

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SET SSMS 600 D3

HR

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

RO

SET MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

DE

AT

CH

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

RS

ŠTAPNI MIKSER

Uputstvo za upotrebu

BG

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

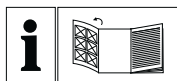
IAN 309658

HR

RS

RO

BG



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.

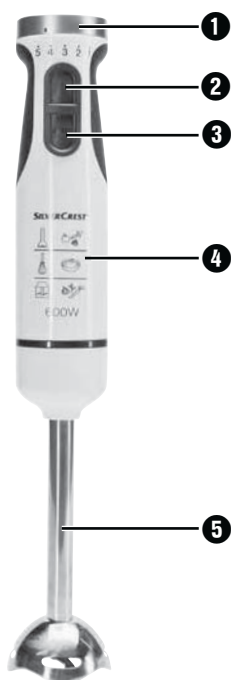
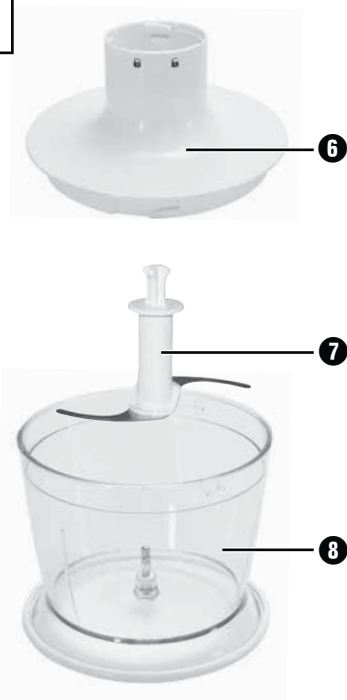
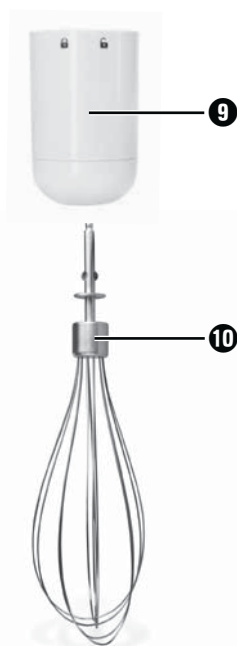
BG

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

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	21
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	41
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	61
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	83

A**B****C****D**

Sadržaj

Uvod	2
Autorsko pravo	2
Uporaba u skladu sa namjenom	2
Obim isporuke	3
Zbrinjavanje pakiranja	3
Opis uređaja/oprema	4
Tehnički podaci	4
Sigurnosne upute	5
Uporaba	7
Sastavljanje	8
Sastavljanje štapnog miksera	8
Sastavljanje metlice za bjelanjak	8
Sastavljanje usitnjivača	8
Držanje uređaja	9
Rukovanje	10
Čišćenje	12
Zbrinjavanje uređaja	13
Napomene u vezi sa EU-izjavom o konformitetu	13
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	14
Servis	15
Uvoznik	15
Recepti	16
Krem juha od povrća	16
Juha od bundeve	17
Slatki voćni namaz	18
Čokoladna krema	19
Majoneza	19

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

Swako umnožavanje, odnosno swako naknadno tiskanje, i djelomično, kao i reprodukcija slika, i u promijenjenom obliku, dopušteno je isključivo uz prethodno pismeno odobrenje proizvođača.

Uporaba u skladu sa namjenom

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



UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

U slučaju nenamjenske uporabe i/ili druge vrste uporabe uređaj može prouzrokovati opasnosti.

- ▶ Uređaj koristite isključivo na namjenski način.
- ▶ Pridržavajte se načina postupanja opisanih u ovim uputama za rukovanje.

NAPOMENA

- ▶ Potraživanja svake vrste zbog štete nastale uslijed nenamjenske uporabe, nestručno izvedenih popravaka, neovlaštenih promjena ili korištenja nedopuštenih zamjenskih dijelova su isključena. Rizik nosi isključivo korisnik uređaja.

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Mjerna čašica sa kombiniranim poklopcem/stalkom
- Metlica za bjelanjak
- Usitnjivač (nože i zdjela sa kombiniranim poklopcem/stalkom)
- Upute za rukovanje

1) Izvadite sve dijelove uređaja i upute za rukovanje iz kartona.

2) Uklonite sav materijal pakiranja!

3) Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

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

Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali pakiranja su izabrani prema ekološkim aspektima i aspektima zbrinjavanja i zbog toga su prikladni za recikliranje.



Vraćanje pakiranja u kružni tok materijala štedi sirovine i umanjuje količinu nastalog otpada. Materijale pakiranja, koji Vam više nisu potrebni, zbrinite u skladu sa važećim mjesnim propisima.



Pakiranje zbrinite na ekološki ispravan način.

Pazite na oznake na različitim ambalažnim materijalima i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja:

1–7: Plastika,

20–22: Papir i karton,

80–98: Kompozitni materijali.

NAPOMENA

- ▶ Ako je moguće, sačuvajte originalno pakiranje za vrijeme jamstvenog roka uređaja, kako biste uređaj u slučaju korištenja prava na jamstvo mogli uredno zapakirati.

Opis uređaja/oprema

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (usitnjivač):

- ❻ Poklopac posude
- ❼ Nož
- ❽ Zdjela (sa kombiniranim poklopcem/stalkom)

Slika C (metlica za bjelanjak):

- ❾ Držač metlice za bjelanjak
- ❿ Metlica za bjelanjak

Slika D (oprema):

- ⓫ Mjerna čašica (sa kombiniranim poklopcem/stalkom)

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~ ((izmjenična struja), 50 – 60 Hz
Nominalna snaga	600 W
Zaštitna klasa	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi dijelovi ovog uređaja, koji dolaze u dodir s namirnicama, ne djeluju negativno na namirnice.
Kapacitet: Mjerna čašica	700 ml
Maksimalna količina punjenja tekućine	300 ml

Preporučujemo sljedeća vremena pogona:

Nakon 1 minute pogona, štapni mikser ostavite da se hladi približno 2 minute.

Nakon 1 minute pogona, usitnjivač ostavite da se hladi približno 2 minute.

Nakon 2 minute pogona, metlicu za bjelanjak ostavite da se hladi približno 2 minute.

U slučaju prekoračenja ovih pogonskih vremena, može doći do pregrijavanja i oštećenja uređaja!

Sigurnosne upute

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ U slučaju pogonskih smetnji uređaja i prije čišćenja uređaja obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom.
- ▶ Ukoliko tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
- ▶ Ne lomite i ne gnječite mrežni kabel i postavite ga tako da nitko ne može na njega stati ili se preko njega spotaknuti.
- ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno dajte zamijeniti od strane ovlaštenog stručnog osoblja ili od strane servisa za kupce kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.
- ▶  Blok motora štapnog miksera ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dopustiti prodiranje tekućina u kućište bloka motora.

OPASNOST – STRUJNI UDAR!

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

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

Uporaba

NAPOMENA

- ▶ Sa mjernom čašom **11** možete mjeriti tekućine do 700 ml. Za preradu napunite maksimalno 300 ml, u protivnom može doći do curenja tekućine iz mjerne čaše **11**.
- ▶ Ako želite tekućine/namirnice čuvati u mjernoj čaši **11**, možete stalak mjerne čaše **11** skinuti i koristiti kao poklopac. Obratite pažnju na to, da i odlijev na mjernoj čaši **11** bude zatvoren.

- Sa štapnim mikserom **5** možete pripravlјati dipove, umake, juhe i hranu za bebe. Preporučamo da štapni mikser **5** pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

OPREZ – MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za preradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!
- Sa metlicom **10** možete pripravlјati majonezu, tući vrhnje i bjelanjak ili prirediti desert. Preporučamo da metlicu **10** pogonite maksimalno 2 minute neprekidno i zatim ostavite da se ohladi.
- Sa usitnjivačem, koji se sastoji od noža **7**, zdjele **8** i poklopca zdjele **6**, možete usitniti i tvrde vrste namirnica. Preporučamo da usitnjivač pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

OPREZ – MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Usitnjivač ne koristite za obrađivanje tekućina. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Mrežni utikač tek nakon sastavljanja utaknite u utičnicu.

