



HAND BLENDER SSMT 600 A1

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(RO)

MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

ŠTAPNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

(BG)

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

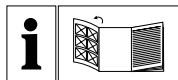
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 306209

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



(HR)

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

(RS)

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

(RO)

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

(BG)

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

(GR) (CY)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	17
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	33
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	49
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	67
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	83

A



Sadržaj

Uvod	2
Namjenska uporaba	2
Opseg isporuke	2
Opis uređaja/Pribor	3
Tehnički podaci	3
Sigurnosne napomene	4
Sastavljanje	6
Držanje uređaja	6
Rukovanje	7
Čišćenje	8
Čuvanje	9
Rješavanje problema	9
Zbrinjavanje	10
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	11
Servis	12
Uvoznik	12
Recepti	13
Krem juha od povrća	13
Juha od bundeve	14
Slatki voćni namaz	15
Vinaigrette sa začinskim biljem	16
Mliječni shake s jogurtom i bananom	16

Uvod

Čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Namjenska uporaba

Ovaj uređaj služi isključivo za preradu namirnica u malim količinama. Namijenjen je isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Uređaj nije predviđen za komercijalnu uporabu.

UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

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

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

NAPOMENA

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

Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Štapni mikser (Štap za piriranje i blok s motorom)
- Upute za uporabu

NAPOMENA

- ▶ Provjerite cjelovitost opsega isporuke i provjerite postoje li na uređaju vidljiva oštećenja.
- ▶ U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **Servis**).

Opis uređaja/Pribor

Slika A

- ❶ Regulator brzine
- ❷ Prekidač (normalna brzina)
- ❸ Turbo prekidač (viša brzina)
- ❹ Blok motora
- ❺ Štap za piriranje
- ❻ Nož

Tehnički podaci

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

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

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

Ako prekoračite ovo vrijeme rada, pregrijavanje može uzrokovati oštećenje uređaja!

Sigurnosne napomene

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50 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.
 - ▶ Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
 - ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
 - ▶ Ne prelamajte i ne gnječite mrežni kabel te ga postavite tako da nitko ne može na njega stati ili se o njega spotaknuti.
 - ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno mora zamijeniti ovlašteno stručno osoblje ili servis za kupce kako bi se izbjegao nastanak opasnosti.
 - ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim osobina sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja, ako ih se prilikom uporabe nadzire ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te ako su shvatile opasnosti zbog načina rukovanja.
 - ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
 - ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.
-  Blok motora štapnog miksera ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.

⚠ 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 korištenja vrlo oštrog noža može doći do ozljeda.
- ▶ Uređaj čistite uz krajnji oprez. Nož je izrazito oštar!
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede.

⚠ OPASNOST – STRUJNI UDAR!

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

Sastavljanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Mrežni utikač u utičnicu utaknite tek nakon sastavljanja.

NAPOMENA

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

Držanje uređaja

Za rukovanje uređajem, molimo vas da ga držite na sljedeći način:



Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

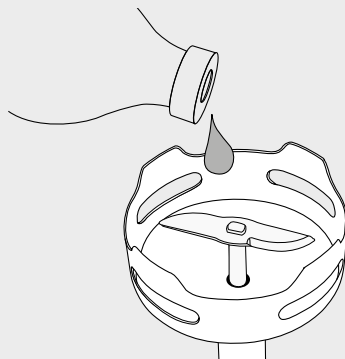
- Ne koristite štapni mikser za obradu krutih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!

Kada ste sastavili štapni mikser:

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

NAPOMENA

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



Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja uređaja uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.



Blok motora **4** prilikom čišćenja nikako ne smijete uroniti u vodu ili držati pod tekućom vodom.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Nož **6** je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

OPREZ – OŠTEĆENJE PROIZVODA!

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

NAPOMENA

- Preporučujemo da uređaj očistite neposredno nakon uporabe kako biste izbjegli zasušivanje ostataka namirnica.

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Skinite štap za piriranje **5** s bloka motora **4**. Okrenite štap za piriranje **5** u smjeru simbola  i skinite ga povlačenjem.
- 3) Očistite blok motora **4** vlažnom krpom.
Pazite da voda ne dospije u otvore bloka motora **4**. U slučaju tvrdokornih onečišćenja na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Ostatke sredstva za pranje posuđa obrišite vlažnom krpom.
- 4) Štap za piriranje **5** temeljito očistite u vodi za pranje posuđa i nakon toga odstranite ostatke sredstva za pranje posuđa čistom vodom.

NAPOMENA



Štap za piriranje **5** možete prati i u stroju za pranje posuđa.

- 5) Sve dobro osušite i osigurajte da uređaj prije ponovne uporabe bude potpuno suh.

Čuvanje

- 1) Očistite uređaj na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.
- 2) Očišćeni uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu bez prašine.

Rješavanje problema

Greška	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Mrežni utikač nije utaknut.	Mrežni utikač utaknite u utičnicu.
	Uređaj je neispravan.	Obratite se servisu.
Nož ❸ se ne okreće ili se teško okreće.	Blok motora ❹ i štap za piriranje ❺ nisu ispravno sastavljeni.	Izvucite mrežni utikač iz utičnice i ispravno sastavite uređaj.
	Nož ❸ je blokiran.	Izvucite mrežni utikač iz utičnice i uklonite prepreku.
	Namirnice za miješanje su previše viskozne ili su pretvrde.	Uređaj nije prikladan za prerađivanje tvrdih namirnica.

