

# SILVER CREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## HAND BLENDER SET SSMS 600 C3

HR

### ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

BG

### ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

DE AT CH

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

RO

### SET MIXER VERTICAL

Instrucțiuni de utilizare

GR CY

### ΣΕΤ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 292019

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

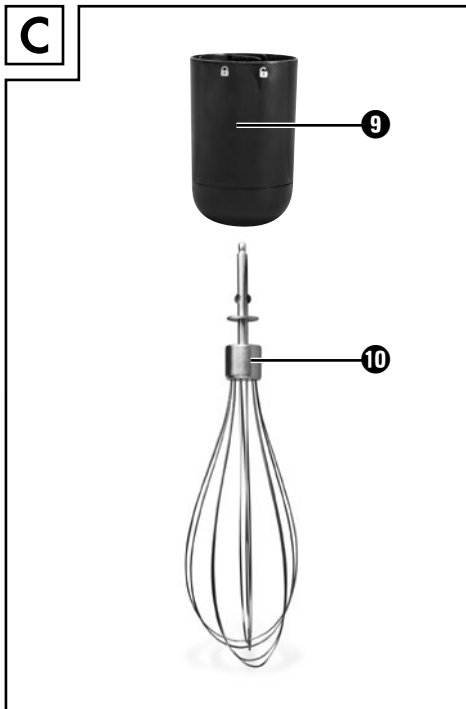
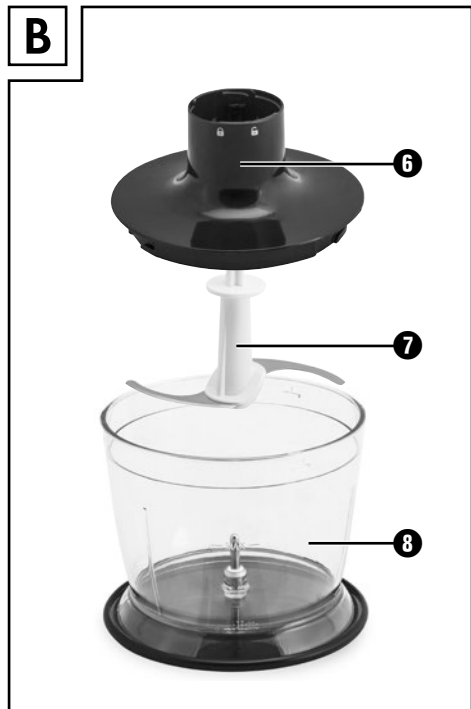
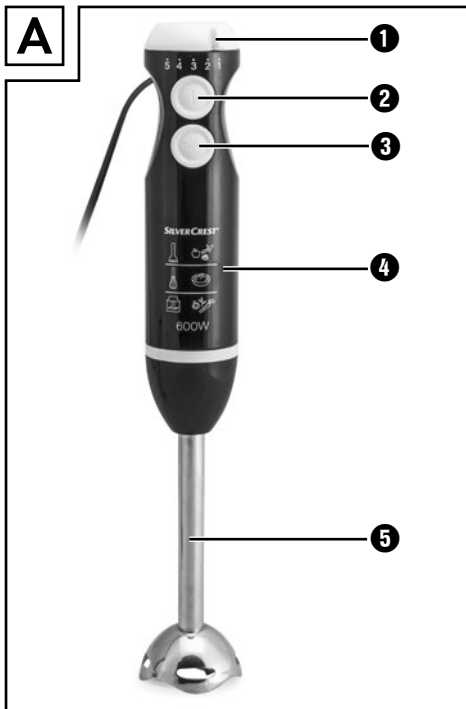
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

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	21
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	41
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	63
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	83



## Sadržaj

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

## Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

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

## Autorsko pravo

Ova dokumentacija je zaštićena autorskim pravom.

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

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

### UPOZORENJE

#### **Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!**

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

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

### **NAPOMENA**

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

## Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

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

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

### NAPOMENA

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

## Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje štiti uređaj od transportnih oštećenja. Materijali pakiranja su zabrani 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.

