



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Kratke upute za uporabu

(RO)

SET MIXER VERTICAL

Scurte instrucțiuni

(GR) (CY)

ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Συνοπτικές οδηγίες

(RS)

ŠTAPNI MIKSER

Kratko uputstvo

(BG)

ПАСАТОР

Кратко ръководство

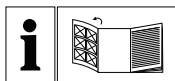
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

IAN 389887_2201

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



HR

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

RS

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

RO

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

BG

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

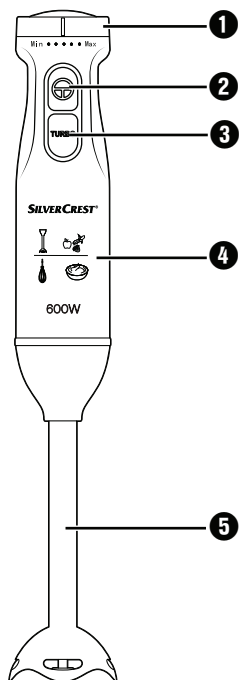
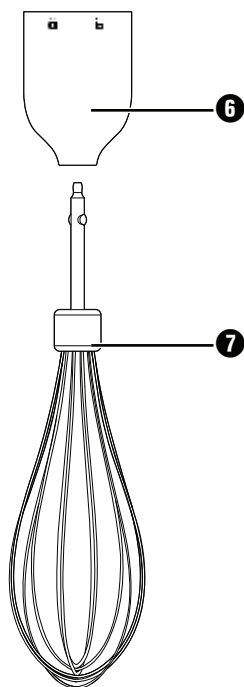
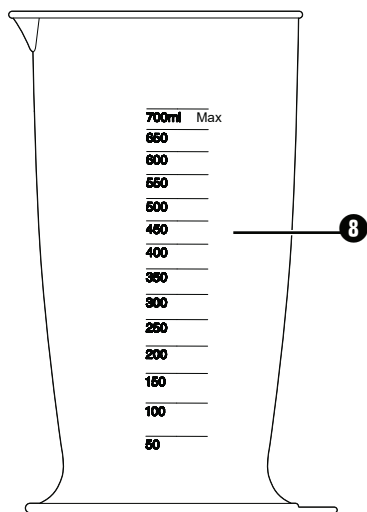
GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Kratke upute za uporabu	Stranica	1
RS	Kratko uputstvo	Strana	15
RO	Scurte instrucțiuni	Pagina	29
BG	Кратко ръководство	Страница	43
GR/CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	57
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	71

A**B****C**

Sadržaj

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu	2
Uporaba u skladu sa namjenom	2
Obim isporuke	2
Zbrinjavanje pakiranja	3
Opis uređaja/oprema	3
Tehnički podaci	4
Sigurnosne upute	4
Uporaba	6
Sastavljanje	7
Sastavljanje štapnog miksera	7
Sastavljanje metlice za bjelanjak	7
Rukovanje	7
Tablica vremena obrade	8
Čišćenje	8
Zbrinjavanje uređaja	9
Servis	10
Uvoznik	10
Recepti	11
Krem juha od povrća	11
Juha od bundeve	12
Slatki voćni namaz	13
Čokoladna krema	14
Majoneza	14

Informacije o ovim kratkim uputama za uporabu

Ovaj je dokument skraćena verzija za ispis čitavih uputa za uporabu.



Skeniranjem QR koda doći ćete izravno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN) 389887_2201 možete pogledati i preuzeti čitave upute za uporabu.

⚠ UPOZORENJE!

Obratite pažnju na čitave upute za uporabu i sigurnosne napomene kako biste izbjegli osobne ozljede i materijalnu štetu.

Kratke upute za uporabu predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. Prije uporabe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama za rukovanje i svim sigurnosnim napomenama. Čuvajte kratke upute na sigurnom i u slučaju predaje proizvoda trećim osobama, priložite i također predajte i svu dokumentaciju.

Uporaba u skladu sa namjenom

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

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

- Štapni mikser
- Mjerna čašica sa kombiniranim poklopcem/stalkom
- Metlica za bjelanjak
- Kratke upute za uporabu

- 1) Sve dijelove uređaja i kratke upute za uporabu izvadite iz kutije.
- 2) Uklonite sav materijal pakiranja!
- 3) Očistite sve dijelove uređaja na način opisan u poglavlju „Čišćenje“.

Zbrinjavanje pakiranja

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



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



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.

Opis uređaja/oprema

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (metlica za bjelanjak):

- ❻ Držač metlice za bjelanjak
- ❼ Metlica za bjelanjak

Slika C (pribor):

- ❽ Mjerna čašica (sa kombiniranim poklopcem/stalkom)

Tehnički podaci

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

Mjerna čašica 	
Zapremina	900 ml
Korisna zapremina za obradu (tekućina)	300 ml
Korisna zapremina za mjerenje (skala):	700 ml

Preporučujemo sljedeća vremena rada:

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

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

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

Sigurnosne upute

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ U slučaju pogonskih smetnji uređaja i prije čišćenja uređaja obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ▶ Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom.
- ▶ Ukoliko tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
- ▶ Ne lomite i ne gnječite mrežni kabel i postavite ga tako da nitko ne može na njega stati ili se preko njega spotaknuti.