NAPOMENA

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

Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Nož je krajnje oštar! Uvijek pažljivo rukujte sa njime.
- Postavite štapni mikser **5** na blok motora **4**, tako da strelica pokazuje na simbol **6**. Okrenite štapni mikser **5**, sve dok strelica na bloku motora **4** bude usmjerena prema simbolu **6**.

Sastavljanje metlice za bjelanjak

- Utisnite metlicu za bjelanjak **10** u držač metliceza bjelanjak **9**, sve dok čvrsto ne ulegne.
- Tako sastavljenu metlicu za bjelanjak **10** postavite na blok motora **4**, tako da strelica bude usmjerena na simbol **6**. Okrenite blok motora **4**, sve dok strelica ne bude usmjerena na simbol **6**.

Sastavljanje usitnjivača

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Nož **7** je krajnje oštar! Uvijek pažljivo rukujte sa njime.
- Oprezno postavite nož **7** na držač u zdjeli **8**. Okrenite pritom nož **7** malo, tako da klizne na držač.

NAPOMENA

- Nož **7** pritom ne stoji sasvim čvrsto na držaču. To je normalno. Nož **7** će sasvim čvrsto stajati onda, kada poklopac posude **6** postavite.
- Umetnite namirnice za usitnjavanje u zdjelu **8**.

NAPOMENA

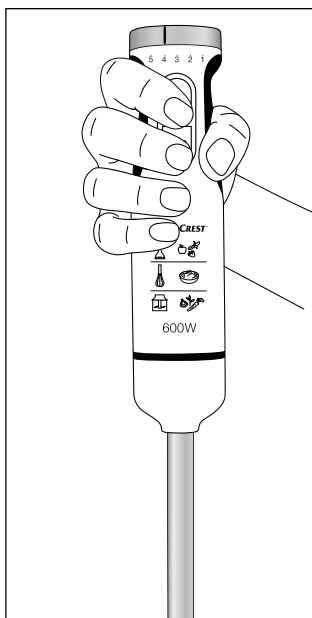
- ▶ Napunite zdjelu **8** uvijek samo do oznake MAX. U protivnom uređaj neće funkcionirati optimalno.
- Postavite poklopac zdjele **6** na zdjelu **8** i zavrnite ga. Pritom ispusti na rubu zdjele **8** moraju biti uvedeni u šinu na poklopcu zdjele **6**. Obratite pozornost na to, da nož **7** ispravno zahvata u poklopac zdjele **6**.
- Postavite blok motora **4** na poklopac zdjele **6**, tako da strelica pokazuje na simbol **6**. Okrenite blok motora **4**, dok strelica bude usmjerena na simbol **7**.

NAPOMENA

- ▶ Ako želite namirnice čuvati u zdjeli **8**, možete stalak zdjele **8** skinuti i koristiti kao poklopac. U tu svrhu skinite poklopac zdjele **6** i blok motora **4**, te po potrebi nož **7** oprezno izvadite. Otpustite stalak zdjele **8** i postavite ga na zdjelu **8**.

Držanje uređaja

Za posluživanje uređaja držite ga na slijedeći način:



Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

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

NAPOMENA

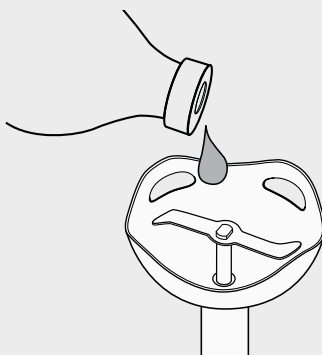
- Ako želite vrhnje tući sa metlicom za bjelanjak **10**, posudu za vrijeme tućenja držite ukoso. Na taj način vrhnje će brže očvrnuti. Obratite pažnju na to, da ne dođe do rasprskavanja vrhnja za vrijeme tućenja. Za tučenje vrhnja postavite regulator brzine **1** na „5“.

Kada ste komplet štapnog miksera sastavili na željeni način:

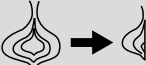
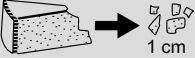
- 1) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 2) Držite prekidač **2**, da biste namirnice prerađivali normalnom brzinom. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „5“, ako brzinu želite povećati. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „1“, ako brzinu želite smanjiti.
- 3) Držite turbo-prekidač **3**, da biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskanjem turbo-prekidača **3** trenutno Vam na raspolaganju stoji maksimalna brzina prerađivanja.
- 4) Kada završite preradu namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač.

NAPOMENA

- Ukoliko za vrijeme pogona dođe do neobičnih šumova poput škripanja i sličnih zvukova, na pogonsku osovinu štapnog miksera nanesite manju količinu neutralnog jestivog ulja:



Primjeri za mljevenje i usitnjavanje različitih namirnica pomoću usitnjivača:

Sastojci		Maksi- malna količina	Vrijeme prerađivanja	BRZINA
Luk		200 g	ca. 20 sek.	Stupanj 1 – 3
Peršin		30 g	ca. 20 sek.	Turbo
Češnjak		20 češnjeva	ca. 20 sek.	Stupanj 1 – 5
Mrkve		200 g	ca. 15 sek.	Stupanj 1 – 5
Lješnaci/ bademi		200 g	ca. 30 sek.	Turbo
Orasi		200 g	ca. 25 sek.	Stupanj 3 – 4
Parmezan		250 g	ca. 30 sek.	Turbo

Čišćenje

UPOZORENJE OD STRUJNOG UDARA!

- Prije čišćenja štapnog miksera obavezno izvucite utikač iz mrežne utičnice.
-  Ne smijete motorni blok **4** prilikom čišćenja nikako uroniti u vodu ili držati pod mlaz tekuće vode.

UPOZORENJE – OPASNOST OD OZLJEDE!

- Prilikom rukovanja sa krajnje oštrim nožem **7** postoji opasnost od ozljede. Usitnjivač nakon uporabe i čišćenja ponovo sastavite, kako se ne biste posjekli na slobodnostojećim noževima. Nož držite van dohvata djece.

NAPOMENA



Zdjela **8**, metlica za bjelanjak **10**, mjerna čašicu **11** i nož **7** mogu se prati u perilici posuđa.

OPREZ – MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- Dijelove kompleta štapnog miksera ne smijete čistiti u stroju za pranje posuđa, jer bi oni uslijed toga pretrpjeli oštećenja.
- Ne koristite agresivna, kemijska ili ribajuća sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu!

- 1) Izvucite mrežni utikač.
- 2) Blok motora **4** i držač metlice za snijeg **9** očistite vlažnom krpom. Osigurajte, da voda ne može dospjeti u otvore bloka motora **4**. Kod tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje na krpu. Obrišite ostatke sredstva za pranje vlažnom krpom.
- 3) Očistite štapni mikser **5**, poklopac zdjele **6**, zdjelu **8**, metlicu za bjelanjak **10**, mjernu čašicu **11** i nož **7** temeljito u vodi za pranje posuđa, a zatim ostatke sredstva za pranje posuđa odstranite bistrom vodom.
- 4) Sve skupa dobro osušite krpom i osigurajte, da uređaj prije ponovne uporabe bude sasvim sušen.

Zbrinjavanje uređaja



Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće.

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU.

Uređaj zbrinite preko ovlaštenog poduzeća za otklanjanje otpada ili preko vašeg komunalnog poduzeća za zbrinjavanje otpada. Obratite pažnju na aktualno važeće propise. U slučaju dvojbe se povežite sa svojim poduzećem za uklanjanje otpada.



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

Napomene u vezi sa EU-izjavom o konformitetu

Ovaj uređaj odgovara osnovnim zahtjevima i drugim relevantnim propisima europske smjernice za elektromagnetnu podnošljivost 2014/30/EU, smjernici za oblikovanje proizvoda ErP 2009/125/EC, kao i smjernice za niskonaponske uređaje 2014/35/EU.