Ukoliko smetnje ne možete otkloniti gore navedenim mjerama, ili ako ustanovite druge vrste smetnji, molimo da se obratite našem servisu.

Zbrinjavanje



Uređaj nikada ne smijete bacati s običnim kućnim otpadom. Ovaj proizvod podliježe europskoj direktivi 2012/19/EU.

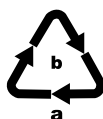
Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje ili preko Vaše komunalne ustanove za zbrinjavanje otpada. Poštujte aktualne propise. U slučaju dvojbe obratite se mjesnom poduzeću za zbrinjavanje otpada.



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



Pakiranje je napravljeno od ekološki prihvatljivih materijala, koje možete zbrinuti preko lokalnih centara za recikliranje.



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 Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predložiti i pismeno 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. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

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. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od 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 (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- 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.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 306209

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

DE-44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

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 juha (svježe ili instantne)
- Sol, papar, muskatov orah
- 5 g peršina

Priprema

- 1) Luk oljuštite i izrežite u sitne kocke. 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 pirajte 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 oljuštite i izrežite u kocke, isto tako 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 četkom 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 kiselasto-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 miksiranje.
- 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 štapnim mikserom 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.

Vinaigrette sa začinskim biljem

Sastojci

- 3 - 4 vezice peršina
- 3 - 4 struka bosiljka
- ca. 100 ml maslinovog ulja
- 1 neobrađen limun
- 1 puna MŽ senfa (Dijon-senf)
- 1 češanj češnjaka
- Sol, papar, šećer

Priprema

- 1) Listove bilja odvojite od stabljika i umetnite u visoku posudu za miksanje.
- 2) Dodajte limunov sok i manju količinu ribane kore.
- 3) Češnjak oljuštite i nasjeckajte u sitne kocke.
- 4) Senf, nakockani češnjak, sol i papar dodajte u posudu za miksanje.
- 5) Sastojke promiješajte sa štapnim mikserom i postupno dodajte maslinovo ulje.
- 6) Začinite umak vinaigrette i po potrebi dodajte malo šećera.

Mliječni shake s jogurtom i bananom

Sastojci

- 250 g jogurta (vanilija)
- 1 banana
- 200 ml mlijeka
- 1 paketić vanilin-šećera

Priprema

- 1) Bananu ogulite i narežite na manje komadiće.
- 2) Sve sastojke stavite u posudu za miksanje.
- 3) Izmiksajte štapnim mikserom i promiješajte.

Sadržaj

Uvod	18
Namenska upotreba	18
Obim isporuke	18
Opis aparata/pribor	19
Tehnički podaci	19
Bezbednosne napomene	20
Sastavljanje	22
Držanje aparata	22
Rukovanje	23
Čišćenje	24
Čuvanje	25
Otklanjanje grešaka	25
Odlaganje	26
Garancija i garantni list	27
Recepti	29
Krem čorba od povrća	29
Čorba od bundeve	30
Slatki voćni namaz	31
Sos sa biljem	32
Mlečni šejk od jogurta i banane	32

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

Ovaj aparat služi isključivo za preradu namirnica u malim količinama. Aparat je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Ovaj aparat nije namenjen za komercijalnu upotrebu.

UPOZORENJE

Opasnost usled nenamenske upotrebe!

Od aparata mogu da proizađu opasnosti prilikom nenamenske upotrebe i/ili drugačije upotrebe.

- ▶ Koristite aparat isključivo za namensku upotrebu.
- ▶ Pridržavajte se postupaka koji su opisani u ovom uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA

- ▶ Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova. Rizik snosi isključivo korisnik.

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Štapni mikser (štap za pasiranje i blok motora)
- Uputstvo za upotrebu

NAPOMENA

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

Opis aparata/pribor

Slika A

- ❶ Regulator brzine
- ❷ Prekidač (normalna brzina)
- ❸ Turbo prekidač (velika brzina)
- ❹ Blok motora
- ❺ Štap za pasiranje
- ❻ Sečivo

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~ (naizmenični napon), 50 Hz
Nazivna snaga	600 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Preporučujemo sledeće periode rada:

Ostavite štapni mikser da se ohladi oko 2 minuta nakon 1 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 Hz.
 - ▶ Izvucite mrežni utikač iz utičnice kod smetnji u radu i pre čišćenja aparata.
 - ▶ Aparat ne smete da izlažete tečnostima niti da ga koristite 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 sam kabl.
 - ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl, već ga postavite tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
 - ▶ 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 miskera. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.
-  Nipošto ne potapajte blok motora štapnog miskera 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.
- ▶ Sečivo je izuzetno oštro! Uvek koristite sečivo oprezno.
- ▶ Prilikom rukovanja izuzetno oštrim noževima/sečivima, postoji opasnost od povreda.
- ▶ Čistite aparat vrlo pažljivo. Sečivo je izuzetno oštro!
- ▶ 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.

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“.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Sečivo ❹ je izuzetno oštro! Uvek koristite sečiva oprezno.
- Stavite štapni mikser ❺ na blok motora ❸, tako da strelica bude usmerena na simbol ❻. Okrećite štapni mikser ❺, dok strelica na bloku motora ❸ ne bude usmerena na simbol ❼.

