

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS-SSM 600 E3

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(BG)

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(RO)

MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

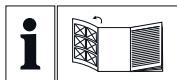
(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 288196

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



HR

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

RO

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

BG

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

GR CY

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

DE AT CH

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

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	17
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	33
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	51
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	67



Sadržaj

Uvod	2
Autorsko pravo	2
Uporaba u skladu sa namjenom	2
Sigurnosne upute	3
Obim isporuke	4
Zbrinjavanje pakiranja	5
Tehnički podaci	5
Opis uređaja	5
Uporaba	6
Sastavljanje	6
Držanje uređaja	7
Rukovanje	7
Čišćenje	8
Zbrinjavanje uređaja	9
Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH	10
Servis	11
Uvoznik	11
Recepti	12
Krem juha od povrća	12
Juha od bundeve	13
Slatki voćni namaz	14
Vinaigrette sa začinskim biljem	15
Mliječni shake s jogurtom i bananom	15

Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

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

Uporaba u skladu sa namjenom

Ovaj uređaj služi isključivo za preradu namirnica u malim količinama. Namijenjen je isključivo za uporabu u privatnim domaćinstvima. Ne koristite ga u gospodarske svrhe!

UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

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


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



NAPOMENA

- ▶ U slučaju nenamjenske uporabe i/ili druge vrste uporabe uređaj može prouzrokovati opasnosti. Uređaj koristite isključivo na namjenski način. Pridržavajte se načina postupanja opisanih u ovim uputama za rukovanje. Potraživanja svake vrste zbog štete nastale uslijed nenamjenske uporabe, nestručno izvedenih popravaka, neovlaštenih promjena ili korištenja nedopuštenih zamjenskih dijelova su isključena. Rizik nosi isključivo korisnik uređaja.

Sigurnosne upute

OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom od 220 - 240 V ~, 50 Hz.
 - ▶ U slučaju pogonskih smetnji uređaja i prije čišćenja uređaja obavezno izvucite mrežni utikač iz utičnice.
 - ▶ Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom.
 - ▶ Ukoliko tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
 - ▶ Mrežni kabel iz mrežne utičnice uvijek izvucite povlačenjem za mrežni utikač, nikada ne povlačite sam kabel.
 - ▶ Ne lomite i ne gnječite mrežni kabel i postavite ga tako da nitko ne može na njega stati ili se preko njega spotaknuti.
 - ▶ Oštećene mrežne utikače i kabele obavezno dajte zamijeniti od strane ovlaštenog stručnog osoblja ili od strane servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
 - ▶ Ne smijete otvarati kućište bloka motora štapnog miksera. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti.
 - ▶ 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.
-  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 isključiti mrežno napajanje uređaja.
- ▶ Uređaj u načelu isključite iz struje,...
 - 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.
- ▶ Nož je izrazito oštar! Uvijek pažljivo rukujte njime.
- ▶ Tijekom rada s izrazito oštrim nožem postoji opasnost od ozljeda.
- ▶ Štapni mikser čistite uz krajnji oprez. Nož je izrazito oštar!
- ▶ U slučaju zloupotrebe uređaja postoji opasnost od ozljeđivanja.

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

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

NAPOMENA

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

Zbrinjavanje pakiranja

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



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

NAPOMENA

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

Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominalna snaga	600 W
Zaštitna klasa	II 

Preporučamo da štapni mikser nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi u trajanju od ca. 2 minute.

Opis uređaja

- 1 Regulator brzine
- 2 Prekidač (normalna brzina)
- 3 Turbo-prekidač (velika brzina)
- 4 Blok motora
- 5 Štapni mikser

Uporaba

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

	dipove umake hranu za bebe
	Milkshakes Smoothies
	juhe

OPREZ - MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

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

Sastavljanje



⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Mrežni utikač tek nakon sastavljanja utaknite u utičnicu.

NAPOMENA

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

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

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

Držanje uređaja

Za posluživanje uređaja držite ga na slijedeći način:



Rukovanje

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

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

NAPOMENA

- ▶ Preporučujemo da štapni mikser **5** nakon 1 minute rada ostavite da se ohladi oko 2 minute.