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s pomanjkanjem iskustva i/ili znanja ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su upućene u sigurno rukovanje uređajem, i ukoliko su shvatile opasnosti koje iz tog rukovanja proizlaze.
- ▶ Uređaj i priključni kabel treba držati podalje od djece.
- ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.



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

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

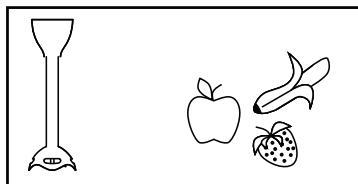
UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ 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.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Tijekom rada s izrazito oštrim noževima postoji opasnost od ozljeda.
- ▶ Uređaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su krajnje oštri!
- ▶ Ako uređaj nije pod nadzorom, te prije sastavljanja i rastavljanja ili čišćenja uređaja, uvijek treba izvući utikač iz mrežne utičnice.
- ▶ U slučaju zloupotrebe uređaja postoji opasnost od ozljeđivanja.

Uporaba



Štapnim mikserom **5** možete pripremati dipove, umake, juhe i dječju hranu ili pirirati voće. Preporučamo da štapni mikser **5** pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

OPREZ! MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za prerađu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!



Sa metlicom **7** možete pripravljati majonezu, tući vrhnje i bjelanjak ili prirediti desert. Preporučamo da metlicu **7** pogonite maksimalno 3 minute neprekidno i zatim ostavite da se ohladi.

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Mrežni utikač tek nakon sastavljanja utaknite u utičnicu.

Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.

- Postavite štapni mikser  na blok motora , tako da strelica pokazuje na simbol . Okrenite štapni mikser , sve dok strelica na bloku motora  bude usmjerena prema simbolu .

Sastavljanje metlice za bjelanjak

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

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 , posudu za vrijeme tučenja držite ukoso. Na taj način vrhnje će brže očvrnuti. Obratite pažnju na to, da ne dođe do rasprskavanja vrhnja za vrijeme tučenja. Za tučenje vrhnja postavite regulator brzine  na „Max“.

Kada ste komplet štapnog miksera sastavili na željeni način:

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

Tablica vremena obrade

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

NASTAVAK ZA MIKSANJE	SASTOJAK	PREPORU- ČENA KOLI- ČINA	BRZINA	VRIJE- ME
	Voće, povrće	100–200 g	 Min Max ¹	30–60 s
	Dječja hrana, juhe, umaci	100–400 ml	 Min Max ¹	60 s
	Shake, mliječ- ni napitci	100–1000 ml	 Min Max ¹	60 s
	Krema	250 ml	TURBO	70–90 s
	Snijeg od bjelanjaka	4 jaja	TURBO	120 s

¹ Brzinu postavite ovisno o konzistenciji koju želite postići.

Čišćenje

UPOZORENJE OD STRUJNOG UDARA!

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



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

NAPOMENA



Mjerna čašica **8** i metlica za bjelanjak **7** mogu se prati u perilici posuđa.

OPREZ! MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

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

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

Zbrinjavanje 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.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 389887_2201

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Krem juha od povrća

2 – 4 osoba

Sastojci

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

Priprema

- 1) Ogulite luk i nasjeckajte ga usitnjavanje. Mrkve operite, oljuštite i izrežite u ploške. Krumpir oljuštite, operite i narežite na ca. 2 cm velike kockice.
- 2) Ulje zagrijte u loncu, luk u njemu pirajte dok ne bude staklast. Dodajte mrkvu i krumpir i takođe pirajte. 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 povrtne juhe
- Sok od ½ naranče
- manja količina suhog bijelog vina
- 1 MŽ šećera
- Sol, papar

Priprema

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

Slatki voćni namaz

Sastojci

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

Priprema

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

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

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

Savjet: Poslužite sa svježim plodovima voća.

Majoneza

Sastojci

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

Priprema

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

Sadržaj

Informacije o ovom kratkom uputstvu	16
Namenska upotreba	16
Obim isporuke	16
Odlaganje ambalaže	17
Opis aparata / pribor	17
Tehnički podaci	18
Bezbednosne napomene	18
Upotreba	20
Sastavljanje	21
Sastavljanje štapnog miksera	21
Sastavljanje metlice za belanca	21
Rukovanje	21
Tabela vremena prerade	22
Čišćenje	22
Odlaganje aparata	23
Servis	24
Uvoznik	24
Proizvođač	24
Recepti	25
Krem čorba od povrća	25
Čorba od bundeve	26
Slatki voćni namaz	27
Čokoladni krem	28
Majonez	28

Informacije o ovom kratkom uputstvu

Ovaj dokument predstavlja skraćeno štampano izdanje kompletnog uputstva za upotrebu.