Držanje aparata

Da biste rukovali aparatom, držite ga na sledeći način:



Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

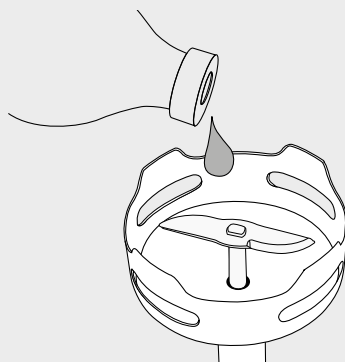
- Ne koristite štapni mikser za obradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepraviljivih oštećenja aparata!

Kada ste sastavili štapni mikser:

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

NAPOMENA

- Ukoliko se prilikom rada pojavi neobična buka, kao npr. škripanje ili tome slično, stavite malo jestivog ulja na pogonsku osovinu štapnog miksera:



Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

- Pre čišćenja aparata, 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.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Sečivo **6** je izuzetno oštro! Uvek koristite sečiva oprezno.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

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

NAPOMENA

- Preporučuje se, da aparat očistite neposredno nakon upotrebe, tako ćete izbeći da se ostaci namirnica osuše na aparatu.

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Skinite štap za pasiranje **5** sa bloka motora **4**. U tu svrhu, okrenite štap za pasiranje **5** u smeru  simbola i izvucite ga.
- 3) Očistite blok motora **4** vlažnom krpom.
Pobrinite se da voda ne dospe u otvore bloka motora **4**. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite ostatke deterdženta za pranje posuđa vlažnom krpom.
- 4) Temeljno očistite štap za pasiranje **5** u vodi za ispiranje i nakon toga isperite ostatke deterdženta za pranje posuđa čistom vodom.

NAPOMENA



Štap za pasiranje **5** možete da perete i u mašini za pranje posuđa.

- 5) Pre ponovnog korišćenja, sve dobro osušite i uverite se da je aparat potpuno suv.

Čuvanje

- 1) Očistite aparat kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.
- 2) Čuvajte očišćen aparat na čistom i suvom mestu, bez prašine.

Otklanjanje grešaka

Greška	Uzrok	Rešenje
Aparat ne funkcioniše.	Mrežni utikač nije uključen u utičnicu.	Uključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu.
	Aparat je neispravan.	Obratite se servisu.
Sečivo 6 se ne okreće ili se teško okreće.	Blok motora 4 i štap za pasiranje 5 nisu ispravno sastavljeni.	Izvucite utikač iz mrežne utičnice i sastavite aparat ispravno.
	Sečivo 6 je blokirano.	Izvucite mrežni utikač iz utičnice i uklonite prepreku.
	Masa koju mešate je suviše žilava ili tvrda.	Uređaj nije namenjen za preradu tvrdih namirnica.

Ako smetnje ne mogu da se uklone gore navedenim otklanjanjem grešaka ili ako uočite druge vrste smetnji, obratite se našem servisu.

Odlaganje



**Nipošto ne odlažite aparat u uobičajeni kućni otpad.
Ovaj proizvod podleže Evropskoj direktivi 2012/19/EU.**

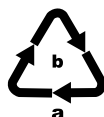
Predajte aparat ovlašćenom preduzeću za upravljanje otpadom ili svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada. Poštujte trenutno važeće propise. U slučaju nedoumica, obratite se svom komunalnom preduzeću za sakupljanje i odlaganje otpada.



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



Ambalaža se sastoji od ekoloških materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale posebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem:

1 – 7: Plastika,

20 – 22: Hartija i karton,

80 – 98: Kompozitni materijali.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

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 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, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

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 fiskalnog računa na uvid.

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

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim 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 proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predana kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom 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 proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Štapni mikser
Model:	SSMT 600 A1
IAN/Serijski broj:	306209
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, DE-44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejićevića 39b, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 0800-191-191, 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. 0800-191-199, e-mail: kontakt@lidl.rs

Recepti

Krem čorba od povrća

Za 2 - 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Oljuštite crni luk i isecite ga na kockice. Operite šargarepu, oljuštite je i isecite je na kolutove. Oljuštite krompir, isperite ga i isecite ga na velike kocke veličine oko 2 cm.
- 2) Zagrejte ulje u loncu, pa dinstajte crni luk u njemu dok ne bude providan. Dodajte šargarepu i krompir da se sve zajedno dinsta. Sipajte bujon, tako da povrće bude dobro pokriveno i ostavite da se sve kuva 10-15 minuta, dok povrće 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 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 i beli luk i isecite ih na kockice. Oljušite đumbir i isecite ga na kockice. Najpre kratko dinstajte crni luk i đumbir u vreloj 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 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. Promešajte sve štapnim mikserom, tako da dobijete homogenu smesu. Pritom dodajte dovoljno kokosovog mleka, dok supa ne postane kremasto gusta.
- 3) Začinite supu sokom od narandže, belim vinom, šećerom, solju i biberom, tako da pored ljutog ukusa, supa 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 45-60 sekundi. Ukoliko ostanu veći komadi, ostavite smesu da miruje čitava 2 minuta i onda je ponovo pasirajte 60 sekundi.
- 6) Odmah konzumirajte voćni namaz ili ga sipajte u teglu i zatvorite ga navojnim poklopcem.