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 309658

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 juhe (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. Dolijte toliko juhe, da povrće bude dobro preliveno i sve zajedno kuhajte 10 – 15 minuta, dok ne bude mekano. Po potrebi povremeno izvršite dolijevanje juhe, ukoliko povrće više ne bude pokriveno tekućinom.
- 3) Peršin operite, protresite da se osuši i odstranite peteljke. Peršin razdvojite u velike komade i dodajte u juhu. Sve zajedno sa štapnim mikserom **5** pirirajte približno 1 minutu. Po ukusu dodajte soli, papra i naribanog muskatovog oraha.

Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

- 1 luk srednje veličine
- 2 češnja češnjaka
- 10 – 20 g svježeg đumbira
- 3 VŽ ulja od repice
- 400 g mesa bundeve (najbolje je meso Hokkaido-bundeve, jer njena ljuska prilikom kuhanja postaje mekana i ne mora biti ljuštena)
- 250 – 300 ml kokosovog mlijeka
- 250 – 500 ml povrtna juhe
- 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 četkosm za povrće pod mlazom tople vode temeljito očistite i zatim izrežite na kocke veličine 2 – 3 cm. (Ako koristite druge vrste bundeve umjesto Hokkaido-bundeve, onda ih morate dodatno oljuštiti). Kocke bundeve dodajte uz luk i đumbir i zajedno pirjajte. Dolijte polovicu količine kokosovog mlijeka i povrtna juhe, tako da bundeva bude dobro prekrivena tekućinom. Uz zatvoreni poklopac kuhajte ca. 20 – 25 minuta, dok ne omekša. Sve zajedno štapnim mikserom **5** usitnite dok ne bude glatko. Pritom dodajte toliko kokosovog mlijeka, dok juha ne dobije pravu, blago-kremastu konzistenciju.
- 3) Juhi dodajte sok od naranče, bijelo vino, šećer, sol i papar, tako da juha osim ljutine ima i slatki okus, te istančanu kiselkasto-slanu nijansu.

Slatki voćni namaz

Sastojci

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

Priprema

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

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Tučeno vrhnje prokuhajte, čokoladu izmrvite i na laganoj vatri polako istopite. Sadržaj pola čahure od vanilije istružite i umiješajte.
- 2) U hladnjaku pustite da se potpuno ohladi i očvrsne.
- 3) Prije serviranja pomoću metlice za bjelanjak 10 pomiješajte, da nastane krema.

Savjet: Poslužite sa svježim plodovima voća.

Majoneza

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. od repice
- 1 jaje (žutanjak i bjelanjak)
- 10 g blagog octa ili soka od limuna
- Sol i papar prema ukusu

Priprema

- 1) Jaje i limunov sok umetnite u posudu za miksiranje, metlicu za bjelanjak 10 okomito postavite u posudu i pritisnite turbo-tipku 3.
- 2) Ulje ravnomjernim tankim mlazom polako (u roku od ca. 1:30 minuta) dodajte, tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na koncu prema ukusu začinite sa soli i paprom.

Sadržaj

Uvod	22
Autorsko pravo	22
Namenska upotreba	22
Obim isporuke	23
Odlaganje ambalaže	23
Opis aparata/pribor	24
Tehnički podaci	24
Bezbednosne napomene	25
Upotreba	27
Sastavljanje	28
Sastavljanje štapnog miskera	28
Sastavljanje metlice za balanca	28
Sastavljanje seckalice	28
Držanje aparata	29
Rukovanje	30
Čišćenje	32
Odlaganje aparata	33
Napomene u vezi sa EZ Izjavom o usklađenosti	33
Garancija i garantni list	34
Recepti	36
Krem supa od povrća	36
Supa od bundeve	37
Slatki voćni namaz	38
Čokoladni krem	39
Majonez	39

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.

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

Svako umnožavanje odn. preštampanje, čak i delimično, kao i prosleđivanje slika, i u izmenjenom obliku, dozvoljeno je samo uz pisanu saglasnost proizvođača.

Namenska upotreba

Komplet štapnog miksera služi isključivo za preradu namirnica u malim količinama. On je namenjen isključivo za korišćenje u privatnom domaćinstvu. Štapni mikser 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
- Merna čaša sa kombinovanim poklopcem/stalkom
- Metlica za belanca
- Seckalica (sečiva i činija sa kombinovanim poklopcem/stalkom)
- Uputstvo za upotrebu

1) Izvadite delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.

2) Uklonite sav ambalažni materijal.

3) Očistite sve delove aparata kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

NAPOMENA

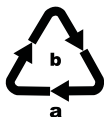
- Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja.
- Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

Odlaganje ambalaže

Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje gomilanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

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

1–7: Plastika

20–22: Hartija i karton

80–98: Kompozitni materijal.

NAPOMENA

- Ako je moguće, sačuvajte originalnu ambalažu za vreme važenja garancije aparata da biste ga mogli propisno zapakovati u slučaju potraživanja na osnovu garancije.

Opis aparata/pribor

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (seckalica):

- ❻ Poklopac za činiju
- ❼ Sečivo
- ❽ Činija (sa kombinovanim poklopcem/stalkom)

Slika C (metlica za belanca):

- ❾ Držač metlice za belanca
- ❿ Metlica za belanca

Slika D (pribor):

- ⓫ Merna čaša (sa kombinovanim poklopcem/stalkom)

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~ (naizmenični napon), 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Klasa zaštite	II/ □ (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.
Zapremina Merna čaša	700 ml
Maks. količina punjenja tečnostima	300 ml

NAPOMENA



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

Preporučujemo sledeće periode rada:

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

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

Ostavite metlicu za belanca da se ohladi oko 2 minuta nakon 2 minuta rada.

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

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Priključite aparat samo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu sa mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ Izvucite mrežni utikač iz 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.
- ▶ Sečiva su izuzetno oštra! Koristite sečiva uvek oprezno.
- ▶ Prilikom rukovanja izuzetno oštrim sečivima postoji opasnost od povreda.
- ▶ Čistite aparat vrlo pažljivo. Sečiva su izuzetno oštra!
- ▶ Budite uvek oprezni prilikom pražnjenja činije! Sečiva su izuzetno oštra!
- ▶ Aparat mora da bude uvek odvojen od mreže kada nije pod nadzorom, kao i pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- ▶ Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.

Upotreba

NAPOMENA

- ▶ Mernom čašom **11** možete da izmerite do 700 ml tečnosti. Uspite za obradu najviše 300 ml, jer u suprotnom tečnost može da iscuri iz merne čaše **11**.
- ▶ Ako želite da čuvate tečnosti/namirnice u mernoj čaši **11**, onda možete da skinete stalak merne čaše **11** i da ga upotrebite kao poklopac. Vodite računa da je odvod na mernoj čaši **11** zatvoren.
- Štapnim mikserom **5** možete da pripremate dipove, sosove, supe ili hranu za bebe. Preporučujemo da radite štapnim mikserom **5** maks. 1 minut bez prestanka i onda ga ostavite da se ohladi.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za obradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja aparata!
- Metlicom za belanca **10** možete da napravite majonez, da umutite šlag i belance ili da promešate desert. Preporučujemo da radite metlicom za belanca **10** maks. 2 minuta bez prestanka i onda je ostavite da se ohladi.
- Seckalicom koja se sastoji od sečiva **7**, činije **8** i poklopca za činiju **6**, možete da seckate i tvrde namirnice. Preporučujemo da radite seckalicom maks. 1 minut bez prestanka i onda je ostavite da se ohladi.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite seckalicu za obradu tečnosti. To dovodi do nepopravljivih oštećenja aparata!

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

NAPOMENA

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

Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Sečivo je izuzetno oštro! Koristite sečivo uvek oprezno.

- Stavite štapni mikser **5** na blok motora **4**, tako da strelica bude usmerena na simbol . Okrećite štapni mikser **5**, dok strelica na bloku motora **4** ne bude usmerena na simbol .