Skeniranjem QR-koda dolazite direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN) 389887_2201 možete da otvorite i preuzmete kompletno uputstvo za upotrebu.

⚠ UPOZORENJE!

Obratite pažnju na kompletno uputstvo za upotrebu i na bezbednosne napomene, da bi se izbegle telesne povrede i materijalne štete.

Kratko uputstvo je sastavni deo ovog proizvoda. Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Dobro čuvajte kratko uputstvo i predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

Namenska upotreba

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

Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Štapni mikser
- Merna čaša sa kombinovanim poklopcem/stalkom
- Metlica za balanca
- Kratko uputstvo

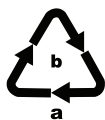
- 1) Izvadite sve delove uređaja i kratko uputstvo iz kutije.
- 2) Uklonite sav ambalažni materijal.
- 3) Očistite sve delove aparata kao što je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

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 nepotrební ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

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

Opis aparata / pribor

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (metlica za belanca):

- ❻ Držač metlice za belanca
- ❼ Metlica za belanca

Slika C (pribor):

- ❽ Merna čaša (sa kombinovanim poklopcem/stalkom)

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 – 240 V ~ (naizmenična struja), 50 - 60 Hz
Nazivna snaga	600 W
Klasa zaštite	II /  (dvostruka izolacija)
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost.

Merna čaša 	
Zapremina	900 ml
Korisna zapremina za obradu (tečnosti)	300 ml
Korisna zapremina za merenje (skala):	700 ml

Preporučujemo sledeće periode rada:

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

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

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

NAPOMENA



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

Bezbednosne napomene

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Priključite aparat samo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu, sa mrežnim naponom od 220 – 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Izvucite mrežni utikač iz utičnice kod smetnji u radu i pre čišćenja aparata.
- ▶ Aparat ne smete da izlažete tečnostima i ne koristite ga na otvorenom.
- ▶ Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač sa električnim kablom iz utičnice, ne povlačite ga za sami kabl.

⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

- ▶ Ne savijajte ili ne stiskajte električni kabl, već ga postavite tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- ▶ U svrhu izbegavanja opasnosti, pobrinite se da ovlašćeno stručno osoblje što pre zameni oštećeni mrežni utikač ili električni kabl ili se obratite korisničkom servisu.
- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ako razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Ne smete da otvarate kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost ne postoji i garancija prestaje da važi.



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

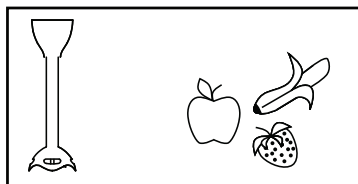
⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Pre zamene pribora ili dodatnih delova koji se pokreću tokom rada, aparat mora da bude isključen i odvojen od električne mreže.
- ▶ Odvojite aparat od električne mreže, u načelu, kada ...
 - ... aparat nije pod nadzorom,
 - ... čistite aparat,
 - ... ga sastavljate ili rastavljate.
- ▶ Deca ne smeju da koriste ovaj aparat.
- ▶ Deca ne smeju da koriste aparat kao igračku.
- ▶ Držite aparat i priključni kabl podalje od dece.
- ▶ Sečiva su izuzetno oštra! Uvek koristite sečiva oprezno.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Prilikom rukovanja izuzetno oštrim sečivima postoji opasnost od povreda.
- ▶ 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.

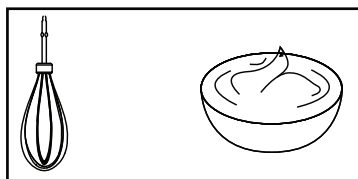
Upotreba



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

PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser **5** za obradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja aparata!



Metlicom za belanca **7** možete da napravite majonez, da umutite šlag i belance ili da promešate desert. Preporučujemo da radite metlicom za belanca **7** maks. 3 minuta bez prestanka i onda je ostavite da se ohladi.

Sastavljanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

Sastavljanje štapnog miksera

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

Sastavljanje metlice za belanca

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

Rukovanje

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

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

NAPOMENA

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

Nakon što ste komplet štapnog miksera sastavili prema želji:

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

Tabela vremena prerade

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

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

¹ Podesite brzinu u zavisnosti od željene konzistencije.

Čišćenje

UPOZORENJE! OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!

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



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

NAPOMENA



Merna čaša **8** i metlica za belanca **7** mogu da se peru 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 **6** vlažnom krpom. Pobrinite se da voda ne dospe u otvore bloka motora **4**. Kod tvrdokornih zaprljanja stavite blagi deterdžent za pranje posuđa na krpu. Obrišite ostatke deterdženta za pranje posuđa vlažnom krpom.
- 3) Temeljno očistite štapni mikser **5**, metlicu za belanca **7** i mernu čašu sa kombinovanim poklopcem/stalkom **8** 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 saznaćete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

Servis

RS Servis Srbija

Tel.: 021 3000 151

E-Mail: kompernass@lidl.rs

IAN 389887_2201

Uvoznik

Napominjemo da sledeća adresa nije adresa servisa. Obratite se najpre navedenom servisu.

Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3,
22330 Nova Pazova, Republika Srbija,
tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Proizvođač

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Krem čorba od povrća

Za 2 - 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

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

Čorba od bundeve

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

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

Slatki voćni namaz

Sastojci

- 250 g jagoda ili drugog voća (sveže ili smrznuto)
- 1 malo pakovanje (oko 125 g) želatina koji se ne kuva
- 1 štrcaj soka od limuna
- 1 vrh noža srži štapića vanile

Priprema

- 1) Operite jagode, očistite ih i pritom skinite zelene peteljke sa njih. Dobro ocedite jagode u cediljci, tako da prekomerna voda može da iscure i da namaz ne bude previše tečan. Isecite veće jagode na male komade.
- 2) Izmerite 250 g jagoda i stavite ih u odgovarajući blender.
- 3) Dodajte štrcaj limuna preko njih.
- 4) Prema potrebi, izgrebite i dodajte srž iz štapića vanile.
- 5) Dodajte sadržaj malog pakovanja želatina koji se ne kuva i sve temeljno promešajte štapnim mikserom **5** 45 - 60 sekundi. Ukoliko ostanu veći komadi, ostavite smesu da miruje čitav 2 minuta i onda je ponovo pasirajte 60 sekundi.
- 6) Odmah konzumirajte voćni namaz ili ga sipajte u teglu i zatvorite ga navojnim poklopcem.

Čokoladni krem

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Prokuvajite slatku pavlaku, smrvite čokoladu, dodajte je u slatku pavlaku i ostavite je da se polako topi pri niskoj temperaturi. Izgrebite srž iz pola štapića vanile i pomešajte je sa smesom.
- 2) Stavite smesu u frižider da se potpuno ohladi i zgusne.
- 3) Pre serviranja, promešajte smesu metlicom za belanca **7**, tako da postane kremasta.

Savet: Sveže voće je ukusno uz krem.

Majonez

Sastojci

- 200 ml neutralnog biljnog ulja, npr. ulje repice
- 1 žumance
- 5 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 **7** uspravno u posudi i pritisnite turbo prekidač **3**.
- 2) Polako dodajte ulje u ravnomernom tankom mlazu (u roku od oko 1 minuti), tako da se ulje poveže sa ostalim sastojcima.
- 3) Na kraju začinite solju i biberom prema ukusu.

Cuprins

Informații privind aceste scurte instrucțiuni	30
Utilizarea conform destinației	30
Furnitura	30
Eliminarea ambalajelor	31
Descrierea aparatului/accesorii	31
Date tehnice	32
Indicații de siguranță	32
Utilizarea	34
Asamblarea	35
Asamblarea mixerului vertical	35
Montarea telului	35
Operarea	35
Tabel cu timpii de prelucrare	36
Curățarea	36
Eliminarea aparatului	37
Service-ul	37
Importator	37
Rețete	38
Supă cremă de legume	38
Supă de dovleac	39
Pastă tartinabilă dulce	40
Cremă de ciocolată	41
Maioneză	41

Informații privind aceste scurte instrucțiuni

Acest document este o versiune tipărită prescurtată a instrucțiunilor de utilizare complete.



Scanând codul QR ajungeți direct la pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și introducând numărul articolului (IAN) 389887_2201 puteți vizualiza și descărca instrucțiunile de utilizare complete.

AVERTIZARE!

Respectați instrucțiunile de utilizare complete și indicațiile de siguranță pentru a evita vătămările corporale și pagubele materiale.

Aceste scurte instrucțiuni fac parte integrantă din acest produs. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Păstrați scurtele instrucțiuni într-un loc sigur și, în cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

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

Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
 - Pahar gradat cu capac/picior combinat
 - Tel
 - Scurte instrucțiuni
- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și scurtele instrucțiuni.
 - 2) Îndepărtați toate materialele de ambalare.
 - 3) Curățați toate componentele aparatului după cum este descris în capitolul „Curățarea”.

Eliminarea ambalajelor

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



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



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

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

Descrierea aparatului/accesorii

Imaginea A (mixer vertical):

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

Imaginea B (tel):

- ❻ Suport tel
- ❼ Tel

Imaginea C (accesorii):

- ❽ Pahar gradat (cu capac/picior combinat)

Date tehnice

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

Pahar gradat ⑧

Capacitate	900 ml
Volum utilizabil pentru procesare (lichide)	300 ml
Volum utilizabil pentru măsurare (scală):	700 ml

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

După 1 minut de funcționare lăsați mixerul vertical ⑤ să se răcească cca 2 minute.

După 3 minute de funcționare lăsați telul ⑦ să se răcească cca 6 minute.

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

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare și înainte de curățarea aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu-l utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiți sau striviți cablul de alimentare și poziți-l astfel încât să nu devină o piedică în calea dumneavoastră.

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția devine nulă.