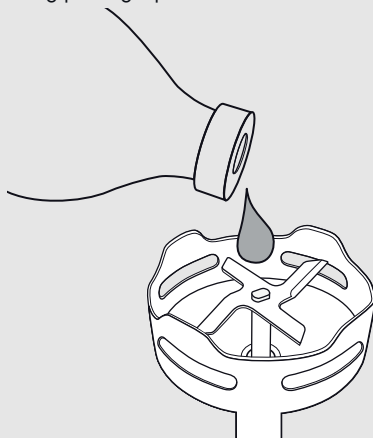
Nakon što ste štapni mikser **5** sastavili, možete pripravlјati dipove, umake, juhe ili hranu za bebe.

- 1) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 2) Držite prekidač **2**, da biste namirnice prerađivali normalnom brzinom. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „5“, ako brzinu želite povećati. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „1“, ako brzinu želite smanјiti.

- 3) Držite turbo-prekidač **3**, da biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskanjem turbo-prekidača **3** trenutno Vam na raspolaganju stoji maksimalna brzina prerade.
- 4) Kada završite preradu namirnica, jednostavno otpustite pritisnuti prekidač.


NAPOMENA

- ▶ Ukoliko za vrijeme pogona dođe do neobičnih šumova poput škripanja i sličnih zvukova, na pogonsku osovinu štapnog miksera **5** nanesite manju količinu neutralnog jestivog ulja:



Čišćenje

⚠ OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

- ▶ Prije čišćenja štapnog miksera **5** obavezno izvucite utikač iz mrežne utičnice.
- ▶  Ne smijete motorni blok **4** prilikom čišćenja nikako uroniti u vodu ili držati pod mlaz tekuće vode.

⚠ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDE!

- ▶ Prilikom rukovanja sa krajnje oštrim nožem postoji opasnost od ozljede.

OPREZ - MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Dijelove uređaja ne smijete prati u stroju za pranje posuđa, jer bi ovi dijelovi u protivnom pretrpjeli oštećenja.
- ▶ Ne koristite agresivna, kemijska ili ribajuća sredstva za čišćenje! Takva sredstva mogu nepopravljivo oštetiti površinu!

- 1) Izvucite mrežni utikač.

- 2) Očistite blok motora **4** vlažnom krpom.
Osigurajte, da voda ne dospije u otvore bloka motora **4**. U slučaju tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje posuđa na krpu. Ostatke ovog sredstva obrišite vlažnom krpom.
- 3) Očistite štapni mikser **5** temeljito vodom za pranje posuđa i nakon toga ostatke sredstva za pranje odstranite bistrom vodom.
- 4) Sve dijelove dobro osušite prikladnom krpom i osigurajte da uređaj prije ponovne uporabe bude potpuno suh.

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.

Jamstvo tvrtke Kompennass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo Vas da dobro sačuvate originalni račun. Ovaj dokument je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) predočiti i pismeno ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila.

Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novi jamstveni rok.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

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

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Jamstvo ne obuhvaća dijelove proizvoda koji su izloženi normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati potrošnim dijelovima, niti oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača, baterija, kalupa za pečenje ili dijelova izrađenih od stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

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

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (npr. IAN 12345) kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici u obliku gravure, na naslovnoj stranici Vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 288196

Uvoznik

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

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

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NJEMAČKA

www.kompernass.com

Recepti

Krem juha od povrća

2 - 4 osoba

Sastojci

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

Priprema

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


Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

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

Priprema

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

Slatki voćni namaz

Sastojci

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

Priprema

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

Vinaigrette sa začinskim biljem

Sastojci

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

Priprema

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

Mliječni shake s jogurtom i bananom

Sastojci

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

Priprema

- 1) Bananu ogulite i narežite na manje komadiće.
- 2) Sve sastojke stavite u posudu za miksanje.
- 3) Izmiksajte štapnim mikserom **5** i promiješajte.