Sos sa biljem

Sastojci

- 3 - 4 stabljike peršuna
- 3 - 4 stabljike bosiljka
- oko 100 ml maslinovog ulja
- 1 neobrađeni limun
- 1 puna kašičica senfa (dižon senf)
- 1 čen belog luka
- So, biber, šećer

Priprema

- 1) Skinite lišće bilja sa stabljika i stavite ga u visoku posudu za mešanje.
- 2) Dodajte sok od limuna i malo izrendane kore.
- 3) Oljuštite čen belog luka i isecite ga na kockice.
- 4) Stavite senf, iseckan čen belog luka, so i biber u posudu za mešanje.
- 5) Promešajte sastojke štapnim mikserom i postepeno dodajte maslinovo ulje.
- 6) Začinite sos sa bljem i eventualno dodajte prstohvat šećera.

Mlečni šejk od jogurta i banane

Sastojci

- 250 g jogurta (sa vanilom)
- 1 banana
- 200 ml mleka
- 1 pakovanja vanilin šećera

Priprema

- 1) Oljuštite bananu i isecite je na male komade.
- 2) Stavite sve sastojke u posudu za mešanje.
- 3) Pasirajte i promešajte štapnim mikserom.

Cuprins

Introducere	34
Utilizarea conform destinației	34
Furnitura	34
Descrierea aparatului/accesorii	35
Date tehnice	35
Indicații de siguranță	36
Asamblarea	38
Poziția utilizării	38
Operarea	39
Curățarea	40
Depozitarea	41
Remediarea defecțiunilor	41
Eliminarea	42
Garanția Kompernass Handels GmbH	43
Service-ul	44
Importator	44
Rețete	45
Supă cremă de legume	45
Supă de dovleac	46
Pastă tartinabilă dulce	47
Vinaigrette cu verdețuri	48
Milkshake cu iaurt și banane	48

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării alimentelor în cantități mici. Acesta este destinat exclusiv utilizării în gospodăriile private. Acest aparat nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri comerciale.

AVERTIZARE

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

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

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

INDICAȚIE

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

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mixer vertical (picior pasator și bloc motor)
- Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service**).

Descrierea aparatului/accesorii

Figura A

- ❶ Regulator de viteză
- ❷ Comutator (viteză normală)
- ❸ Comutator Turbo (viteză rapidă)
- ❹ Bloc motor
- ❺ Picior pasator
- ❻ Cuțit

Date tehnice

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

Vă recomandăm următoarele perioade de funcționare:

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

Dacă această perioadă de funcționare este depășită, 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 Hz.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare și înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiți și nici nu striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât nimeni să nu calce sau să se împiedice de el.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către specialiști autorizați sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ 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 lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.
-  Nu este permisă scufundarea blocului motor al mixerului vertical în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ În principiu deconectați aparatul de la rețeaua de curent...
 - când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - când curățați aparatul,
 - când îl asamblați sau când îl dezasamblați.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor lăsa la îndemâna copiilor.
- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitului extrem de ascuțit.
- ▶ Curățați aparatul cu foarte multă atenție. Cuțitul este extrem de ascuțit!
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.

Asamblarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Introduceți ștecărl în priză abia după asamblare.

INDICAȚIE

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

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cușitul ❹ este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.
- Așezați piciorul pasator ❺ pe blocul motor ❹, astfel încât săgeata să fie orientată către simbolul ❶. Rotiți piciorul pasator ❺ până când săgeata de pe blocul motor ❹ este orientată către simbolul ❷.

Poziția utilizării

Pentru a utiliza aparatul, țineți-l astfel:



Operarea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

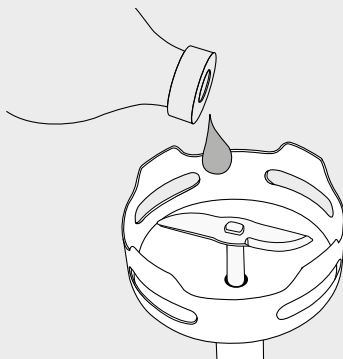
- Nu utilizați mixerul vertical pentru prelucrarea alimentelor solide. Aceasta provoacă pagube ireparabile aparatului!

Dacă ați asamblat mixerul vertical:

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

INDICAȚIE

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



Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.



La curățare este interzisă introducerea blocului motor ④ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cușitul ⑥ este extrem de ascuțit! Manipulați-l întotdeauna cu atenție.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

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

INDICAȚIE

- Se recomandă curățarea aparatului imediat după utilizare pentru a preveni uscarea resturilor de alimente.

- 1) Scoateți ștecărul din priză.
- 2) Scoateți piciorul pasator ⑤ de pe blocul motor ④. În acest scop rotiți piciorul pasator ⑤ în direcția simbolului  și scoateți-l.
- 3) Curățați blocul motor ④ cu o lavetă umedă.
Asigurați-vă că în orificiile blocului motor ④ nu pătrunde apă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. Ștergeți resturile de detergent cu o lavetă umedă.
- 4) Curățați temeinic piciorul pasator ⑤ în apă cu detergent de vase și îndepărtați apoi resturile de detergent cu apă curată.

INDICAȚIE



Puteți curăța piciorul pasator ⑤ și în mașina de spălat vase.

- 5) Ștergeți bine totul și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.