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

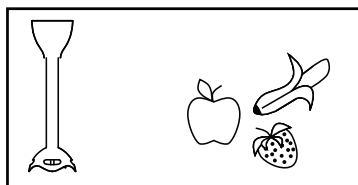
⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Deconectați în principiu aparatul de la rețeaua de curent...
 - ... când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - ... când curățați aparatul,
 - ... când îl montați sau când îl desfaceți.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l totdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitelor foarte ascuțite.
- ▶ Curățați aparatul cu foarte multă atenție. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- ▶ Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.
- ▶ În cazul utilizării abuzive a aparatului există pericol de rănire.

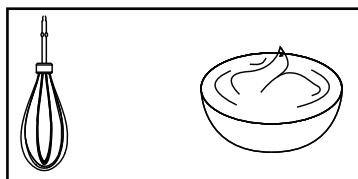
Utilizarea



Cu mixerul vertical **5** puteți prepara creme, sosuri, supe și mâncare pentru bebeluși sau puteți pasa fructe. Vă recomandăm să utilizați mixerul vertical **5** max. 1 minut, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați mixerul vertical **5** pentru prepararea alimentelor solide. Aceasta provoacă pagube ireparabile ale aparatului!



Cu telul **7** puteți face maioneză, puteți bate frișcă sau albuș de ou sau puteți amesteca desertul. Vă recomandăm să utilizați telul **7** max. 3 minute, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

Asamblarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- După asamblare, introduceți ștecărul în priză.

Asamblarea mixerului vertical

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

Montarea telului

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

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

După ce ați montat aparatul în modul dorit:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți comutatorul  **2** apăsat pentru a prelucra alimentele la viteză normală. Împingeți comutatorul de viteze **1** spre „Max”, pentru a crește viteza. Împingeți comutatorul de viteze **1** spre „Min”, pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți 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 finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul  **2/3** apăsat.

Tabel cu timpii de prelucrare

Următorul tabel este orientativ. Orientați-vă în funcție de timpii de prelucrare recomandați pentru a evita supraîncălzirea aparatului. Dacă, după timpul recomandat, nu sunteți mulțumit de prelucrarea ingredientelor, așteptați până ce motorul s-a răcit înainte de a utiliza în continuare aparatul. Recomandăm să lăsați mixerul vertical **5** să se răcească cca 2 minute după o funcționare de 1 minut și telul **7** cca 6 minute după o funcționare de 3 minute.

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

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

Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

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

INDICAȚIE



Paharul gradat **3** și telul **7** se pot spăla în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

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

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

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



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

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 389887_2201

Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

Supă cremă de legume

2 – 4 persoane

Ingrediente

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

Prepararea

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

Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

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

Prepararea

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

Pastă tartinabilă dulce

Ingrediente

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

Prepararea

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

Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

Ingrediente

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

Prepararea

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

Maioneză

Ingrediente

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

Prepararea

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

Съдържание

Информация относно това кратко ръководство	44
Употреба по предназначение	44
Окомплектовка на доставката	44
Предаване на опаковката за отпадъци.	45
Описание на уреда/Принадлежности	45
Технически характеристики	46
Указания за безопасност	46
Употреба.	48
Сглобяване	49
Сглобяване на пасатора.	49
Сглобяване на телта за разбиване	49
Работа с уреда.	49
Таблица с времена за обработка	50
Почистване	51
Предаване на уреда за отпадъци	51
Сервизно обслужване.	52
Вносител	52
Рецепти	53
Зеленчукова крем супа.	53
Тиквена супа	54
Сладка плодова намазка	55
Шоко крем	55
Майонеза.	56

Информация относно това кратко ръководство

При този документ става въпрос за съкратено печатно издание на пълното ръководство за потребителя.



Чрез сканиране на QR кода влизате директно на страницата на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com) и чрез въвеждане на артикулния номер (IAN) 389887_2201 можете да разгледате и изтеглите пълното ръководство за потребителя.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Спазвайте пълното ръководство за потребителя и указанията за безопасност, за да избегнете телесни увреждания и материални щети.

Краткото ръководство е неразделна част от този продукт. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Съхранявайте добре краткото ръководство и предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

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

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- пасатор
- мерителен съд с комбиниран капак-стойка
- тел за разбиване
- кратко ръководство

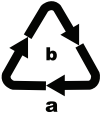
- 1) Извадете всички части на уреда и краткото ръководство от кутията.
- 2) Отстранете всички опаковъчни материали.
- 3) Почистете всички части на уреда съгласно описанието в глава „Почистване“.

Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



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



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

Описание на уреда/Принадлежности

Фигура А (Пасатор):

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

Фигура Б (Тел за разбиване):

- ❻ Държач на телта за разбиване
- ❼ Тел за разбиване

Фигура В (Принадлежности):

- ❽ 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 влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Мерителен съд 	
Вместимост	900 ml
Полезен обем за обработка (течности)	300 ml
Полезен обем за отмерване (скала):	700 ml

Препоръчваме следните времена на работа:

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

След 3 минути работа оставете телта за разбиване  да се охлади за около 6 минути.