Cuprins

Introducere	18
Dreptul de autor	18
Utilizarea conform destinației	18
Indicații de siguranță	19
Furnitura	20
Eliminarea ambalajelor	21
Date tehnice	21
Descrierea aparatului	21
Utilizarea	22
Asamblarea	22
Ținerea aparatului	23
Operarea	23
Curățarea	24
Eliminarea aparatului	25
Garanția Kompennass Handels GmbH	26
Service-ul	27
Importator	27
Rețete	28
Supă cremă de legume	28
Supă de dovleac	29
Pastă tartinabilă dulce	30
Vinaigrette cu verdețuri	31
Milkshake cu iaurt și banane	31

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

Dreptul de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

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

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv prelucrării alimentelor în cantități mici. Aparatul este destinat numai utilizării în locuințele private. A nu se utiliza în scopuri profesionale!

AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării neconforme!

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

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

INDICAȚIE

- ▶ Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris. A se utiliza numai conform destinației. A se respecta procedeul descris în aceste instrucțiuni de utilizare. Pretențiile de orice natură față de pagubele rezultate în urma utilizării neconforme, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise sau a utilizării pieselor de schimb neaprobate sunt excluse. Riscul este suportat numai de către beneficiar.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare și 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 îndoiiți sau striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât să nu devină o piedică în calea dumneavoastră.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În aceste cazuri nu mai este asigurată siguranța, iar garanția devine nulă.
- ▶ 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.



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.
- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l totdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitului foarte ascuțit.
- ▶ Curățați mixerul vertical cu foarte multă atenție. Cuțitul este extrem de ascuțit!
- ▶ În cazul utilizării abuzive a aparatului există pericol de rănire.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

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

INDICAȚIE

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

Eliminarea ambalajelor

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





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

INDICAȚIE

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

Date tehnice

Tensiune de rețea	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensiune nominală	600 W
Clasa de protecție	II 
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele, sunt adecvate pentru uz alimentar.




Recomandăm, ca după 1 minut de funcționare, să lăsați aparatul cca 2 minute să se răcească.

Descrierea aparatului

- 1 Buton de reglare a vitezei
- 2 Comutator (viteză normală)
- 3 Comutator turbo (viteză mare)
- 4 Bloc motor
- 5 Mixer vertical

Utilizarea

- Cu mixerul vertical ❸ puteți prepara creme, sosuri sau mâncare pentru copii. Vă recomandăm să utilizați mixerul vertical ❸ max. 1 minut, iar apoi să-l lăsați să se răcească.

	Creme Sosuri Mâncare pentru copii
	Milkshake-uri Smoothie-uri
	Supă

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

Asamblarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ După asamblare, introduceți ștecărul în priză.

INDICAȚIE

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

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul este extrem de ascuțit! Manipulați-l totdeauna cu atenție.
- Așezați mixerul vertical ❸ pe blocul motor ❹, astfel încât săgeata să indice spre simbolul ❶. Rotiți mixerul vertical ❸, până când săgeata de pe blocul motor ❹ indică spre simbolul ❷.

Ținerea aparatului

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



Operarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

INDICAȚIE

- ▶ Recomandăm să lăsați mixerul vertical ⑤ să se răcească cca. 2 minute după 1 minut de funcționare.

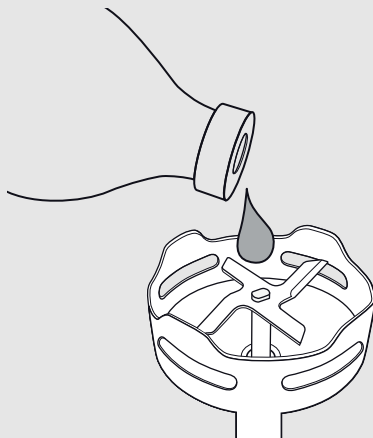
După asamblarea mixerului vertical ⑤ puteți prepara creme, sosuri, supe sau mâncare pentru copii:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți comutatorul ② apăsat pentru a prelucra alimentele la viteză normală. Împingeți comutatorul de viteze ① spre „5”, pentru a crește viteza. Împingeți comutatorul de viteze ① spre „1”, pentru a reduce viteza.

- 3) Țineți apăsat comutatorul turbo ❸ pentru a prelucra alimentele la o viteză mai mare. Odată cu apăsarea comutatorului turbo ❸ aveți la dispoziție viteza maximă de procesare.
- 4) După ce ați încheiat procesarea alimentelor, eliberați comutatorul.