## Opis uređaja / oprema

Slika A (štapni mikser):

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

Slika B (usitnjivač):

- 6 Poklopac posude
- 7 Nož
- 8 Zdjela (sa kombiniranim poklopcem/stalkom)



Slika C (metlica za bjelanjak):

- 9 Držač metlice za bjelanjak
- 10 Metlica za bjelanjak

Slika D (oprema):

- 11 Mjerna čašica (sa kombiniranim poklopcem/stalkom)

## Tehnički podaci

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

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici [www.lidl.hr](http://www.lidl.hr).

Preporučujemo sljedeća vremena pogona:

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


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

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

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

## Sigurnosne upute

### OPASNOST OD STRUJNOG UDARA

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



## **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!**

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

## Uporaba

### NAPOMENA

- ▶ Sa mjernom čašom **11** možete mjeriti tekućine do 700 ml. Za preradu napunite maksimalno 300 ml, u protivnom može doći do curenja tekućine iz mjerne čaše **11**.
- ▶ Ako želite tekućine/namirnice čuvati u mjernoj čaši **11**, možete stalak mjerne čaše **11** skinuti i koristiti kao poklopac. Obratite pažnju na to, da i odlijev na mjernoj čaši **11** bude zatvoren.
- Sa štapnim mikserom **5** možete pripremljati dipove, umake, juhe i hranu za bebe. Preporučamo da štapni mikser **5** pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

### OPREZ - MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

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

### OPREZ - MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

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

## Sastavljanje

### UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!



- ▶ Mrežni utikač tek nakon sastavljanja utaknite u utičnicu.

### NAPOMENA



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

## Sastavljanje štapnog miksera

### UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

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

## Sastavljanje metlice za bjelanjak

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

## Sastavljanje usitnjivača

### UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

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

### NAPOMENA

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

## NAPOMENA

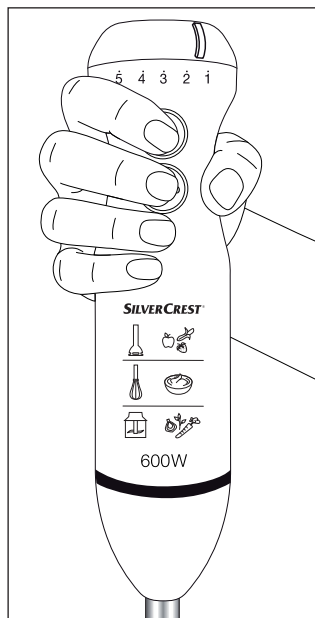
- ▶ Napunite zdjelu **8** uvijek samo do oznake MAX. U protivnom uređaj neće funkcionirati optimalno.
- Postavite poklopac zdjele **6** na zdjelu **8** i zavrnite ga. Pritom ispusti na rubu zdjele **8** moraju biti uvedeni u šinu na poklopcu zdjele **6**. Obratite pozornost na to, da nož **7** ispravno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

## NAPOMENA

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

## Držanje uređaja

Za posluživanje uređaja držite ga na slijedeći način:



## Rukovanje

### ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

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

### NAPOMENA

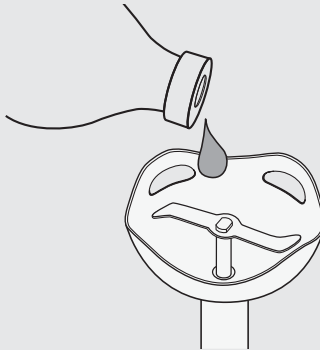
- ▶ Ako želite vrhnje tući sa metlicom za bjelanjak **10**, posudu za vrijeme tućenja držite ukoso. Na taj način vrhnje će brže očvrnuti. Obratite pažnju na to, da ne dođe do rasprskavanja vrhnja za vrijeme tućenja. Za tućenje vrhnja postavite regulator brzine **1** na „5“.