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

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда само към правилно инсталиран контакт с мрежово напрежение 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ При неправилно функциониране и преди почистване на уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Винаги изключвайте мрежовия кабел, като издърпате щепсела от контакта. Не дърпайте самия кабел.

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел. Прокарайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на блока на двигателя на пасатора. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.



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

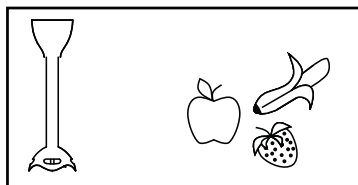
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяна на принадлежности или приставки, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи с превключвателя и от мрежата.
- ▶ По принцип изключвайте уреда от електрическата мрежа,...
 - ...когато оставяте уреда без наблюдение,
 - ...когато почиствате уреда,
 - ...когато сглобявате или разглобявате уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Уредът и неговият захранващ кабел трябва да се държат далече от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги боравете предпазливо с него.
- ▶ При боравене с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почиствайте уреда много внимателно. Ножът е изключително остър!
- ▶ Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато не е под наблюдение и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.

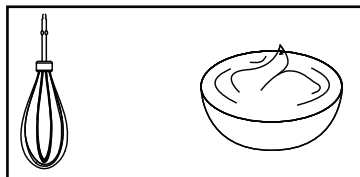
Употреба



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

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте пасатора **5** за обработка на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда!



С телта за разбиване **7** можете да пригответе майонеза, да разбие сметана и белтъци или да разбъркате десерти. Препоръчваме да използвате телта за разбиване **7** макс. 3 минути непрекъснато и след това да я оставите да се охлади.

Сглобяване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Включете щепсела в контакт едва след сглобяването.

Сглобяване на пасатора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

- Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа **6**. Завъртете пасатора **5** така, че стрелката на блока на двигателя **4** да сочи към символа **7**.

Сглобяване на телта за разбиване

- Поставете с натиск телта за разбиване **7** в държача на телта за разбиване **6**, така че да се фиксира неподвижно.
- Поставете сглобената тел за разбиване **7** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа **6**. Завъртете блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи към символа **7**.

Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Хранителните продукти не трябва да са твърде горещи! Пръскащото съдържание на купата може да причини попарване.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да разбие сметана с телта за разбиване **7**, дръжте съда под наклон по време на разбиването. В такъв случай сметаната се втвърдява по-бързо. Внимавайте сметаната да не пръска по време на разбиването. За разбиване на сметана завъртете регулатора на скоростта **1** на „Max“.

След като сте сглобили комплекта пасатор според изискванията:

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

Таблица с времена за обработка

Следващата таблица служи за ориентация. Ориентирайте се по препоръчаните времена за обработка, за да не прегрява уредът. Ако след препоръчаното време продуктите все още не са обработени според изискванията ви, изчакайте, докато двигателят се охлади, преди да използвате отново уреда. Препоръчваме да оставяте пасатора  да се охлади за около 2 минути след 1 минута работа, а телта за разбиване  – за около 6 минути след 3 минути работа.

ПРИСТАВКА ЗА МИКСИРАНЕ	ПРОДУКТ	ПРЕПОРЪ- ЧИТЕЛНО КОЛИЧЕ- СТВО	СКОРОСТ	ВРЕМЕ
	Плодове, зеленчуци	100 – 200 g	 Min Max 1	30 – 60 s
	Бebешка храна, супи, сосове	100 – 400 ml	 Min Max 1	60 s
	Шейкове, млечни напитки	100 – 1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Крем	250 ml	TURBO	70 – 90 s
	Белтъци на сняг	4 яйца	TURBO	120 s

¹ Настройте скоростта според желаната от вас консистенция.

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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



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

УКАЗАНИЕ



- ▶ Мерителният съд **8** и телта за разбиване **7** са годни за миене в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на двигателя **4** и държача на телта за разбиване **6** с влажна кърпа.
Не допускате попадане на вода в отворите на блока на двигателя **4**.
При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъци от миещия препарат с влажна кърпа.
- 3) Измийте старателно пасатора **5**, телта за разбиване **7** и мерителния съд с комбинирания капак-стойка **8** в разтвор за миене и след това отстранете остатъците от миещ препарат с чиста вода.
- 4) Подсушете добре всички части с кърпа за подсушаване и преди повторна употреба се уверете, че уредът е напълно сух.

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци.