INDICAȚIE

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



Curățarea

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

⚠ AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ La manipularea cuțitului extrem de ascuțit există pericol de rănire.

ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu este permisă spălarea componentelor aparatului în mașina de spălat vase, acestea s-ar deteriora.
- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau corozive! Acestea ar putea deteriora ireparabil suprafața aparatului!

- 1) Scoateți ștecărul din priză.
- 2) Curățați blocul motor ④ cu o lavetă umedă.
Asigurați-vă că apa nu ajunge în deschizăturile blocului motor ④. În caz de impurități persistente, turnați detergent slab pe cârpă. Curățați resturile de detergent cu o cârpă umedă.
- 3) Curățați bine blenderul manual ⑤ în apa cu detergent apoi clătiți aparatul de resturile de detergent, cu apă curată.
- 4) Ștergeți bine totul cu o cârpă uscată și asigurați-vă, că aparatul este complet uscat înainte de a fi reutilizat.

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

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

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

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

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

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

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

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



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

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 288196

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
GERMANY
www.kompennass.com

Rețete


Supă cremă de legume

2 - 4 persoane

Ingrediente

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

Mod de preparare

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


Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

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

Mod de preparare

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

Pastă tartinabilă dulce

Ingrediente

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

Mod de preparare

- 1) Se spală și se curăță căpșunii, se îndepărtează codița verde. Se scurg de apă într-o sită pentru ca pasta să nu fie prea lichidă. Căpșunile mai mari se taie bucăți mici.
- 2) 250 g căpșuni se adaugă într-un vas pentru mixer.
- 3) Se adaugă un vârf de suc de lămâie.
- 4) Dacă este necesar se adaugă miezul unei scoarțe de lămâie.
- 5) Se adaugă pliculețul de zahăr gelifiant și apoi se amestecă cu mixerul vertical **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.

Vinaigrette cu verdețuri

Ingrediente

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

Preparare

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

Milkshake cu iaurt și banane

Ingrediente

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

Preparare

- 1) Curățați banana de coajă și tăiați-o în cubulețe mici.
- 2) Turnați toate ingredientele într-un vas de amestecare.
- 3) Mărunțiți cu mixerul vertical **5** și amestecați.

Съдържание

Въведение	34
Авторско право	34
Употреба по предназначение	34
Указания за безопасност	35
Окомплектовка на доставката	36
Изхвърляне на опаковката	37
Технически характеристики	37
Описание на уреда	37
Употреба	38
Сглобяване	38
Как се държи уредът	39
Работа с уреда	39
Почистване	40
Изхвърляне на уреда	41
Гаранция	42
Сервизно обслужване	44
Вносител	44
Рецепти	46
Зеленчукова крем супа	46
Супа от тиква	47
Сладка плодова смес за мазане	48
Билков винегрет	49
Йогурт - банани - млечен шейк	49

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

Авторско право

Тази документация е защитена по Закона за авторското право.

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

Употреба по предназначение

Този уред служи само за преработване на хранителни продукти в малки количества. Той е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте професионални цели!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност при употреба не по предназначение!

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

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


УКАЗАНИЕ

- ▶ При употреба на уреда не по предназначение и/или при различен от посочения начин на използване са възможни опасности. Използвайте уреда единствено по предназначение. Спазвайте начините на работа, описани в това ръководство. Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от употреба, неотговаряща на предназначението, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неразрешени резервни части са изключени. Рискът се носи единствено от потребителя.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УДАР

- ▶ Включвайте уреда единствено към надлежно инсталиран контакт с напрежение на мрежата 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ При неправилно функциониране и преди да почистите уреда изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито.
- ▶ В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте щепсела на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Винаги изключвайте кабела, като издърпвате щепсела от контакта. Никога не издърпвайте самия кабел.
- ▶ Не огъвайте и не притискайте кабела. Разполагайте го така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ Не трябва да отваряте корпуса на блока на мотора на миксера. В такъв случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада.
- ▶ Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани по отношение на безопасната употреба и са разбрали възможните опасности.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далеч от деца.