Kada ste komplet štapnog miksera sastavili na željeni način:





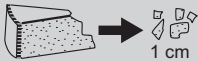
- 1) Utaknite mrežni utikač u utičnicu.
- 2) Držite prekidač **2**, da biste namirnice prerađivali normalnom brzinom. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „5“, ako brzinu želite povećati. Gurnite regulator brzine **1** u smjer „1“, ako brzinu želite smanjiti.
- 3) Držite turbo-prekidač **3**, da biste namirnice prerađivali velikom brzinom. Pritiskanjem turbo-prekidača **3** trenutno Vam na raspolaganju stoji maksimalna brzina 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 nanosite manju količinu neutralnog jestivog ulja:




Primjeri za mljevenje i usitnjavanje različitih namirnica pomoću usitnjivača:

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

## Čišćenje

### UPOZORENJE OD STRUJNOG UDARA!

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

### UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDE!

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

### NAPOMENA

- ▶ Mjerna čašica **11**, zdjela **8**, nož **7**, i poklopac posude **6** mogu se prati u perilici posuđa.

### OPREZ - MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

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

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

## 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.

## Napomene u vezi sa EU-izjavom o konformitetu

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





## Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

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

### Uvjeti jamstva

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

Ako u roku od tri godine od dana kupnje ovog proizvoda dođe do greške u materijalu ili izradi, proizvod ćemo - prema našem izboru - besplatno popraviti ili zamijeniti. Za takvo ispunjenje jamstvene obaveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun) 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](http://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](mailto:kompernass@lidl.hr)

IAN 292019

## 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](http://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 pirajte dok ne bude staklast. Dodajte mrkvu i krumpir i takođe pirajte. 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** pirajte približno 1 minutu. Po ukusu dodajte soli, papra i naribanog muskatovog oraha.


## Juha od bundeve

4 osobe

### Sastojci

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

### Priprema

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

## Slatki voćni namaz

### Sastojci

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

### Priprema

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

## Čokoladna krema

Za 4 osobe

### Sastojci

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

### Priprema

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

Savjet: Poslužite sa svježim plodovima voća.

## Majoneza

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

### Priprema

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



## Cuprins

<b>Introducere</b> .....	<b>22</b>
Dreptul de autor .....	22
<b>Utilizarea conform destinației</b> .....	<b>22</b>
<b>Furnitura</b> .....	<b>23</b>
Eliminarea ambalajelor .....	23
<b>Descrierea aparatului / accesorii</b> .....	<b>24</b>
<b>Date tehnice</b> .....	<b>24</b>
<b>Indicații de siguranță</b> .....	<b>25</b>
<b>Utilizarea</b> .....	<b>27</b>
<b>Asamblarea</b> .....	<b>28</b>
Asamblarea mixerului vertical .....	28
Montarea telului .....	28
Montarea tocătorului .....	28
<b>Ținerea aparatului</b> .....	<b>29</b>
<b>Operarea</b> .....	<b>30</b>
<b>Curățarea</b> .....	<b>32</b>
<b>Eliminarea aparatului</b> .....	<b>33</b>
<b>Indicații privind declarația de conformitate CE</b> .....	<b>33</b>
<b>Garanția Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>34</b>
Service-ul .....	35
Importator .....	35
<b>Rețete</b> .....	<b>36</b>
Supă cremă de legume .....	36
Supă de dovleac .....	37
Pastă tartinabilă dulce .....	38
Cremă de ciocolată .....	39
Maioneză .....	39



## Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dumneavoastră aparat!

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

## Dreptul de autor

Această documentație este protejată de legea privind drepturile de autor.

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

## Utilizarea conform destinației

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

### AVERTIZARE

#### **Pericol din cauza utilizării neconforme!**

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

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

### **INDICAȚIE**

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

## Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
- Pahar gradat cu capac/picior combinat
- Tel
- Tocător (cuțit și castron cu capac/picior combinat)
- Instrucțiuni de utilizare

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

### INDICAȚIE

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

## Descrierea aparatului / accesorii

Imaginea A (mixer vertical):

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

Imaginea B (tocător):

- 6 Capac castron
- 7 Cuiț
- 8 Castron (cu capac/picior combinat)



Imaginea C (tel):

- 9 Suport tel
- 10 Tel

Imaginea D (accesorii):