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

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



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

Сервизно обслужване

BG България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 389887_2201

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

Рецепти

Зеленчукова крем супа

2 – 4 порции

Продукти

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

Приготвяне

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

Тиквена супа

4 порции

Продукти

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

Приготвяне

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

Сладка плодова намазка

Продукти

- 250 g ягоди или други плодове (пресни или замразени)
- 1 пакетче (около 125 g) желираща захар без варене
- 1 пръска лимонов сок
- на върха на ножа сърцевина от ванилова шушулка

Приготвяне

- 1) Измийте и почистете ягодите, като отстраните зелената основа на дръжката. Оставете ги да се отцедят добре в гевгир, за да може да изтече излишната вода и намазката да не стане твърде течна. Нарежете по-едрите ягоди на дребно.
- 2) Претеглете 250 g ягоди и ги сипете в подходящ съд за миксиране.
- 3) Напръскайте с лимонов сок.
- 4) Ако е необходимо, изстържете сърцевината на ванилова шушулка и я прибавете.
- 5) Прибавете съдържанието на пакетчето желираща захар без варене и смесете старателно с пасатора **5** в продължение на 45 – 60 секунди. Ако все още има по-едри парчета, оставете всичко да почине 2 минути и след това пюрирайте повторно за 60 секунди.
- 6) Консумирайте веднага или сипете плодовата намазка в буркан с винтова капачка и го затворете.

Шоко крем

За 4 порции

Продукти

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

Приготвяне

- 1) Сложете сметаната да заври, натрошете в нея шоколада и бавно го разтопете на ниска температура. Изстържете сърцевината на половин ванилова шушулка и я разбъркайте в сместа.
- 2) Оставете в хладилник да се охлади напълно и да се втвърди.
- 3) Преди сервиране разбъркайте на крем с телта за разбиване **7**.

Съвет: Сервирайте с пресни плодове.

Майонеза

Продукти

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

Приготвяне

- 1) Сипете жълтъка и лимоновия сок в съда за миксиране, дръжте телта за разбиване **7** вертикално в съда и натиснете превключвателя Turbo **3**.
- 2) Бавно (в рамките на около 1 минута) добавете олиото на равномерна тънка струя, така че олиото да се свърже с другите продукти.
- 3) Накрая подправете със сол и черен пипер на вкус.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες	58
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	58
Σύνολο αποστολής	58
Απόρριψη της συσκευασίας	59
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	59
Τεχνικές πληροφορίες	60
Υποδείξεις ασφαλείας	60
Χρήση	62
Συναρμολόγηση	63
Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός	63
Συναρμολόγηση του χτυπητηριού	63
Χειρισμός	63
Πίνακας χρόνων επεξεργασίας	64
Καθαρισμός	65
Απόρριψη συσκευής	65
Σέρβις	66
Εισαγωγές	66
Συνταγές	67
Σούπα κρέμα λαχανικών	67
Σούπα κολοκύθας	68
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	69
Κρέμα σοκολάτας	70
Μαγιονέζα	70

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 389887_2201 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τηρείτε το σύνολο των οδηγιών χρήσης και των υποδειξεων ασφαλείας, ώστε να αποφεύγετε βλάβες σε άτομα και υλικές ζημιές.

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ μπλέντερ ράβδος
- Δοχείο μέτρησης με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση
- Χτυπητήρι
- Οδηγίες χρήσης

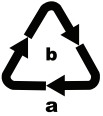
- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις Οδηγίες χειρισμού από το χαρτοκιβώτιο.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- 3) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

Εικόνα A (Μίξερ χειρός):

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

Εικόνα B (χτυπητήρι):

- ❻ Στήριγμα χτυπητηριού
- ❼ Χτυπητήρι

Εικόνα C (αξεσουάρ):

- ❽ Δοχείο μέτρησης (με συνδυασμό καπακιού/βάσης)

Τεχνικές πληροφορίες

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

Δοχείο μέτρησης ⑧

Χωρητικότητα	900 ml
Ωφέλιμος όγκος προς επεξεργασία (υγρά)	300 ml
Ωφέλιμος όγκος προς μέτρηση (κλίμακα):	700 ml

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

Αφήνετε το μίξερ χειρός ⑤ να κρυώσει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Αφήνετε το χτυπητήρι ⑦ να κρυώσει για περ. 6 λεπτά μετά από λειτουργία 3 λεπτών.

Σε περίπτωση υπέρβασης αυτών των χρονικών διαστημάτων λειτουργίας, ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης!

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz ac.
- ▶ Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

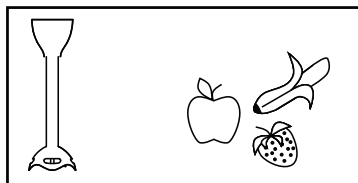
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
 - ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
 - ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη,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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

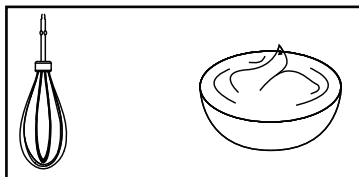
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος ...
 - ... όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - ... όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - ... όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- ▶ Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών μαχαιριών.
- ▶ Καθαρίζετε τη συσκευή πολύ προσεκτικά. Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- ▶ Στην περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

Χρήση

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

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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



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

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Βάλτε το φιν στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός **5** επάνω στο μπλοκ μοτέρ **4**, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο **6**. Περιστρέψτε το μίξερ χειρός **5**, έως ότου το βέλος στο μπλοκ κινητήρα **4** δείχνει στο σύμβολο **7**.