Depozitarea

- 1) Curățați aparatul conform descrierii din capitolul „Curățarea”.
- 2) Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Soluția
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este în priză.	Introduceți ștecărul într-o priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.
Cuțitul ❹ nu se rotește sau se rotește greu.	Blocul motor ❹ și piciorul pasator ❺ nu sunt asamblate corect.	Scoateți ștecărul din priză și asamblați corect aparatul.
	Cuțitul ❹ este blocat.	Scoateți ștecărul din priză și îndepărtați obstacolul.
	Amestecul este prea vâscos sau prea tare.	Aparatul nu este adecvat pentru prelucrarea alimentelor tari.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau în cazul în care constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Eliminarea



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

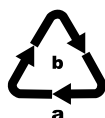
Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



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



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor de reciclare locale.



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 original. 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 sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt 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 (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonice** 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 altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 306209

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Supă cremă de legume

2 - 4 persoane

Ingrediente

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

Mod de preparare

- 1) Se curăță două cepe și se taie cuburi. 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 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 curățată)
- 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

Mod de preparare

- 1) Se curăță ceapa și se taie cuburi, la fel și usturoiul. 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 căleşte.
- 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. 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

Mod de preparare

- 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 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.

Vinaigrette cu verdețuri

Ingrediente

- 3 - 4 fire pătrunjel neted
- 3 - 4 fire busuioc
- cca 100 ml ulei de măsline
- 1 lămâie netratată
- 1 linguriță cu vârf muștar (muștar Dijon)
- 1 cățel de usturoi
- sare, piper, zahăr

Preparare

- 1) Rupeți frunzele verdețurilor de pe tije și puneți-le într-un vas de mixat înalt.
- 2) Adăugați zeama de lămâie și puțină coajă rasă.
- 3) Curățați usturoiul și tăiați-l cubulețe mici.
- 4) Adăugați muștarul, usturoiul tocat, sare și piper în vasul de mixat.
- 5) Mixați ingredientele cu mixerul vertical și adăugați treptat uleiul de măsline.
- 6) Gustați dressingul și eventual adăugați un praf de zahăr.

Milkshake cu iaurt și banane

Ingrediente

- 250 g iaurt (vanilie)
- 1 banană
- 200 ml de lapte
- 1 plic zahăr vanilat

Preparare

- 1) Curățați banana de coajă și tăiați-o în cubulețe mici.
- 2) Turnați toate ingredientele într-un vas de amestecare.
- 3) Mărunțiți cu mixerul vertical și amestecați.

Съдържание

Въведение	50
Употреба по предназначение	50
Окомплектовка на доставката	50
Описание на уреда/Принадлежности	51
Технически характеристики	51
Указания за безопасност	52
Сглобяване	54
Хващане на уреда	54
Работа с уреда	55
Почистване	56
Съхранение	57
Отстраняване на неизправности	57
Предаване за отпадъци	58
Гаранция	59
Сервизно обслужване	61
Вносител	61
Рецепти	63
Зеленчукова крем супа	63
Супа от тиква	64
Сладка плодова смес за мазане	65
Билков винегрет	66
Йогурт - банани - млечен шейк	66

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Употреба по предназначение

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

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

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

УКАЗАНИЕ

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

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор (тяло на пасатора и блок на двигателя)
- ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверете доставката за комплектност и видими повреди.
- ▶ При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиса (вж. глава **Сервиз**).

Описание на уреда/Принадлежности

Фигура А

- ❶ Регулатор на скоростта
- ❷ Превключвател (нормална скорост)
- ❸ Превключвател Turbo (висока скорост)
- ❹ Блок на двигателя
- ❺ Тяло на пасатора
- ❻ Нож

Технически характеристики

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

Препоръчваме следните времена на работа:

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

При превишаване на това време на работа са възможни повреди по уреда поради прегряване!

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда само към правилно инсталиран контакт с мрежово напрежение 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Никога не дърпайте самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела. Разполагайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът и хранящият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на блока на двигателя на пасатора. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа, ...
 - когато уредът не е под наблюдение,
 - когато почиствате уреда,
 - когато го сглобявате или разглобявате.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускате деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги бъдете предпазливи при работа с него.
- ▶ При работа с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително остър!
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.

Сглобяване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Включете щепсела в контакт едва след сглобяването.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Преди първото пускане в експлоатация почистете всички части съгласно описанието в глава „Почистване“.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът **6** е изключително остър! Винаги бъдете предпазливи при работа с него.
- Поставете тялото на пасатора **5** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа **6**. Завъртете тялото на пасатора **5** така, че стрелката на блока на двигателя **4** да сочи към символа **7**.

Хващане на уреда

За работа хванете уреда както следва:



Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

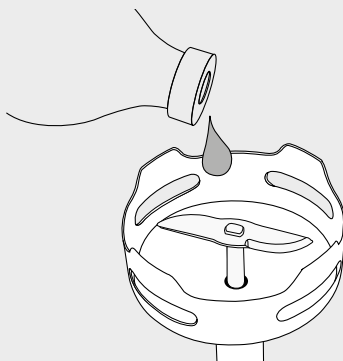
- ▶ Не използвайте пасатора за обработка на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда!

След като сте сглобили пасатора:

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

УКАЗАНИЕ

- ▶ В случай че по време на работа се появят необичайни шумове, като скърцане или др.п., сипете малко обикновено олио за готвене на задвижващия вал на пасатора:



Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.



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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Ножът **6** е изключително остър! Винаги бъдете предпазливи при работа с него.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

УКАЗАНИЕ

- Препоръчва се почистване на уреда непосредствено след употреба, за да се предотврати засъхване на остатъци от хранителни продукти.