Sastavljanje metlice za belanca

- Pritisnite metlicu za belanca **10** u držač za metlicu za belanca **9**, dok čvrsto ne ulegne.
- Stavite sastavljenu metlicu za belanca **10** na blok motora **4**, tako da strelica bude usmerena na simbol . Okrećite blok motora **4**, dok strelica ne bude usmerena na simbol .

Sastavljanje seckalice

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Sečivo **7** je izuzetno oštro! Koristite sečivo uvek oprezno.

- Pažljivo stavite sečivo **7** na držač u činiji **8**. Pritom malo okrenite sečivo **7**, tako da nalegne na držač.

NAPOMENA

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

NAPOMENA

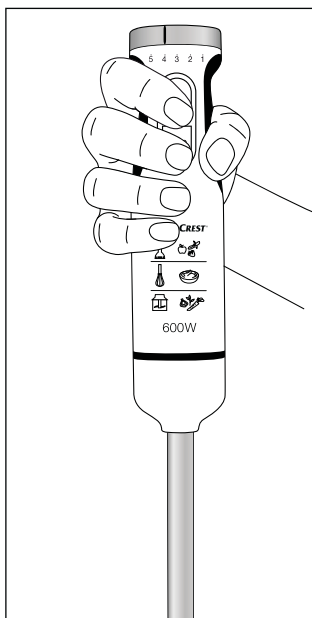
- ▶ Puniti u činiju **8** uvek do oznake MAX. U suprotnom aparat neće optimalno funkcionisati.
- Stavite poklopac za činiju **6** na činiju **8** i zatvorite ga okretanjem. Vrhovi na ivici činije **8** moraju, pritom, da budu umetnuti u žleb poklopca za činiju **6**. Vodite računa da se sečivo **7** ispravno uhvati u poklopac činije **6**.
- Stavite blok motora **4** na poklopac činije **6**, tako da strelica bude usmerena na simbol **7**. Okrećite blok motora **4**, dok strelica ne bude usmerena na simbol **7**.

NAPOMENA

- ▶ Ako želite da čuvate namirnice u činiji **8**, onda možete da skinete stalak činije **8** i da ga upotrebite kao poklopac. U tu svrhu, skinite poklopac činije **6** i blok motora **4** i pažljivo izvucite sečivo **7**, ako je potrebno. Odvojite stalak činije **8** i stavite ga na činiju **8**.

Držanje aparata

Da biste rukovali aparatom, držite ga na sledeći način:



Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

NAPOMENA

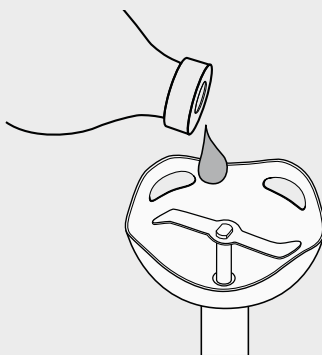
- Kada hoćete da umutite šlag metlicom za belanca **10**, držite posudu ukošeno tokom mućenja. Tako će šlag brže postati čvrst. Vodite računa da šlag ne prska iz posude tokom mućenja. Za mućenje šlaga, pomerite regulator brzine **1** na „5“.

Nakon što ste komplet štapnog miksera sastavili prema želji:

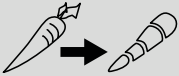
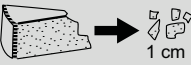
- 1) Umetnite mrežni utikač u utičnicu.
- 2) Držite prekidač **2** pritisnutim da bi se namirnice obradile normalnom brzinom. Pomerite regulator brzine **1** u smeru položaja „5“ da povećate brzinu. Pomerite regulator brzine **1** u smeru položaja „1“ da smanjite brzinu.
- 3) Držite Turbo prekidač **3** 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.

NAPOMENA

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



Primeri za mletenje i seckanje različitih namirnica seckalicom:

Sastojci		maks. količina	Vreme prerade	Brzina
Crni luk		200 g	oko 20 s	Stepen 1 – 3
Peršun		30 g	oko 20 s	Turbo
Beli luk		20 čenova	oko 20 s	Stepen 1 – 5
Šargarepa		200 g	oko 15 s	Stepen 1 – 5
Lešnici/ bademi		200 g	oko 30 s	Turbo
Orasi		200 g	oko 25 s	Stepen 3 – 4
Parmezan		250 g	oko 30 s	Turbo

Čišćenje

UPOZORENJE – OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

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

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

NAPOMENA



Merna čaša sa kombinovanim poklopcem/stalkom ⑪, metlica za belanca ⑩, činija sa kombinovanim poklopcem/stalkom ⑧ i sečivo ⑦ su pogodni za čišćenje u mašini za pranje posuđa.

PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!

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

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

Odlaganje aparata



Nipošto ne bacajte 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 saznate u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Napomene u vezi sa EZ Izjavom o usklađenosti

U pogledu usklađenosti, ovaj aparat odgovara osnovnim zahtevima i drugim relevantnim propisima evropske direktive za elektromagnetnu kompatibilnost 2014/30/EU, ErP direktivi 2009/125/EC, kao i direktivi o niskom naponu 2014/35/EU.



Potpunu originalnu Izjavu o usklađenosti možete da nabavite kod uvoznika.

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 predata 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:	SSMS 600 D3
IAN/Serijski broj:	309658
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, DE-44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Dragoslava Srejovića 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 supa 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) Oljušite crni luk i isecite ga na sitne kocke. Operite šargarepu, oljušite je i isecite je na kolutove. Oljušite krompir, isperite ga i isecite ga na velike kocke veličine oko 2 cm.
- 2) Zagrejte ulje u loncu, pa dinstajte crni luk u njemu dok ne bude providan. Dodajte šargarepu i krompir da se sve zajedno dinsta. Sipajte bujon, tako da povrće bude dobro pokriveno i ostavite da se sve kuva 10 – 15 minuta, dok ne bude meko. Prema potrebi, dodajte povremeno bujon ako povrće više nije pokriveno.
- 3) Operite peršun, osušite ga protresanjem i skinite peteljke. Isecite peršun na velike komade i dodajte ga u supu. Pasirajte sve štapnim mikserom **5** oko 1 minut. Začinite solju, biberom i izrendanim muškatnim oraščićem.

Supa 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 oljušti)
- 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) Oljuštite crni i beli luk i isecite ih na sitne kocke. Oljuštite đumbir i isecite ga na sitne kocke. Najpre kratko dinstajte crni luk i đumbir u vrelom ulju. Dodajte i beli luk nakon 2 minuta, da se sve zajedno dinstaju.
- 2) Temeljno očistite bundevu četkom za povrće pod toplom vodom i onda je isecite na velike kocke veličine 2 – 3 cm. (Ako ne koristite Hokaido bundevu, onda morate dodatno da oljuštite koru bundeve). Dodajte kocke bundeve u crni luk i đumbir, da se sve zajedno dinstaju. Dodajte pola količine kokosovog mleka i dovoljno bujona od povrća, tako da bundeva bude dobro pokrivena. Kuvajte sve oko 20 – 25 minuta sa zatvorenim poklopcem, dok ne bude meko. Pomešajte sve štapnim mikserom **5**, tako da dobijete homogenu smesu. Pritom dodajte dovoljno kokosovog mleka, dok supa ne postane kremasto gusta.
- 3) Začinite supu sokom od narandže, šećerom 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 iscuri i da namaz ne bude previše tečan. Isecite veće jagode na male komade.
- 2) Izmerite 250 g jagoda i stavite ih u odgovarajući blender.
- 3) Dodajte štrcaj limuna preko njih.
- 4) Prema potrebi, izgrebite i dodajte srž iz štapića vanile.
- 5) Dodajte sadržaj malog pakovanja želatina koji se ne kuva i sve temeljno promešajte štapnim mikserom **5** 45 – 60 sekundi. Ukoliko ostanu veći komadi, ostavite smesu da miruje čitav 2 minuta i onda je ponovo pasirajte 60 sekundi.
- 6) Voćni namaz odmah konzumirajte ili ga sipajte u teglu i zatvorite ga navojnim poklopcem.