- 11 Pahar gradat (cu capac/picior combinat)

## Date tehnice

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

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

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


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

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

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

## Indicații de siguranță

### PERICOL DE ELECTROCUTARE

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

## **⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

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

## Utilizarea

### INDICAȚIE

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

### ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

### ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!

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

## Asamblarea

### AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ După asamblare, introduceți ștecărul în priză.

### INDICAȚIE

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

## Asamblarea mixerului vertical

### AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

## Montarea telului

- Apăsați telul **10** în suportul pentru tel **9**, până când acesta se înclichetează.
- Așezați telul **10** astfel asamblat pe blocul motor **4**, astfel încât săgeata să indice spre simbolul **6**. Rotiți blocul motor **4**, până când săgeata indică spre simbolul **7**.

## Montarea tocătorului

### AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

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

### INDICAȚIE

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

## INDICAȚIE

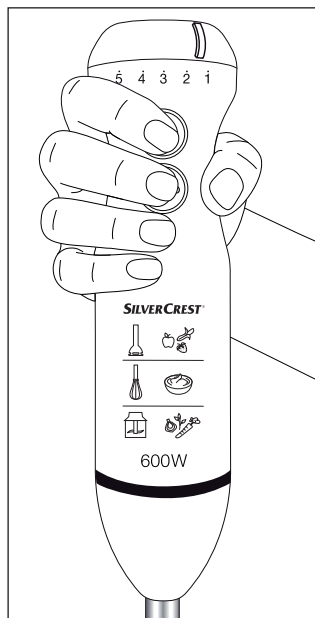
- ▶ Umpleți castronul **8** totdeauna numai până la marcajul MAX. Altfel, aparatul nu va funcționa optim.
- Așezați capacul castronului **6** pe castron **8** și rotiți-l bine. Piedicile de pe marginea castronului **8** trebuie ghidate în șina de pe capacul castronului **6**. Se va avea în vedere ca cuțitul **7** să fie prins corect în capacul castronului **6**.
- Așezați blocul motor **4** pe capacul castronului **6**, astfel încât săgeata să indice spre simbolul **6**. Rotiți blocul motor **4**, până ce săgeata indică spre simbolul **7**.

## INDICAȚIE

- ▶ Dacă doriți să păstrați alimente în castron **8**, puteți demonta piciorul castronului **8** și să-l utilizați ca și capac. Pentru aceasta demontați cu atenție capacul castronului **6** și blocul motor **4**, precum și cuțitul **7**. Desprindeți piciorul castronului **8** și așezați-l pe castron **8**.

## Ținerea aparatului

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





## Operarea

### **⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!**

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

### **INDICAȚIE**

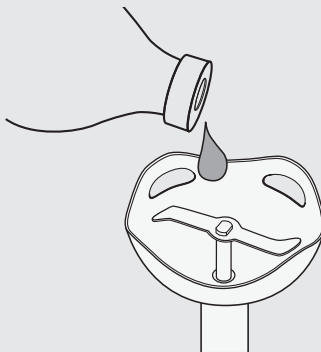
- ▶ Dacă doriți să bateți frișcă cu telul **10**, în timpul baterii țineți recipientul înclinat. Astfel, frișca se întărește mai repede. Asigurați-vă că în timpul baterii frișca nu iese afară din recipient. Pentru baterea frișcăi, poziționați comutatorul de viteze **1** pe „5”.

După ce ați montat aparatul în modul dorit:








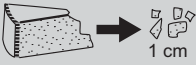
- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți comutatorul **2** apăsat pentru a prelucra alimentele la viteză normală. Împingeți comutatorul de viteze **1** spre „5”, pentru a crește viteza. Împingeți comutatorul de viteze **1** spre „1”, pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți apăsat comutatorul turbo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

### **INDICAȚIE**

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




Exemple pentru tăierea și tocarea diferitelor alimente cu ajutorul tocătorului:

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

## Curățarea

### **AVERTIZARE PERICOL - DE ELECTROCUTARE!**

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

### **AVERTIZARE - PERICOL DE RĂNIRE!**

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

### **INDICAȚIE**

- ▶ Paharul gradat **11**, castronul **8**, cuțitul **7** și capacul castronului **6** sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

### **ATENȚIE - PAGUBE MATERIALE!**

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

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

## Eliminarea aparatului



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

Eliminați aparatul prin intermediul unei 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.