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Свалете тялото на пасатора **5** от блока на двигателя **4**. За целта завъртете тялото на пасатора **5** по посока на символа  и го свалете.
- 3) Почистете блока на двигателя **4** с влажна кърпа.
Не допускате попадане на вода в отворите на блока на двигателя **4**.
При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете остатъци от миешия препарат с влажна кърпа.
- 4) Почистете старателно тялото на пасатора **5** в разтвор от вода и миеш препарат и след това отстранете остатъци от миешия препарат с чиста вода.

УКАЗАНИЕ



Тялото на пасатора може да се мие **5** също в съдомиялна машина.

- 5) Подсушете добре всички части и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

Съхранение

- 1) Почистете уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.
- 2) Съхранявайте почистения уред на чисто, ненапразено и сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.
Ножът 6 не се върти или се върти трудно.	Блокът на двигателя 4 и тялото на пасатора 5 не са сглобени правилно.	Издърпайте щепсела от контакта и сглобете правилно уреда.
	Ножът 6 е блокиран.	Издърпайте щепсела от контакта и отстранете препятствието.
	Продуктите за миксиране са твърде гъсти или твърди.	Уредът не е подходящ за обработка на твърди хранителни продукти.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по горепосочените начини или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

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



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



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте отделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение:

1–7: пластмаси,

20–22: хартия и картон,

80–98: композитни материали.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **306209**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

Сервизно обслужване

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

IAN 306209

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

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

Чл. 113.

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

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

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Рецепти

Зеленчукова крем супа

2 - 4 порции

Продукти

- 2 - 3 с.л. олио
- 200 гр. лук
- 200 гр. картофи (много подходящи са т.нар. "брашнени" разваряващи се сортове)
- 200 гр. моркови
- 350 - 400 мл зеленчуков бульон (пресен или инстантен)
- сол, черен пипер, индийско орехче
- 5 гр. магданоз

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го нарежете на ситни кубчета. Измийте и остържете морковите и ги нарежете на филийки. Обелете и измийте картофите и ги нарежете на кубчета със страна около 2 см.
- 2) Загрейте олиото в тенджера, задушете в него лука до прозрачност. Добавете морковите и картофите и също ги задушете. Налейте бульон, колкото да покрие добре зеленчуците и оставете всичко да се вари до омекване около 10-15 минути. Ако е необходимо, от време на време доливайте бульон, в случай че зеленчуците вече не са покрити.
- 3) Измийте магданоза, изтръскайте го и отстранете дръжките. Накъсайте магданоза на едро и го сложете в супата. Пюрирайте всичко с пасатора в продължение на около 1 минута. Подправете със сол, черен пипер и настъргано индийско орехче.

Супа от тиква

4 порции

Продукти

- 1 средно голяма глава лук
- 2 скилидки чесън
- 10 - 20 гр. пресен джинджирил
- 3 с.л. рапично олио
- 400 гр. месо от тиква (най-подходяща е тиквата от сорта Хокайдо, защото при варенето кората на тиквата омеква и не е необходимо да се бели)
- 250 - 300 мл кокосово мляко
- 250 - 500 мл зеленчуков бульон
- сок от ½ портокал
- малко сухо бяло вино
- 1 ч.л. захар
- сол, черен пипер

Приготвяне

- 1) Обелете лука и чесъна и ги нарежете на кубчета. Обелете джинджирила и го нарежете на ситни кубчета. Най-напред задушете лука и джинджирила в горещото олио. След 2 минути прибавете и чесъна и също го задушете.
- 2) Измийте тиквата старателно с четка за миене на зеленчуци и топла вода, след това я нарежете на кубчета със страна 2-3 см. (Ако използвате друга тиква, а не тиква от сорта Хокайдо, допълнително трябва да я обелите). Сипете кубчетата тиква към лука и джинджирила и ги задушете. Налейте половината количество кокосово мляко и толкова зеленчуков бульон, колкото тиквата да се покрие добре. Със затворен капак варете до омекване около 20-25 минути. Миксирайте всичко до гладкост с пасатора. Прибавете още толкова кокосово мляко, колкото е необходимо, за да се получи супа с добра, нежна кремобразна гъстота.
- 3) Подправете супата с портокалов сок, бяло вино, захар, сол и черен пипер, така че супата да има не само лютива, но и сладка и балансирано кисело-солена нотка.

Сладка плодова смес за мазане

Продукти

- 250 гр. ягоди или други плодове (пресни или дълбокозамразени)
- 1 пакетче (около 125 гр.) желираща захар без варене
- няколко капки лимонов сок
- на върха на ножа вътрешност от шушулка на ванилия

Приготвяне

- 1) Измийте и почистете ягодите, отстранете зелените части около дръжката. Оставете ягодите да се отцедят добре върху сито, за да може да изтече излишната вода и сместа за мазане да не стане много течна. Нарежете по-едрите ягоди на дребно.
- 2) Претеглете 250 гр. ягоди и ги сипете в подходяща купа за миксиране.
- 3) Прибавете няколко капки лимонов сок.
- 4) При необходимост остържете вътрешността на една шушулка ванилия и я добавете.
- 5) Прибавете съдържанието на пакетчето желираща захар без варене и миксирайте старателно с пасатора в продължение на 45-60 секунди. Ако са останали все още едри парчета, оставете всичко да почине 2 минута и след това пюрирайте наново 60 секунди.
- 6) Консумирайте веднага или сипете плодовата смес за мазане в стъклен буркан и го затворете с капачка на винт.