Čokoladni krem

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Prokuvajite slatku pavlaku, smrvite čokoladu, dodajte je u slatku pavlaku i ostavite je da se polako topi pri niskoj temperaturi. Izgrebite srž iz pola štapića vanile i pomešajte je sa smesom.
- 2) Stavite smesu u frižider da se potpuno ohladi i zgusne.
- 3) Pre serviranja, promešajte smesu metlicom za belanca 10, tako da postane kremasta.

Savet: Sveže voće je ukusno uz krem.

Majonez

Sastojci

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulje repice
- 1 jaje (žumance i belance)
- 10 g blagog sirećeta ili soka od limuna
- So i biber prema ukusu

Priprema

- 1) Stavite jaje i sok od limuna u posudu za mešanje, držite metlicu za belanca 10 uspravno u posudi i pritisnite Turbo prekidač 3.
- 2) Polako dodajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1:30 minuta), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju začinite solju i biberom prema ukusu.

Cuprins

Introducere	42
Dreptul de autor	42
Utilizarea conform destinației	42
Furnitura	43
Eliminarea ambalajelor	43
Descrierea aparatului/accesorii	44
Date tehnice	44
Indicații de siguranță	45
Utilizarea	47
Asamblarea	48
Asamblarea mixerului vertical	48
Montarea telului	48
Montarea tocătorului	48
Ținerea aparatului	49
Operarea	50
Curățarea	52
Eliminarea aparatului	53
Indicații privind declarația de conformitate CE	53
Garanția Kompernass Handels GmbH	54
Service-ul	55
Importator	55
Rețete	56
Supă cremă de legume	56
Supă de dovleac	57
Pastă tartinabilă dulce	58
Cremă de ciocolată	59
Maioneză	59

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

Dreptul de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

Orice multiplicare, resp. tipărire, chiar și în extras, precum și reproducerea imaginilor, fie ele și în stare modificată, sunt permise numai cu acordul scris al producătorului.

Utilizarea conform destinației

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

AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării neconforme!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- ▶ A se utiliza numai conform destinației.
- ▶ A se respecta procedeul descris în aceste instrucțiuni de utilizare.

INDICAȚIE

- ▶ Pretențiile de orice natură față de pagubele rezultate în urma utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate sunt excluse. Riscul este suportat numai de către beneficiar.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
 - Pahar gradat cu capac/picior combinat
 - Tel
 - Tocător (cuțit și castron cu capac/picior combinat)
 - Instrucțiuni de utilizare
- 1) Scoateți toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare din ambalaj.
 - 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.
 - 3) Curățați toate componentele aparatului după cum este descris în capitolul „Curățarea”.

INDICAȚIE

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

Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul contra pagubelor de transport. Materialele de ambalare au fost selectate în funcție de compatibilitatea cu mediu și de tehnicile de eliminare, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economia de materie primă și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prescripțiilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

- 1–7: materiale plastice,
- 20–22: hârtie și carton,
- 80–98: materiale compozite.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul original în timpul perioadei de garanție, pentru a-l putea ambala corespunzător în cazul reparațiilor în perioada de garanție.

Descrierea aparatului/accesorii

Imaginea A (mixer vertical):

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

Imaginea B (tocător):

- ❻ Capac castron
- ❼ Cuțit
- ❽ Castron (cu capac/picior combinat)

Imaginea C (tel):

- ❾ Suport tel
- ❿ Tel

Imaginea D (accesorii):

- ⓫ Pahar gradat (cu capac/picior combinat)

Date tehnice

Tensiune de rețea	220 – 240 V ~ (curent alternativ), 50 – 60 Hz
Tensiune nominală	600 W
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.
Capacitate: Pahar gradat	700 ml
Capacitate max. lichide	300 ml

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

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

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

După 2 minute de funcționare lăsați telul să se răcească cca. 2 minute.

Dacă se depășesc aceste durate de funcționare, prin supra-încingere pot apărea defecțiuni la aparat!

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare și înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu-l utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiiți sau striviți cablul de alimentare și pozați-l astfel încât să nu devină o piedică în calea dumneavoastră.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția devine nulă.
- ▶  Nu este permisă scufundarea blocului motor al mixerului vertical în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

Utilizarea

INDICAȚIE

- ▶ Cu paharul gradat **11** puteți măsura o cantitate de lichide de până la 700 ml. Umpleți paharul cu maximum 300 ml, altfel lichidul se poate scurge din paharul gradat **11**.
- ▶ Dacă doriți să păstrați lichide/alimente în paharul gradat **11** puteți demonta piciorul paharului gradat **11** utilizându-l ca și capac. Asigurați-vă că gura de ieșire a paharului gradat **11** este închisă.
- Cu mixerul vertical **5** puteți prepara creme, sosuri sau mâncare pentru copii. Vă recomandăm să utilizați mixerul vertical **5** max. 1 minut, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați mixerul vertical **5** pentru prepararea alimentelor solide. Aceasta provoacă pagube ireparabile ale aparatului!
- Cu telul **10** puteți face maioneză, puteți bate frișcă sau albuș de ou sau puteți amesteca desertul. Vă recomandăm să utilizați telul **10** max. 2 minute, iar apoi să-l lăsați să se răcească.
- Cu tocătorul, format din cuțit **7**, castron **8** și capacul castronului **6**, puteți toca și alimente mai solide. Vă recomandăm să utilizați tocătorul max. 1 minut, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați tocătorul pentru prepararea lichidelor. Aceasta provoacă pagube ireparabile ale aparatului!

Asamblarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- După asamblare, introduceți ștecăru în priză.

INDICAȚIE

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

Asamblarea mixerului vertical

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

Montarea telului

- Apăsăți telul **10** în suportul pentru tel **9**, până când acesta se înclișetează.
- Așezați telul **10** astfel asamblat pe blocul motor **4**, astfel încât săgeata să indice spre simbolul **6**. Rotiți blocul motor **4**, până când săgeata indică spre simbolul **6**.

Montarea tocătorului

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Cuțitul **7** este extrem de ascuțit! Manipulați-l totdeauna cu atenție.
- Așezați cu atenție cuțitul **7** pe suportul din castron **8**. Rotiți puțin cuțitul **7** până când glisează pe suport.

INDICAȚIE

- Cuțitul **7** nu va fi poziționat fix pe suport. Acest lucru este normal. Cuțitul **7** se va fixa numai la așezarea capacului castronului **6**.
- Puneți alimentele pe care doriți să le tocați în castron **8**.

INDICAȚIE

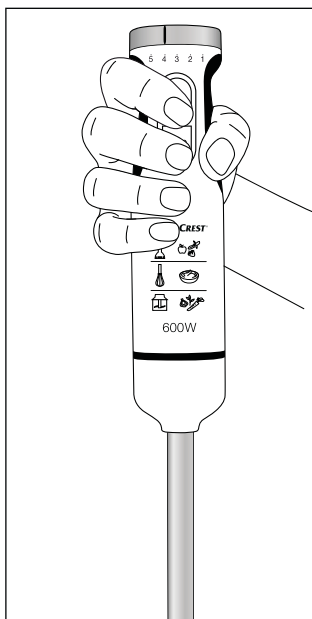
- Umpleți castronul ❸ totdeauna numai până la marcajul MAX. Altfel, aparatul nu va funcționa optim.
- Așezați capacul castronului ❹ pe castron ❸ și rotiți-l bine. Piedicile de pe marginea castronului ❸ trebuie ghidate în șina de pe capacul castronului ❹. Se va avea în vedere ca cuțitul ❺ să fie prins corect în capacul castronului ❹.
- Așezați blocul motor ❷ pe capacul castronului ❹, astfel încât săgeata să indice spre simbolul ❶. Rotiți blocul motor ❷, până ce săgeata indică spre simbolul ❶.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să păstrați alimente în castron ❸, puteți demonta piciorul castronului ❸ și să-l utilizați ca și capac. Pentru aceasta demontați cu atenție capacul castronului ❹ și blocul motor ❷, precum și cuțitul ❺. Desprindeți piciorul castronului ❸ și așezați-l pe castron ❸.

