησης ❽ με συνδυασμό καπακιού/βάσης ❸a σχολαστικά με νερό πλύσης και, στη συνέχεια, απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίστε 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.

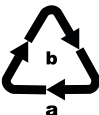


Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητάς ή του δήμου σας.

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 τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημία 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) 460031_2401 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) 460031_2401 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 460031_2401

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

Μαγιονέζα

Συστατικά

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

Ετοιμασία

- 1) Προσθέστε τον κρόκο και τον χυμό λεμονιού στο δοχείο ανάμειξης, κρατήστε το χτυπητήρι ❶ κάθετα στο δοχείο και πατήστε τον διακόπτη 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.

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 σιγμιαίος)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 5 γρ. μαϊντανός

Ετοιμασία

- 1) Ξεφλουδίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε με τον. 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 ❶ 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. Κάνετε 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.

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Συστατικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 1 πακετάκι (περ. 125 γρ.) ζάχαρη ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα
- 1 Πρέζα χυμός λεμονιού
- 1 Μεδούλι λουβιού βανίλιας στη μύτη του μαχαιριού

Ετοιμασία

- 1) Πλένετε τις φράουλες και τις σκουπίζετε, απομακρύνετε το πράσινο κοτσάνι. Τις αφήνετε να στραγγίξουν καλά για να φύγει το πολύ νερό και για να μην γίνει η κρέμα επάλειψης πολύ υγρή. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια.
- 2) Ζυγίζετε 250 γρ. φράουλες και τις βάζετε σε ένα κατάλληλο δοχείο ανάμειξης.
- 3) Προσθέτετε μια πρέζα χυμό λεμόνι.
- 4) Εάν απαιτείται χαράζετε ένα λουβί βανίλιας και το προσθέτετε.
- 5) Προσθέτετε το περιεχόμενο της συσκευασίας ζάχαρης ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα και αναμειγνύετε καλά με το μίξερ χειρός ❶ για 45 - 60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμα μεγάλα κομμάτια, αφήνετε τον πολτό να ησυχάσει για 2 λεπτά και στη συνέχεια πολτοποιείτε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.
- 6) Μπορείτε να απολαύσετε την κρέμα αμέσως ή να γεμίσετε ένα βάζο και να το κλείσετε αεροστεγώς.

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 ❷ έως ότου γίνει κρεμώδης.

Υπόδειξη: Ταιριάζουν μαζί τα φρέσκα φρούτα.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	60
Bestimmungsgemäße Verwendung	60
Lieferumfang	60
Gerätebeschreibung/Zubehör	61
Technische Daten	61
Sicherheitshinweise	62
Verwendung	64
Zusammenbauen	64
Den Stabmixer zusammenbauen	64
Den Schneebesen zusammenbauen	65
Bedienen	65
Tabelle Verarbeitungszeiten	66
Reinigen	66
Entsorgung	67
Gerät entsorgen	67
Verpackung entsorgen	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	68
Service	69
Importeur	69
Rezepte	70
Mayonnaise	70
Gemüsecremesuppe	70
Kürbissuppe	71
Süßer Fruchtaufstrich	72
Schokocreme	72

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
 - 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 (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

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

Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 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.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Garantie 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.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ 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!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8a** des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.
- Mit dem Mixfuß **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung 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 fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebesen **7** max. 3 Minuten 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.

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer 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  weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen ⑦ in den Schneebesen-Halter ⑥, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ⑦ auf den Motorblock ④, so dass der Pfeil auf das Symbol ⑧ weist. Drehen Sie den Motorblock ④, bis der Pfeil auf das Symbol ⑨ weist.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

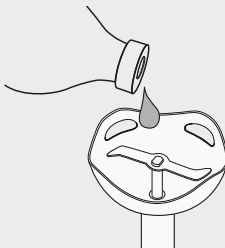
HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑦ 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. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) 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.
- 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  ②/③ los.

HINWEIS



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

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, den Mixfuß **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen **7** nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zulassen.

MIX-AUFSATZ	ZUTAT	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	 Min Max ¹	30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	 Min Max ¹	60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	 Min Max ¹	60 Sek.
	Crème	250 ml	TURBO	70–90 Sek.
	Eischnee	4 Eier	TURBO	120 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.

HINWEIS



Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Schneebesen **7** sind spülmaschineneignet.

⚠️ 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 **6** 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 Schneebesen **7** und den Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** gründlich in Spülwasser und 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 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) 460031_2401 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) 460031_2401 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 460031_2401

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

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 **7** 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.

Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

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 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 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 Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß  glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Mixfuß **6** 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) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

Für 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 **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

04/2024 · Ident.-No.: SSMS600E5-042024-1

IAN 460031_2401