Билков винегрет

Продукти

- 3 - 4 клонки гладък магданоз
- 3 - 4 клонки босилек
- около 100 мл зехтин
- 1 необработен лимон
- 1 ч.л. с връх горчица (дижонска горчица)
- 1 скилидка чесън
- сол, черен пипер, захар

Приготвяне

- 1) Откъснете листата на зелените подправки от клонките и ги поставете във висок съд за миксиране.
- 2) Прибавете сока на лимона и малко от настърганата му кора.
- 3) Обелете скилидката чесън и я нарежете на малки кубчета.
- 4) Сипете горчицата, нарязаната на кубчета скилидка чесън, сол и черен пипер в съда за миксиране.
- 5) Миксирайте продуктите с пасатора, като добавяте постепенно зехтина.
- 6) Опитайте винегрета на вкус и евентуално прибавете още една щипка захар.

Йогурт - банани - млечен шейк

Продукти

- 250 г йогурт (ванилия)
- 1 банан
- 200 мл прясно мляко
- 1 пакетче ванилова захар

Приготвяне

- 1) Обелете бананите и ги нарежете на малки парчета.
- 2) Сложете всички съставки в един съд.
- 3) Смесете и разбъркайте с миксера.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	68
Προβλεπόμενη χρήση	68
Παραδοτέος εξοπλισμός	68
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	69
Τεχνικά χαρακτηριστικά	69
Υποδείξεις ασφαλείας	70
Συναρμολόγηση	72
Κράτημα συσκευής	72
Χειρισμός	73
Καθαρισμός	74
Φύλαξη	75
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	75
Απόρριψη	76
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	77
Σέρβις	78
Εισαγωγέας	78
Συνταγές	79
Σούπα κρέμα λαχανικών	79
Σούπα κολοκύθας	80
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	81
Βινεγκρέτ με βότανα	82
Μιλκσέικ με γιασούρτι και μπανάνες	82

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες. Προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή λόγω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης και/ή άλλου είδους χρήσης.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Μπλέντερ ράβδος (ράβδος πολτοποίησης και μονάδα μοτέρ)
- Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού και για τυχόν εμφανείς φθορές.
- ▶ Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

Εικόνα Α

- ❶ Ρυθμιστής ταχύτητας
- ❷ Διακόπτης (κανονική ταχύτητα)
- ❸ Διακόπτης Turbo (γρήγορη ταχύτητα)
- ❹ Μονάδα μοτέρ
- ❺ Ράβδος πολτοποίησης
- ❻ Λεπίδα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 – 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	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.

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

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

Εάν γίνει υπέρβαση αυτού του χρόνου 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 Hz.
- ▶ 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 περιβλημα 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.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας μοτέρ του μίξερ χειρός. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
- ⚡ (X) Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ του μίξερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά του.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από την αντικατάσταση πρόσθετων εξαρτημάτων ή μερών αυτών, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιείται και να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος, ...
 - όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - όταν τη συναρμολογείτε ή την αποσυναρμολογείτε.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Η λεπίδα είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών λεπίδων.
- ▶ Καθαρίζετε τη συσκευή πολύ προσεκτικά. Η λεπίδα είναι εξαιρετικά κοφτερή!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιβλέπεται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα ❹ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεχτικοί.
- Τοποθετήστε τη ράβδο πολτοποίησης ❺ στη μονάδα μοτέρ ❹ κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το βέλος να δείχνει προς το σύμβολο ❸. Περιστρέψτε τη ράβδο πολτοποίησης ❺, μέχρι το βέλος στη μονάδα μοτέρ ❹ να δείχνει προς το σύμβολο ❷.

Κράτημα συσκευής

Για να χειριστείτε τη συσκευή, κρατήστε την ως εξής:



Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

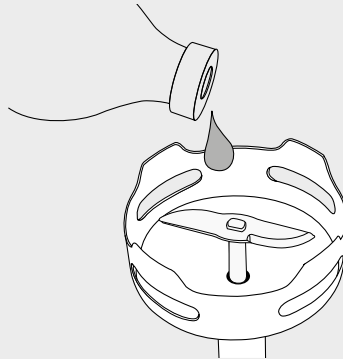
- Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός για στερεά τρόφιμα. Διαφορετικά, θα προκληθούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!

Αφού συναρμολογήσετε το μίξερ χειρός:

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



Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.



Κατά τον καθαρισμό, μην βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη μονάδα μοτέρ **4** σε νερό και μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα **6** είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Συστήνεται να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση, ώστε να μην ξεραθούν τα υπολείμματα τροφίμων.

- 1) Αποσυνδέστε το βύσμα.
- 2) Αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης **5** από τη μονάδα μοτέρ **4**. Για το σκοπό αυτό, περιστρέψτε τη ράβδο πολτοποίησης **5** στην κατεύθυνση του συμβόλου **6** και αφαιρέστε την.
- 3) Καθαρίζετε τη μονάδα μοτέρ **4** με ένα νωπό πανί.
Φροντίζετε ώστε να μην εισχωρεί νερό στα ανοίγματα της μονάδας μοτέρ **4**.
Για πιο σκληρές βρομιές προσθέτετε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό.
Αφαιρείτε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 4) Καθαρίζετε τη ράβδο πολτοποίησης **5** σχολαστικά σε νερό και, στη συνέχεια, απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Μπορείτε να πλένετε τη ράβδο πολτοποίησης **5** και στο πλυντήριο πιάτων.