## Indicații privind declarația de conformitate CE

Acest aparat corespunde cerințelor fundamentale și altor prevederi relevante ale Directivei 2014/30/EU, privind compatibilitatea electromagnetică, ale Directivei 2009/125/EC (de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic), precum și ale Directivei 2014/35/EU privind aparatele de joasă tensiune.



Declarația de conformitate originală completă este disponibilă la sediul importatorului.

## Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

### Condiții de garanție

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

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

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

### Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

### Domeniul de aplicare a garanției

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

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

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

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

## Procedura de acordare a garanției

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

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



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service-ul



**Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: [kompennass@lidl.ro](mailto:kompennass@lidl.ro)

IAN 292019

## Importator

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompennass.com](http://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 **5**. Se adaugă lapte de cocos până când supa va avea o consistență cremoasă.
- 3) Supa se condimentează cu suc de portocale, vin alb, zahăr, sare și piper, pentru ca pe lângă gustul picant să primească și o notă dulce și sărat-acrișoară echilibrată.



## Pastă tartinabilă dulce

### Ingrediente

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

### Mod de preparare

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

## Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

### Ingrediente

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

### Mod de preparare

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

## Maioneză

### Ingrediente

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

### Mod de preparare

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



## Съдържание

<b>Въведение</b> .....	<b>42</b>
Авторско право .....	42
<b>Употреба по предназначение</b> .....	<b>42</b>
<b>Окомплектовка на доставката</b> .....	<b>43</b>
Изхвърляне на опаковката .....	43
<b>Описание на уреда/аксесоари</b> .....	<b>44</b>
<b>Технически характеристики</b> .....	<b>44</b>
<b>Указания за безопасност</b> .....	<b>45</b>
<b>Употреба</b> .....	<b>47</b>
<b>Сглобяване</b> .....	<b>48</b>
Сглобяване на пасатора .....	48
Сглобяване на телта за разбиване .....	48
Сглобяване на чопъра .....	48
<b>Как се държи уредът</b> .....	<b>49</b>
<b>Работа с уреда</b> .....	<b>50</b>
<b>Почистване</b> .....	<b>52</b>
<b>Изхвърляне на уреда</b> .....	<b>53</b>
<b>Указания за ЕО декларацията за съответствие</b> .....	<b>53</b>
<b>Гаранция</b> .....	<b>54</b>
Сервизно обслужване .....	56
Вносител .....	56
<b>Рецепти</b> .....	<b>58</b>
Зеленчукова крем супа .....	58
Супа от тиква .....	59
Сладка плодова смес за мазане .....	60
Крем шоко .....	61
Майонеза .....	61

## Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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

## Авторско право

Тази документация е защитена по Закона за авторското право.

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

## Употреба по предназначение

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

#### **Опасност при употреба не по предназначение!**

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

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

### **УКАЗАНИЕ**

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

## Окомплектовка на доставката

По стандарт уредът се доставя със следните компоненти:

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

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

### УКАЗАНИЕ

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

## Изхвърляне на опаковката

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



Връщането на опаковката в системата за циркуляция 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.

## Описание на уреда/аксесоари

Фигура А (пасатор):

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

Фигура В (чопър):

- 6 Капак на купата
- 7 Нож
- 8 Купа (с комбиниран капак/стойка)



Фигура С (тел за разбиване):

- 9 Държач за телта за разбиване
- 10 Тел за разбиване

Фигура D (аксесоари):

- 11 Мерителен съд (с комбиниран капак/стойка)

## Технически характеристики

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

Препоръчваме следните времена за работа:

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


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

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

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

## Указания за безопасност

### ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

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



## **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

## Употреба

### УКАЗАНИЕ

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

### ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

### ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

## Сглобяване

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

### УКАЗАНИЕ

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

## Сглобяване на пасатора

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Ножът е изключително остър! Винаги работете внимателно с него.
- Поставете пасатора **5** на блока на двигателя **4**, така че стрелката да сочи символа **6**. Завъртете пасатора **5**, така че стрелката на блока на двигателя **4** да сочи символа **7**.