Ținerea aparatului

Pentru a opera aparatul, vă rugăm să-l țineți după cum urmează:



Operarea

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

INDICAȚIE

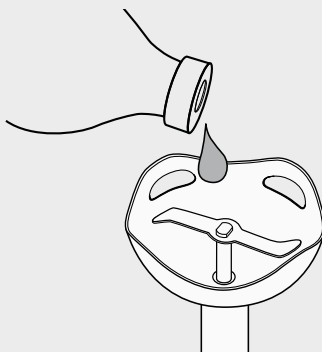
- Dacă doriți să bateți frișcă cu telul **10**, în timpul baterii țineți recipientul înclinat. Astfel, frișca se întărește mai repede. Asigurați-vă că în timpul baterii frișca nu iese afară din recipient. Pentru baterea frișcăi, poziționați comutatorul de viteze **1** pe „5”.

După ce ați montat aparatul în modul dorit:

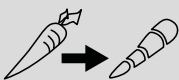
- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți comutatorul **2** apăsat pentru a prelucra alimentele la viteză normală. Împingeți comutatorul de viteze **1** spre „5”, pentru a crește viteza. Împingeți comutatorul de viteze **1** spre „1”, pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți apăsat comutatorul turbo **3** pentru a prelucra alimentele la o viteză mai mare. Odată cu apăsarea comutatorului turbo **3** aveți la dispoziție viteza maximă de procesare.
- 4) După ce ați încheiat procesarea alimentelor, eliberați comutatorul.

INDICAȚIE

- Dacă în timpul funcționării apar zgomote neobișnuite precum șuierături sau similare, tratați arborele de antrenare al aparatului cu puțin ulei alimentar:



Exemple pentru tăierea și tocarea diferitelor alimente cu ajutorul tocătorului:

Ingrediente		Cantitatea max.	Timp de procesare	Viteza
Ceapă		200 g	cca 20 s	Treapta 1 – 3
Pătrunjel		30 g	cca 20 s	Turbo
Usturoi		20 de căței	cca 20 s	Treapta 1 – 5
Morcovi		200 g	cca 15 s	Treapta 1 – 5
Alune/ migdale		200 g	cca 30 s	Turbo
Nuci		200 g	cca 25 s	Treapta 3 – 4
Parmezan		250 g	cca 30 s	Turbo

Curățarea

AVERTIZARE PERICOL – DE ELECTROCUTARE!

- Înainte de a curăța mixerul, scoateți totdeauna ștecărul din priză.
-  Este interzisă introducerea blocului motor ④ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

INDICAȚIE



Paharul gradat cu capac/picior combinat ⑪, tel ⑩, castronul cu capac/picior combinat ⑧ și cuțitul ⑦ sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- Componentele mixerului nu pot fi spălate în mașina de spălat vase, altfel acestea ar fi deteriorate.
- Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau corozive! Acestea ar putea deteriora ireparabil suprafața aparatului!

- 1) Trageți ștecherul din priză.
- 2) Curățați blocul motor ④ și suportul pentru tel ⑨ cu o lavetă umedă. Asigurați-vă că în deschizăturile blocului motor ④ nu ajunge nici un pic de apă. În cazul impurităților persistente turnați un detergent neutru pe cârpă. Ștergeți resturile de detergent cu o cârpă umedă.
- 3) Curățați bine mixerul manual ⑤, capacul recipientului ⑥, recipientul ⑧, telul ⑩, paharul gradat ⑪ și cuțitul ⑦ cu apă de clătit și îndepărtați apoi resturile de detergent cu apă curată.
- 4) Ștergeți bine totul cu o cârpă uscată și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de o nouă utilizare.

Eliminarea aparatului



Nu aruncați aparatul sub nicio formă în gunoiul menajer obișnuit. Acest produs cade sub incidența Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firmei specializate și autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați reglementările actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul dumneavoastră local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.

Indicații privind declarația de conformitate CE

Acest aparat corespunde cerințelor fundamentale și altor prevederi relevante ale Directivei 2014/30/EU, privind compatibilitatea electromagnetică, ale Directivei 2009/125/EC

(de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic), precum și ale Directivei 2014/35/EU privind aparatele de joasă tensiune.



Declarația de conformitate originală completă este disponibilă la sediul importatorului.

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 **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Service-ul

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 309658

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 căleşte ceapa. Se adaugă cartofii și morcovii și se călesc împreună cu ceapa. Se toarnă supă de legume până se acoperă legumele bine, iar apoi se fierbe la foc mic 10 – 15 minute. Dacă este necesar, se mai adaugă supă, în cazul în care legumele nu sunt acoperite.
- 3) Se spală pătrunjelul, se scutură de apă și se îndepărtează codițele. Se rupe pătrunjelul și se adaugă în supă. Se toacă toată compoziția cu mixerul vertical **5** timp de 1 minut. Se condimentează după gust cu sare, piper și nucșoară rasă.

Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

- 1 ceapă medie
- 2 căței de usturoi
- 10 – 20 g de ghimbir proaspăt
- 3 linguri de ulei de rapiță
- 400 g pulpă de dovleac (cei mai buni sunt dovlecii Hokkaido, deoarece la fierbere coaja se înmoaie și nu trebuie 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 **5**. Se adaugă lapte de cocos până când supa va avea o consistență cremoasă.
- 3) Supa se condimentează cu suc de portocale, vin alb, zahăr, sare și piper, pentru ca pe lângă gustul picant să primească și o notă dulce și sărat-acrișoară echilibrată.

Pastă tartinabilă dulce

Ingrediente

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

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 ❶ 45 – 60 de secunde. Dacă mai există încă bucăți mari, așteptați 2 minute, iar apoi mai amestecați cu mixerul încă 60 de secunde.
- 6) Se poate consuma imediat sau se păstrează într-un borcan cu capac.

Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

Ingrediente

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

Mod de preparare

- 1) Se încălzește smântâna, se mărunțește ciocolata și se topește la foc mic. Se desface miezul unei păstăi de vanilie și se adaugă în compoziție.
- 2) Se răcește în frigider până se întărește.
- 3) Înainte de servire se amestecă cu telul **10** până devine cremoasă.

Sfat: foarte bun cu fructe proaspete.

Maioneză

Ingrediente

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

Mod de preparare

- 1) Se adaugă oul și sucul de lămâie în vasul mixerului, telul **10** se ține vertical în vas și se apasă tasta Turbo **3**.
- 2) Uleiul se adaugă încet și câte puțin (în interval de cca 1:30 minute), pentru a se omogeniza cu restul ingredientelor.
- 3) La final, se condimentează după gust cu sare și piper.

Съдържание

Въведение	62
Авторско право	62
Употреба по предназначение	62
Окомплектовка на доставката	63
Изхвърляне на опаковката	63
Описание на уреда/аксесоари	64
Технически характеристики	64
Указания за безопасност	65
Употреба	67
Сглобяване	68
Сглобяване на пасатора	68
Сглобяване на телта за разбиване	68
Сглобяване на чопъра	68
Как се държи уредът	69
Работа с уреда	70
Почистване	72
Изхвърляне на уреда	73
Указания за ЕО декларацията за съответствие	73
Гаранция	74
Сервизно обслужване	76
Вносител	76
Рецепти	78
Зеленчукова крем супа	78
Супа от тиква	79
Сладка плодова смес за мазане	80
Крем шоко	81
Майонеза	81

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 за безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта, само както е описано и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Авторско право

Тази документация е защитена по Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. всяко препечатване, дори само на откъси, както и възпроизвеждането на фигурите, дори в променен вид, е разрешено само с писмено съгласие на производителя.

Употреба по предназначение

Комплектът миксер служи само за обработване на хранителни продукти в малки количества. Той е предназначен единствено за битова употреба. Комплектът миксер не е предвиден за професионална употреба.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност при употреба не по предназначение!

При употреба на уреда не по предназначение и/или при различен от посочения начин на използване са възможни опасности.