- 5) Στεγνώνετε τα όλα καλά και φροντίζετε ώστε η συσκευή να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από την εκ νέου χρήση.

Φύλαξη

- 1) Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- 2) Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν έχει εισαχθεί.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λεπίδα ❹ δεν περιστρέφεται ή γυρίζει με δυσκολία.	Η μονάδα μοτέρ ❹ και η ράβδος πολτοποίησης ❺ δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή.
	Η λεπίδα ❹ έχει μπλοκάρει.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απομακρύνετε το εμπόδιο.
	Το προϊόν ανάμειξης είναι πολύ ινώδες ή σκληρό.	Η συσκευή δεν ενδείκνυται για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων.

Εάν δεν είναι δυνατή η αντιμετώπιση των σφαλμάτων με τις παραπάνω προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίψετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

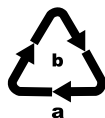
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



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



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικό προς το περιβάλλον υλικό, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών σημείων ανακύκλωσης.



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 ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

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 απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- 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 κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 306209

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Συνταγές

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

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

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε. 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 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 καθάρισμα)
- 250 - 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ξηρό λευκό κρασί
- 1 ΚΤ ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια, τα κόβετε σε κύβους, το ίδιο και 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 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
- Μεδοούλι λουβιού βανίλιας στη μύτη του μαχαιριού

Προετοιμασία

- 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 για 45-60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμα μεγάλα κομμάτια, αφήνετε τον πολτό να ησυχάσει για 2 λεπτό 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.

Βινεγκρέτ με βότανα

Συστατικά

- 3 - 4 μίσχους Ιταλικό μαϊντανό
- 3 - 4 μίσχους βασιλικού
- περ. 100 ml ελαιόλαδο
- 1 λεμόνι
- 1 γεμάτη ΚΓ μουστάρδα (Dijon)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη

Προετοιμασία

- 1) Απομακρύνετε τα φύλλα των βοτάνων από τους μίσχους και βάλτε τα σε ένα ψηλό δοχείο ανάμειξης.
- 2) Προσθέστε το χυμό του λεμονιού και λίγο τριμμένη φλούδα.
- 3) Καθαρίστε τη σκελίδα σκόρδο και κόψτε την σε μικρούς κύβους.
- 4) Προσθέστε τη μουστάρδα, την κομμένη σκελίδα σκόρδο, αλάτι και πιπέρι στο δοχείο ανάμειξης.
- 5) Αναμείξτε τα συστατικά με το μίξερ και προσθέτετε λίγο - λίγο το ελαιόλαδο.
- 6) Δοκιμάστε τη βινεγκρέτ και προσθέστε ενδεχομένως μια πρέζα ζάχαρη.

Μιλκσέικ με γιαούρτι και μπανάνες

Συστατικά

- 250 γρ. γιαούρτι (βανίλια)
- 1 μπανάνα
- 200 ml γάλα
- 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίστε τη μπανάνα και κόψτε τη σε μικρά κομματάκια.
- 2) Βάλτε όλα τα συστατικά μέσα σε ένα δοχείο ανάμειξης.
- 3) Πολιτοποιήστε και αναμίξτε με το μίξερ χειρός.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	84
Bestimmungsgemäße Verwendung	84
Lieferumfang	84
Gerätebeschreibung/Zubehör	85
Technische Daten	85
Sicherheitshinweise	86
Zusammenbauen	88
Gerät halten	88
Bedienen	89
Reinigen	90
Aufbewahren	91
Fehlerbehebung	91
Entsorgung	92
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	93
Service	94
Importeur	94
Rezepte	95
Gemüse-Cremesuppe	95
Kürbissuppe	96
Süßer Fruchtaufstrich	97
Kräuter-Vinaigrette	98
Joghurt - Bananen - Milchshake	98

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer (Pürierstab und Motorblock)
- Bedienungsanleitung

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 die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab
- ❻ Messer

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, 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 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ⊘ Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ 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.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Das Messer ist 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.

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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Pürierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Pürierstab **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

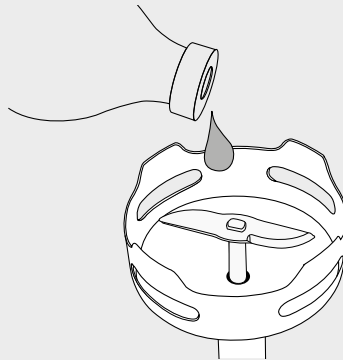
- Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **2** (und gegebenenfalls den Turbo-Schalter **3**) los.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



Reinigen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

 Sie dürfen den Motorblock  bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Anrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Pürierstab  vom Motorblock  ab. Drehen Sie den Pürierstab  dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock  mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks  gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab  gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Sie können den Pürierstab  auch in der Spülmaschine reinigen.

- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Messer ❹ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❹ und Pürierstab ❺ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❹ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 306209

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

- 2 - 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehlig kochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 - 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder Instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

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

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 - 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufte TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzufließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer pürieren und mixen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen: 10/2018 · Ident.-No.: SSMT600A1-082018-1

IAN 306209