 В никакъв случай не трябва да потапяте блока на мотора на пасатора в течности и да допускате проникването на течности в корпуса на блока на мотора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Преди смяната на принадлежности или резервни части, които се движат по време на работа, уредът трябва да се изключи от мрежата и от контакта.
- ▶ Изключвайте уреда от електрическата мрежа винаги,...
 - когато го оставяте без наблюдение,
 - когато почиствате уреда,
 - когато го сглобявате или разглобявате.
- ▶ Този уред не трябва да се използва от деца.
- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги работете внимателно с него.
- ▶ При работа с изключително острия нож съществува опасност от нараняване.
- ▶ Почистете миксера много внимателно. Ножът е изключително остър!
- ▶ При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.

Окомплектовка на доставката

По стандарт уредът се доставя със следните компоненти:

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

УКАЗАНИЕ

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

Изхвърляне на опаковката

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





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

УКАЗАНИЕ

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

Технически характеристики

Мрежово напрежение	220 - 240 V ~, 50 Hz
Номинална мощност	600 W
Клас на защита	II 
	Всички части на този уред, влизащи в контакт с хранителни продукти, са от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти.

Препоръчваме след 1 минута работа да оставяте пасатора да се охлажда около 2

Описание на уреда

- 1 Регулатор на скоростта
- 2 Превключвател (нормална скорост)
- 3 Турбо превключвател (бърза скорост)
- 4 Блок на двигателя
- 5 Пасатор

Употреба

- С пасатора 5 можете да пригответе сосове, супи или бебешка храна. Препоръчваме да работите с пасатора 5 макс. 1 минута на операция и след това да го оставите да се охлади.

	дипове сосове бебешка храна
	млечни шейкове смутита
	супи или

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте миксера 5 за обработване на твърди хранителни продукти. Това води до непоправими повреди на уреда.

Сглобяване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

УКАЗАНИЕ

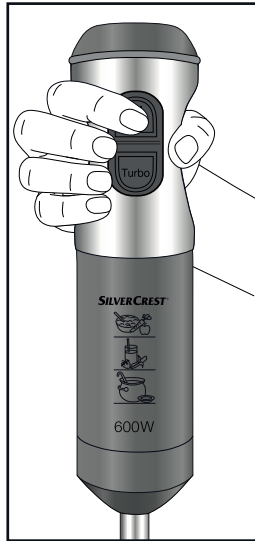
- ▶ Почистете всички части преди първата употреба, както това е описано в глава „Почистване“.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги работете внимателно с него.
- Поставете пасатора 5 на блока на двигателя 4, така че стрелката да сочи символа 7. Завъртете пасатора 5, така че стрелката на блока на двигателя 4 да сочи символа 7.

Как се държи уредът

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



Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

УКАЗАНИЕ

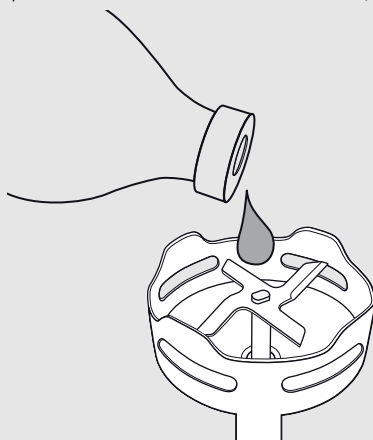
- ▶ Препоръчваме миксера **5** след 1 минута работа да се оставя ок. 2 минути да се охлади.

След като сплобите пасатора **5**, можете да пригответе дипове, сосове, супи и бебешка храна:

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


УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако по време на работа се чуват необичайни шумове, като скърцане или подобни, поставете малко олио в задвижващата част на **5**:



Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди да почистите миксера **5**, винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶  При почистване в никакъв случай не трябва да потапате блока на двигателя **4** във вода или да го държите под течаща вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ При работа с изключително острия ножсъществува опасност от нараняване.

ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не трябва да миете частите на уреда в съдомиялна машина, защото е възможно да се повредят.
- ▶ Не използвайте агресивни, химически или абразивни почистващи препарати! Те могат да повредят непоправимо повърхността!