- Използвайте уреда единствено по предназначение.
- Спазвайте начините на работа, описани в това ръководство.

УКАЗАНИЕ

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

Окомплектовка на доставката

По стандарт уредът се доставя със следните компоненти:

- Пасатор
- Мерителен съд с комбиниран капак/стойка
- Тел за разбиване
- Чопър (нож и купа с комбиниран капак/стойка)
- Ръководство за работа

- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за работа от кашона.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали.
- 3) Почистете всички части на уреда, както е описано в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

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

Изхвърляне на опаковката

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспорта. Опаковъчните материали са избрани от гледна точка на екологията и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите пести суровини и намалява образуването на отпадъци. Изхвърляйте опаковъчните материали, които вече не са ви необходими, съгласно действащите местни разпоредби.



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

- 1–7: пластмаси,
- 20–22: хартия и картон,
- 80–98: композитни материали.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда в гаранционен случай.

Описание на уреда/аксесоари

Фигура А (пасатор):

- ❶ Регулатор на скоростта
- ❷ Превключвател (нормална скорост)
- ❸ Турбо превключвател (бърза скорост)
- ❹ Блок на двигателя
- ❺ Пасатор

Фигура В (чопър):

- ❻ Капак на купата
- ❼ Нож
- ❽ Купа (с комбиниран капак/стойка)

Фигура С (тел за разбиване):

- ❾ Държач за телта за разбиване
- ❿ Тел за разбиване

Фигура D (аксесоари):

- ⓫ Мерителен съд (с комбиниран капак/стойка)

Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~ (променлив ток), 50 – 60 Hz
Номинална мощност	600 W
Клас на защита	II / □ (двойна изолация)
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.
Вместимост на мерителния съд:	700 ml
Макс. количество течност за наливане	300 ml

Препоръчваме следните времена за работа:

След 1 минута работа оставяйте пасатора да се охлади в продължение на около 2 минути.

След 1 минута работа оставяйте чопъра да се охлади в продължение на около 2 минути.

След 2 минути работа оставяйте телта за разбиване да се охлади в продължение на около 2 минути работа.

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

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда единствено към надлежно монтиран контакт с напрежение на мрежата 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ При неправилно функциониране и преди да почистите 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 на квалифициран специалист.
- ▶ Винаги изключвайте кабела като издърпвате щепсела от контакта. Никога не издърпвайте 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, сензорни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани по отношение на безопасната употреба и са разбрали възможните опасности.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далеч от деца.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на блока на мотора на миксера. В такъв случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
- ▶  В никакъв случай не трябва да потапяте блока на мотора на пасатора в течности и да допускате проникването на течности в корпуса на блока на мотора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяната на принадлежности или резервни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи от мрежата и от контакта.
- ▶ Изключвайте уреда от електрическата мрежа винаги, ...
 - когато го оставяте без наблюдение,
 - когато почиствате уреда,
 - когато го сглобявате или разглобявате.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далеч от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги работете внимателно с него.
- ▶ При работа с изключително острите ножове съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почистете уреда много внимателно. Ножовете са изключително остри!
- ▶ При изпразване на купата бъдете винаги много внимателни! Ножовете са изключително остри!
- ▶ Когато уредът не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване, винаги го изключвайте от мрежата.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.

Употреба

УКАЗАНИЕ

- ▶ С мерителния съд **11** можете да отмерите течности до 700 ml. За обработване наливайте най-много 300 ml течност, тъй като в противен случай тя може да излезе извън мерителния съд **11**.
- ▶ Ако искате да съхранявате течности/хранителни продукти в мерителния съд **11**, можете да свалите стойката на мерителния съд **11** и да я използвате като капак. Внимавайте да бъде затворен и отворът за изливане на мерителния съд **11**.
- С пасатора **5** можете да пригответе сосове, супи или бебешка храна. Препоръчваме да работите с пасатора **5** макс. 1 минута на операция и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ – МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте миксера **5** за обработване на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда.
- С телта за разбиване **10** можете да пригответе майонеза, да разбие сметана и белтъци и за разбъркате десерт. Препоръчваме да работите с телта за разбиване **10** макс. 2 минути на операция и след това да я оставите да се охлади.
- С чопъра, състоящ се от нож **7**, купа **8** и капак на купата **6**, можете да нарежете и по-твърди хранителни продукти. Препоръчваме да работите с чопъра макс. 1 минута на операция и след това да го оставите да се охлади.

ВНИМАНИЕ – МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте чопъра за обработване на течности. Това води до непоправими повреди на уреда!

Сглобяване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Включвайте щепсела в контакта, едва след като сглобите миксера.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Почистете всички части преди първата употреба, както това е описано в глава „Почистване“.

Сглобяване на пасатора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги работете внимателно с него.
- Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4**, така че стрелката да сочи символа . Завъртете пасатора **5**, така че стрелката на блока на двигателя **4** да сочи символа .

Сглобяване на телта за разбиване

- Поставете с натиск телта за разбиване **10** в държача за телта за разбиване **9**, така че да се фиксира неподвижно.
- Поставете сглобената тел за разбиване **10** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи символа . Въртете блока на двигателя **4**, докато стрелката застане срещу символа .

Сглобяване на чопъра

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът **7** е изключително остър! Винаги работете внимателно с него.
- Поставете ножа **7** внимателно на държача в купата **8**. Завъртете малко ножа **7**, така че да се плъзне в държача.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ножът **7** не стои напълно неподвижно в държача. Това е нормално. Ножът **7** стои напълно неподвижно едва когато се постави капакът на купата **6**.
- Поставете в купата **8** хранителните продукти, които ще режете на парчета.

УКАЗАНИЕ

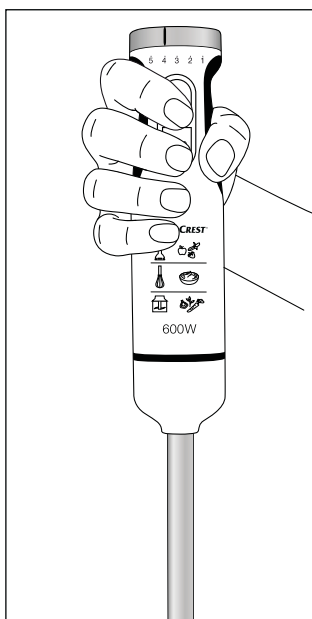
- ▶ Пълнете купата ❸ винаги само до маркировката MAX. В противен случай уредът не функционира оптимално.
- Поставете капака ❹ върху купата ❸ и го завъртете така, че да се затегне. Издъците по ръба на купата ❸ трябва да влязат в релсата на капака на купата ❹. Внимавайте ножът ❺ да влиза правилно в капака на купата ❹.
- Поставете блока на двигателя ❻ на капака на купата ❹, така че стрелката да сочи символа ❹. Завъртете блока на двигателя ❻, така че стрелката да сочи символа ❶.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да съхранявате хранителни продукти в купата ❸, можете да свалите стойката на купата ❸ и да я използвате като капак. За тази цел свалете внимателно капака на купата ❹ и блока на двигателя ❻ както и евентуално ножа ❺. Развийте стойката на купата ❸ и я поставете върху купата ❸.

Как се държи уредът

За да работите с уреда, трябва да го държите по следния начин:



Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Хранителните продукти не трябва да бъдат много горещи! Пръскащото съдържание може да причини изгаряния.

УКАЗАНИЕ

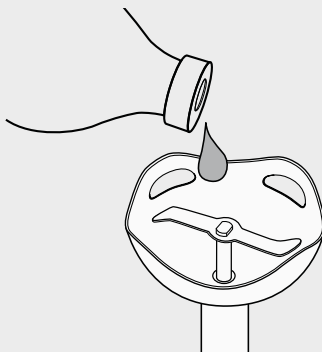
- Ако искате да разбие сметана с телта за разбиване **10**, по време на разбиването дръжте съда под наклон. Така сметаната ще се разбие по-бързо. Внимавайте сметаната да не пръска настрани по време на разбиването. За разбиване на сметана поставете регулатора на скоростта **1** на „5“.