## Сглобяване на телта за разбиване

- Поставете с натиск телта за разбиване **10** в държача за телта за разбиване **9**, така че да се фиксира неподвижно.
- Поставете сглобената тел за разбиване **10** на блока на двигателя **4** така, че стрелката да сочи символа **6**. Въртете блока на двигателя **4**, докато стрелката застане срещу символа **7**.

## Сглобяване на чопъра

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

### УКАЗАНИЕ

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

## УКАЗАНИЕ

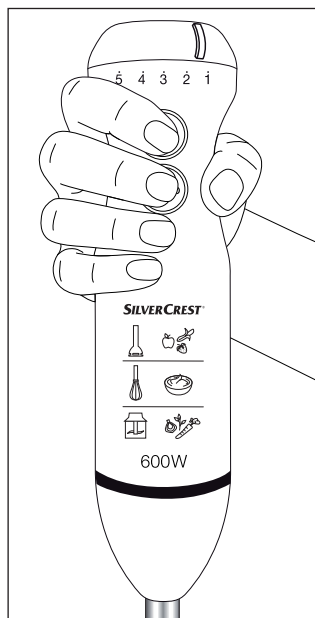
- ▶ Пълнете купата **8** винаги само до маркировката MAX. В противен случай уредът не функционира оптимално.
- Поставете капака **6** върху купата **8** и го завъртете така, че да се затегне. Издътците по ръба на купата **8** трябва да влязат в релсата на капака на купата **6**. Внимавайте ножът **7** да влиза правилно в капака на купата **6**.
- Поставете блока на двигателя **4** на капака на купата **6**, така че стрелката да сочи символа **6**. Завъртете блока на двигателя **4**, така че стрелката да сочи символа **7**.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да съхранявате хранителни продукти в купата **8**, можете да свалите стойката на купата **8** и да я използвате като капак. За тази цел свалете внимателно капака на купата **6** и блока на двигателя **4** както и евентуално ножа **7**. Развийте стойката на купата **8** и я поставете върху купата **8**.

## Как се държи уредът

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



## Работа с уреда

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

### **УКАЗАНИЕ**

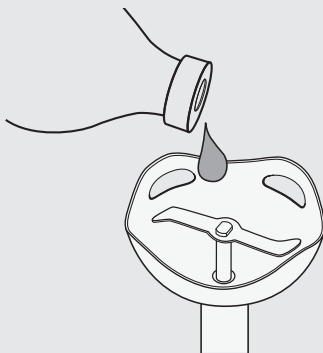
- ▶ Ако искате да разбийте сметана с телта за разбиване **10**, по време на разбиването дръжте съда под наклон. Така сметаната ще се разбие по-бързо. Внимавайте сметаната да не пръска настрани по време на разбиването. За разбиване на сметана поставете регулатора на скоростта **1** на „5“.

След като сте сглобили миксера, както желаете:








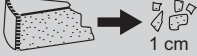
- 1) Включете щепсела в контакта.
- 2) Дръжте превключвателя **2** натиснат, за да обработите хранителните продукти с нормална скорост. Преместете регулатора на скоростта **1** в посока „5“, за да увеличите скоростта. Преместете регулатора на скоростта **1** в посока „1“, за да намалите скоростта.
-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

### **УКАЗАНИЕ**

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




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

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

## Почистване

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

### УКАЗАНИЕ

- ▶ Мерителният съд **11**, купата **8**, ножът **7** и капакът на купата **6** са годни за миене в съдомиялна машина.