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почистете блока на мотора ④ с влажна кърпа. Уверете се, че през отворите на блока на двигателя ④ не прониква вода. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миещия препарат с влажна кърпа.
- 3) Измийте пасатора ⑤ старателно с вода за миене и след това отстранете остатъците от миещия препарат с чиста вода.
- 4) Подсушете всичко добре със суха кърпа и преди да използвате уреда отново се уверете, че е напълно сух.

Изхвърляне на уреда



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

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

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

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

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

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

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

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **288196**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

Сервизно обслужване

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

IAN 288196

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

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

Чл. 113.

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

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

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Рецепти

Зеленчукова крем супа

2 - 4 порции

Продукти

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

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го нарежете на ситни кубчета. Измийте и остържете морковите и ги нарежете на филийки. Обелете и измийте картофите и ги нарежете на кубчета със страна около 2 см.
- 2) Загрейте олиото в тенджера, задушете в него лука до прозрачност. Добавете морковите и картофите и също ги задушете. Налейте бульон, колкото да покрие добре зеленчуците и оставете всичко да се вари до омекване около 10-15 минути. Ако е необходимо, от време на време доливайте бульон, в случай че зеленчуците вече не са покрити.
- 3) Измийте магданоза, изтръскайте го и отстранете дръжките. Накъсайте магданоза на едро и го сложете в супата. Пюрирайте всичко с пасатора **5** в продължение на около 1 минута. Подправете със сол, черен пипер и настъргано индийско орехче.

Супа от тиква

4 порции

Продукти

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

Приготвяне

- 1) Обелете лука и чесъна и ги нарежете на кубчета. Обелете джинджифила и го нарежете на ситни кубчета. Най-напред задушете лука и джинджифила в горещото олио. След 2 минути прибавете и чесъна и също го задушете.
- 2) Измийте тиквата старателно с четка за миене на зеленчуци и топла вода, след това я нарежете на кубчета със страна 2-3 см. (Ако използвате друга тиква, а не тиква от сорта Хокайдо, допълнително трябва да я обелите). Сипете кубчетата тиква към лука и джинджифила и ги задушете. Налейте половината количество кокосово мляко и толкова зеленчуков бульон, колкото тиквата да се покрие добре. Със затворен капак варете до омекване около 20-25 минути. Миксирайте всичко до гладкост с пасатора **5**. Прибавете още толкова кокосово мляко, колкото е необходимо, за да се получи супа с добра, нежна кремобразна гъстота.
- 3) Подправете супата с портокалов сок, бяло вино, захар, сол и черен пипер, така че супата да има не само лютив, но и сладка и балансирано кисело-солена нотка.

Сладка плодова смес за мазане

Продукти

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

Приготвяне

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

Билков винегрет

Продукти

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

Приготовление

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

Йогурт - банани - млечен шейк

Продукти

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

Приготовление

- 1) Обелете бананите и ги нарежете на малки парчета.
- 2) Сложете всички съставки в един съд.
- 3) Смесете и разбъркайте с миксера **5**.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	52
Πνευματικά δικαιώματα	52
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	52
Υποδείξεις ασφαλείας	53
Σύνολο αποστολής	54
Απόρριψη της συσκευασίας	55
Τεχνικές πληροφορίες	55
Περιγραφή συσκευής	55
Χρήση	56
Συναρμολόγηση	56
Πώς θα κρατάτε το συσκευή	57
Χειρισμός	57
Καθαρισμός	58
Απόρριψη συσκευής	59
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	60
Σέρβις	61
Εισαγωγέας	61
Συνταγές	62
Σούπα κρέμα λαχανικών	62
Σούπα κολοκύθας	63
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	64
Βινεγκρέτ με βότανα	65
Μιλκσέικ με γιασούρι και μπανάνες	65

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε αναπαραγωγή ή ανατύπωση ακόμα και τμηματικά καθώς και η αναπαραγωγή των απεικονίσεων ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση επιτρέπεται μόνο με έγγραφη έγκριση του κατασκευαστή.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες. Προορίζεται αποκλειστικά για την ιδιωτική οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος μέσω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή σε άλλου είδους χρήση.

- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συσκευή με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή σε άλλου είδους χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού. Απαιτήσεις κάθε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, από μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο δικτύου από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο δικτύου και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγεται το περίβλημα της κινητήριας μονάδας του μίξερ χειρός. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες 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 σε καμία περίπτωση να βυθίζετε την κινητήρια μονάδα του μίξερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά της.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος,...
 - όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- ▶ Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών λεπίδων.
- ▶ Καθαρίζετε το μίξερ χειρός πολύ προσεκτικά. Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό!
- ▶ Στην περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού!

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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 στον κύκλο ροής υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον, σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατηγορία προστασίας	II 
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Συστήνουμε να αφήνετε το μίξερ να κρυώνει για περ. 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Περιγραφή συσκευής

- 1 Ρυθμιστής ταχύτητας
- 2 Διακόπτης (κανονική ταχύτητα)
- 3 Διακόπτης τούρμπο (γρήγορη ταχύτητα)
- 4 Σώμα μοτέρ
- 5 Μίξερ χειρός

Χρήση

- Με το μίξερ χειρός 5 μπορείτε να προετοιμάσετε ντιπ, σάλτσες, σουπές ή βρεφική τροφή. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός 5 το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

	Ντιπ Σάλτσες Βρεφική τροφή
	Μιλκ σέικ Smoothies
	Σούπες

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός 5 επάνω στο μπλοκ μοτέρ 4, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο 7. Περιστρέψτε το μίξερ χειρός 5, έως ότου το βέλος στο μπλοκ κινητήρα 4 δείχνει στο σύμβολο 7.

Πώς θα κρατάτε το συσκευή

Για το χειρισμό της συσκευής, κρατήστε την ως ακολούθως:



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

- ▶ Συστήνουμε να αφήνετε να κρυώνει το μίξερ χειρός **5** για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

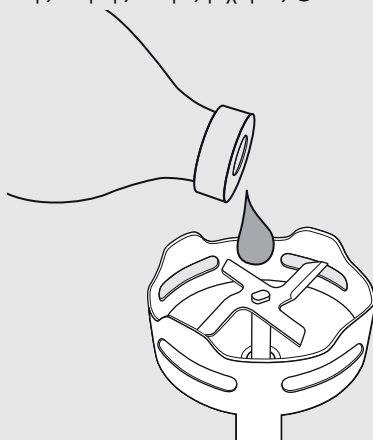
Όταν συναρμολογήσετε το μίξερ χειρός **5** μπορείτε να προετοιμάσετε νπιπ, σάλτσες, σουπές ή βρεφικές τροφές:

- 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 „5”, ώστε να αυξήσετε την ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** στην κατεύθυνση „1”, ώστε να μειώσετε την ταχύτητα.

- 3) Κρατήστε το διακόπτη τούρμπο ❸ πατημένο, ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Με πίεση του διακόπτη τούρμπο ❸ είναι αμέσως στη διάθεσή σας η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.
- 4) Μόλις τελειώσετε με την επεξεργασία των τροφίμων απλά αφήστε το διακόπτη που πατήσατε.


ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε ασυνήθιστους θορύβους όπως τριξίματα ή παρόμοια, βάλτε λίγο ουδέτερο λάδι μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης του μίξερ χειρός ❺:



Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός ❺ τραβάτε πάντα το φως από την πρίζα.
- ▶  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα ❹ κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη μεταχείριση του υπερβολικά κοφτερού μαχαιριού υπάρχει κίνδυνος ατυχήματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να καθαρίζετε τα εξαρτήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων, διότι έτσι θα καταστραφούν.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα! Αυτά μπορεί να προσβάλλουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια!