След като сте сглобили миксера, както желаете:

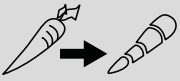
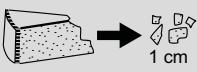
- 1) Включете щепсела в контакта.
- 2) Дръжте превключвателя **2** натиснат, за да обработите хранителните продукти с нормална скорост. Преместете регулатора на скоростта **1** в посока „5“, за да увеличите скоростта. Преместете регулатора на скоростта **1** в посока „1“, за да намалите скоростта.
- 3) Дръжте турбо превключвателя **3** натиснат, за да обработите хранителните продукти с по-голяма скорост. След натискане на турбо превключвателя **3**, максималната скорост за обработване е веднага на ваше разположение.
- 4) След като приключите с обработването на хранителните продукти, отпуснете натиснатия превключвател.

УКАЗАНИЕ

- Ако по време на работа се чуват необичайни шумове, като скърцане или подобни, поставете малко олио в задвижващата част на:



Примери за кълцане и нарязване на различни хранителни продукти с чопъра:

Продукти		Макс. количество	Време за обработване	Скорост
Лук		200 гр.	около 20 сек.	Степен 1 – 3
Магданоз		30 гр.	около 20 сек.	Турбо
Чесън		20 скилидки	около 20 сек.	Степен 1 – 5
Моркови		200 гр.	около 15 сек.	Степен 1 – 5
Лешници/ Бадеми		200 гр.	около 30 сек.	Турбо
Орехи		200 гр.	около 25 сек.	Степен 3 – 4
Пармезан		250 гр.	около 30 сек.	Турбо

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите миксера, винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶  При почистване в никакъв случай не трябва да потапяте блока на двигателя **4** във вода или да го държите под течаща вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

УКАЗАНИЕ



купата **8**, приставката за разбиване **10**, мерителния съд **11** и ножа **7** са годни за миене в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ – МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Частите на миксера не трябва да се мият в съдомиялна машина, защото могат да се повредят.
- ▶ Не използвайте агресивни, химически или абразивни почистващи препарати! Те могат да повредят непоправимо повърхността!

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почиствайте блока на мотора **4** и държача на телта за разбиване на яйца **9** с влажна кърпа.
Уверете се, че през отворите на блока на двигателя **4** не прониква вода. При упорити замърсявания използвайте мек миеш препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миешия препарат с влажна кърпа.
- 3) Измийте пасатора **5**, капака на купата **6**, купата **8**, приставката за разбиване **10**, мерителния съд **11** и ножа **7** старателно с разтвор за миене и изплакнете остатъците от миешия препарат с чиста вода.
- 4) Подсушете всичко добре със суха кърпа и преди да използвате уреда отново се уверете, че е напълно сух.

Изхвърляне на уреда



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

Изхвърляйте уреда чрез лицензирана фирма за изхвърляне на отпадъци или общинската служба за изхвърляне на отпадъци. Спазвайте актуално валидните разпоредби. В случай на съмнение се свържете със службата за изхвърляне на отпадъци.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

Указания за ЕО декларацията за съответствие

По отношение на съответствието с основните изисквания и другите важни разпоредби този уред отговаря на европейската Директива за електромагнитна съвместимост 2014/30/EU, Директивата за създаване на рамка за определяне на изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението 2009/125/EC както и на Директивата за съоръженията, работещи с ниско напрежение 2014/35/EU.



Пълният текст на оригиналната декларация за съответствие може да се получи от вносителя.

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 **309658**) 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 reklamация.
- 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



България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@idl.bg

IAN 309658

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

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Рецепти

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 **5** 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 джинджифил
- 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 джинджифила и го нарежете на ситни кубчета. Най-напред задушете лука и джинджифила 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 джинджифила 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 **5**. 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-едри 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 **5** в продължение на 45 – 60 секунди. Ако са останали все още едри парчета, оставете всичко да почине 2 минути 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.

Крем шоко

4 порции

Продукти

- 350 гр. бита сметана
- 200 гр. горчив шоколад (с > 60 % съдържание на какао)
- вътрешността на 1/2 шушулка ванилия

Приготвяне

- 1) Загрейте сметаната до завиране, натрошете шоколада и бавно го разтопете в нея на ниска температура. Остържете вътрешността на половин шушулка ванилия и я прибавете с бъркане към масата.
- 2) Оставете в хладилника да се охлади и втвърди напълно.
- 3) Преди сервиране разбъркайте на крем с телта за разбиване 10.

Съвет: Гарнирайте с пресни плодове.

Майонеза

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

Приготвяне

- 1) Сипете яйцето и лимоновия сок в купата за миксиране, дръжте телта за разбиване 10 вертикално в купата и натиснете бутона турбо 3.
- 2) Сипвайте олиото на равномерно тънка струя бавно (в продължение на около 1 1/2 минути), така че олиото да се смеси с останалите продукти.
- 3) Накрая подправете на вкус със сол и черен пипер.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	84
Urheberrecht	84
Bestimmungsgemäße Verwendung	84
Lieferumfang	85
Entsorgung der Verpackung	85
Gerätebeschreibung/Zubehör	86
Technische Daten	86
Sicherheitshinweise	87
Verwendung	89
Zusammenbauen	90
Den Stabmixer zusammenbauen	90
Den Schneebesen zusammenbauen	90
Den Zerkleinerer zusammenbauen	90
Gerät halten	91
Bedienen	92
Reinigen	94
Gerät entsorgen	95
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	95
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	96
Service	97
Importeur	97
Rezepte	98
Gemüse-Cremesuppe	98
Kürbissuppe	99
Süßer Fruchtaufstrich	100
Schoko-Creme	101
Mayonnaise	101

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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-Set
 - Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
 - Schneebesен
 - Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- ❻ Schüssel-Deckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Fassungsvermögen:	
Messbecher	700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 – 240 V ~ , 50 – 60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.
 - ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **11** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **11** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **11** verschlossen ist.
- Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **10** max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüssel-Deckel **9**, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Zusammenbauen

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **10** in den Schneebesen-Halter **9**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **10** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol  weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

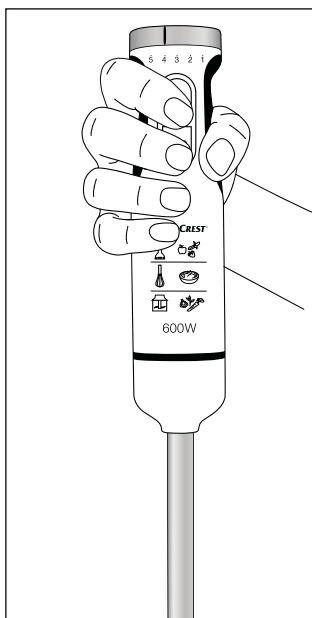
- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüssel-Deckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüssel-Deckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Schüssel-Deckel **6**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol **6** weist.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel **6** und Motorblock **4** ab, sowie gegebenenfalls das Messer **7** vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel **8** und setzen Sie ihn auf die Schüssel **8**.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

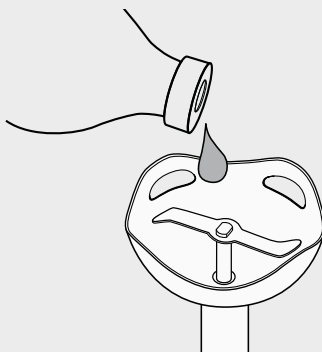
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

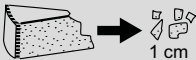
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „1“, 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 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:



Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 – 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 – 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 – 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 – 4
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Die Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8**, der Schneebesen **10**, der Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11** und das Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **9** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüssel-Deckel **6**, die Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8**, den Schneebesen **10**, den Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



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

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



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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

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-Anschrift 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 309658

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift 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 mehligkochende 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 **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich 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 **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen 10 cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen 10 senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter 3 drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

07 / 2018 · Ident.-No.: SSMS600D3-062018-1

IAN 309658