Συναρμολόγηση του χτυπητηριού

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

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Εάν έχετε συναρμολογήσει το σετ μίξερ χειρός όπως επιθυμείται:

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

Πίνακας χρόνων επεξεργασίας

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

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

¹ Ρυθμίζετε την ταχύτητα σύμφωνα με την υφή που επιθυμείτε.

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

► Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός τραβάτε πάντα το φως από την πρίζα.



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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Το δοχείο μέτρησης ⑧ και το χτυπητήρι ⑦ είναι κατάλληλα για πλυ-
ντήρια πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

- 1) Τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Καθαρίζετε το σώμα μοτέρ ④ και το συγκρατητήρα για το χτυπητήρι ⑥ με ένα νωπό πανί.
Εξασφαλίζετε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ ④.
Σε σκληρές ακαθαρσίες προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.
Σκουπίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε το μίξερ χειρός ⑤, το χτυπητήρι ⑦ και το δοχείο μέτρησης με συνδυασμό καπακιού/βάσης ⑧ σχολαστικά με νερό πλύσης και, στη συνέχεια, απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίζετε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν από μια νέα χρήση.

Απόρριψη συσκευής



**Σε καμία περίπτωση μην πετάζετε τη συσκευή στα οικιακά απορ-
ρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή Οδηγία
2012/19/EU.**

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή
μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονι-
σμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν
χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή
του δήμου σας.

Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 00800 490826606

E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY

Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 389887_2201

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Συνταγές

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 – 4 άτομα

Συστατικά

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

Ετοιμασία

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

Σούπα κολοκύθας

4 άτομα

Συστατικά

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

Ετοιμασία

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

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Συστατικά

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

Ετοιμασία

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

Κρέμα σοκολάτας

Για 4 άτομα

Συστατικά

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

Ετοιμασία

- 7) Βράζετε την κρέμα, κόβετε σε κομμάτια τη σοκολάτα και την αφήνετε να λιώσει αργά εκεί μέσα σε χαμηλή φωτιά. Χαράζετε τον πυρήνα από μισό λουβί βανίλιας και ανακατεύετε σε αυτή τη μάζα.
- 8) Αφήνετε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει καλά.
- 9) Πριν από το σερβίρισμα ανακατεύετε με το χτυπητήρι 7 έως ότου γίνει κρεμώδης.

Υπόδειξη: Ταιριάζουν μαζί τα φρέσκα φρούτα.

Μαγιονέζα

Συστατικά

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

Ετοιμασία

- 1) Προσθέστε τον κρόκο και τον χυμό λεμονιού στο δοχείο ανάμειξης, κρατήστε το χτυπητήρι 7 κάθετα στο δοχείο και πατήστε τον διακόπτη τούρμπο 3.
- 2) Προσθέτετε αργά και ομοιόμορφα το λάδι (εντός περ. 1 λεπτό), έτσι ώστε να δέσει με τα άλλα συστατικά.
- 3) Τέλος καρυκεύετε κατόπιν επιθυμίας με αλάτι και πιπέρι.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	72
Bestimmungsgemäße Verwendung	72
Lieferumfang	72
Verpackung entsorgen	73
Gerätebeschreibung/Zubehör	73
Technische Daten	74
Sicherheitshinweise	74
Verwendung	76
Zusammenbauen	77
Den Stabmixer zusammenbauen	77
Den Schneebesen zusammenbauen	77
Bedienen	77
Tabelle Verarbeitungszeiten	78
Reinigen	78
Gerät entsorgen	79
Service	80
Importeur	80
Rezepte	81
Gemüsecremesuppe	81
Kürbissuppe	82
Süßer Fruchtaufstrich	83
Schokocreme	83
Mayonnaise	84

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite **www.lidl-service.com** und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389887_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Kurzanleitung

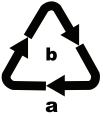
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

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

Messbecher

Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zur Bearbeitung (Flüssigkeiten)	300 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
 - ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

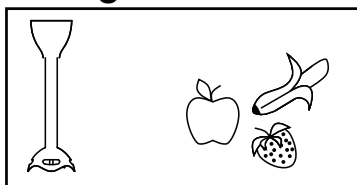
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

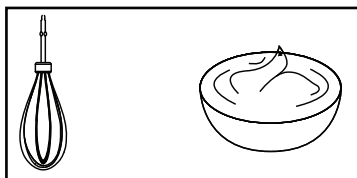
Verwendung



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Schneebeesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebeesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **7** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **2/3** los.

Tabelle Verarbeitungszeiten

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

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

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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



Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

HINWEIS



Messbecher **8** und Schneebesen **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 **6** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schneebesen **7** und den Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** 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



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389887_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem 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 Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 – 300 ml Kokosmilch
- 250 – 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Stanje informacija

Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

02 / 2022 · Ident.-No.: SSMS600E5-022022-1

IAN 389887_2201