- 1) Τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Καθαρίζετε την κινητήρια μονάδα ❹ με ένα νωπό πανί.
Εξασφαλίστε ότι δεν θα φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ ❹.
Σε σκληρές ακαθαρσίες βάζετε ένα ήπιο απορρυπαντικό επάνω στο πανί.
Καθαρίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε το μίξερ ❺ σε νερό πλύσης και απομακρύνετε στη συνέχεια τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε τα όλα καλά με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίζετε ότι η συσκευή θα έχει στεγνώσει πλήρως πριν από μια νέα χρήση.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην πετάζετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. 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 κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμη πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

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

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

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

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

IAN 288196

Εισαγωγέας

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

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

Συνταγές

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

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

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε. Πλένετε τα καρότα, τα καθαρίζετε και τα κόβετε σε φέτες. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους περ. 2 εκ.
- 2) Ζεσταίνετε λάδι σε μια κατσαρόλα, τσιγαρίζετε εκεί τα κρεμμύδια. Προσθέτετε τα καρότα και τις πατάτες και τα τσιγαρίζετε και αυτά. Βάζετε τόσο ζωμό ώστε να καλύπτονται τα λαχανικά καλά και τα αφήνετε όλα να βράσουν για 10-15 λεπτά έως ότου μαλακώσουν. Εάν απαιτείται ρίχνετε ενδιάμεσα ζωμό, στην περίπτωση που δεν καλύπτονται πλέον τα λαχανικά.
- 3) Πλένετε το μαϊντανό, τον στεγνώνετε και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Τον κόβετε σε χοντρά κομμάτια και τον βάζετε στη σούπα. Τα πολτοποιείτε όλα με το μίξερ χειρός **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 καθάρισμα)
- 250 - 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ξηρό λευκό κρασί
- 1 ΚΤ ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία

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

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Συστατικά

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

Προετοιμασία

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

Βινεγκρέτ με βότανα

Συστατικά

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

Προετοιμασία

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

Μιλκσέικ με γιαούρτι και μπανάνες

Συστατικά

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

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίστε τη μπανάνα και κόψτε τη σε μικρά κομματάκια.
- 2) Βάλτε όλα τα συστατικά μέσα σε ένα δοχείο ανάμειξης.
- 3) Πολτοποιήστε και αναμείξτε με το μίξερ χειρός **5**.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	68
Urheberrecht	68
Bestimmungsgemäße Verwendung	68
Sicherheitshinweise	69
Lieferumfang	70
Entsorgung der Verpackung	71
Technische Daten	71
Gerätebeschreibung	71
Verwendung	72
Zusammenbauen	72
Gerät halten	73
Bedienen	73
Reinigen	74
Gerät entsorgen	75
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	76
Service	77
Importeur	77
Rezepte	78
Gemüse-Cremesuppe	78
Kürbissuppe	79
Süßer Fruchtaufstrich	80
Kräuter-Vinaigrette	81
Joghurt - Bananen - Milchshake	81

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~, 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ 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 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 zusammen bauen oder auseinander nehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie den Stabmixer sehr vorsichtig.
Das Messer ist extrem scharf!
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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





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

HINWEIS

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

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen, den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Gerätebeschreibung

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Verwendung

- Mit dem Stabmixer ❸ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❸ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

	Dips Saucen Baby-Nahrung
	Milchshakes Smoothies
	Suppen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixer ❸ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol ❶ weist. Drehen Sie den Stabmixer ❸, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol ❷ weist.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

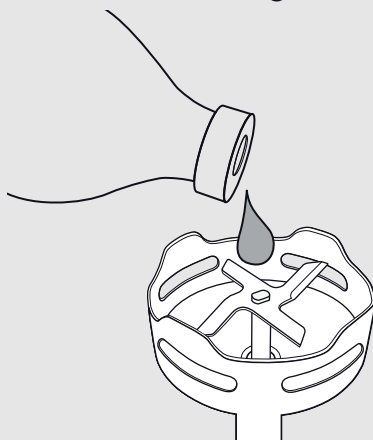
Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

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

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


HINWEIS

- ▶ Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers ⑤:



Reinigen

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Bevor Sie den Stabmixer ⑤ reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock ④ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock ④ 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 gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 288196

Importeur

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

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

Rezepte


Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 - 300 ml Kokosmilch
- 250 - 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer **5** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

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

Zubereitung

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

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer **5** pürieren und mixen.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 06/2017 · Ident.-No.: EDS-SSM600E3-022017-2

IAN 288196