### ВНИМАНИЕ - МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

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

- 1) Изключете щепсела от контакта.
- 2) Почиствайте блока на мотора **4** и държача на телта за разбиване на яйца **9** с влажна кърпа.  
Уверете се, че през отворите на блока на двигателя **4** не прониква вода. При упорити замърсявания използвайте мек миещ препарат върху кърпата. Избършете остатъците от миещия препарат с влажна кърпа.
- 3) Измийте пасатора **5**, капака на купата **6**, купата **8**, приставката за разбиване **10**, мерителния съд **11** и ножа **7** старателно с разтвор за миене и изплакнете остатъците от 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.

## Указания за ЕО декларацията за съответствие

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



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



## Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

## Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят 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 **292019**) 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 292019

## 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](http://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) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

#### Чл. 115.

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

## Рецепти

### Зеленчукова крем супа

2 - 4 порции

#### Продукти

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

#### Приготвяне

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

## Супа от тиква

4 порции

### Продукти

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

### Приготвяне

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

## Сладка плодова смес за мазане

### Продукти

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

### Приготвяне

- 1) Измийте и почистете ягодите, отстранете зелените части около дръжката. Оставете ягодите да се отцедят добре върху сито, за да може да изтече излишната вода и сместа за мазане да не стане много течна. Нарежете по-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 1 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.

## Крем шоко

4 порции

### Продукти

- 350 гр. бита сметана
- 200 гр. горчив шоколад (с > 60 % съдържание на какао)
- вътрешността на ½ шушулка ванилия

### Приготвяне

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

## Майонеза

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

### Приготвяне

- 1) Сипете яйцето и лимоновия сок в купата за миксиране, дръжте телта за разбиване 10 вертикално в купата и натиснете бутона турбо 3.
- 2) Сипвайте олиото на равномерно тънка струя бавно (в продължение на около 1 ½ минути), така че олиото да се смеси с останалите продукти.
- 3) Накрая подправете на вкус със сол и черен пипер.





## Περιεχόμενα

<b>Εισαγωγή</b> . . . . .	<b>64</b>
Πνευματικά δικαιώματα . . . . .	64
<b>Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς</b> . . . . .	<b>64</b>
<b>Σύνολο αποστολής</b> . . . . .	<b>65</b>
Απόρριψη της συσκευασίας . . . . .	65
<b>Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα</b> . . . . .	<b>66</b>
<b>Τεχνικές πληροφορίες</b> . . . . .	<b>66</b>
<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>67</b>
<b>Χρήση</b> . . . . .	<b>69</b>
<b>Συναρμολόγηση</b> . . . . .	<b>70</b>
Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός . . . . .	70
Συναρμολόγηση του χτυπητηριού. . . . .	70
Συναρμολόγηση του κόφτη. . . . .	70
<b>Πώς θα κρατάτε το συσκευή</b> . . . . .	<b>71</b>
<b>Χειρισμός</b> . . . . .	<b>72</b>
<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>74</b>
<b>Απόρριψη συσκευής</b> . . . . .	<b>75</b>
<b>Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.</b> . . . . .	<b>75</b>
<b>Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>76</b>
Σέρβις . . . . .	77
Εισαγωγέας . . . . .	77
<b>Συνταγές</b> . . . . .	<b>78</b>
Σούπα κρέμα λαχανικών . . . . .	78
Σούπα κολοκύθας. . . . .	79
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης. . . . .	80
Κρέμα σοκολάτας . . . . .	81
Μαγιονέζα. . . . .	81

## 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, παραδίετε 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

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

### 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**

- ▶ Απαιτήσεις κάθε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνα με τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, από μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

## Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ μπλάντερ ράβδος
- Δοχείο μέτρησης με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση
- Χτυπητήρι
- Κόφτης (Μαχαίρι και μπολ με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)
- 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. Απορρίπτετε 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.

## Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα

Εικόνα Α (Μίξερ χειρός):

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

Εικόνα Β (Κόφτης):

- 6 Κάλυμμα μπολ
- 7 Λεπίδα
- 8 Μπολ (με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)



Εικόνα C (Χτυπητήρι):

- 9 Συγκρατητήρας για το χτυπητήρι
- 10 Χτυπητήρι

Εικόνα D (Αξεσουάρ):

- 11 Δοχείο μέτρησης (με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)

## Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατηγορία προστασίας	II  (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
Χωρητικότητα: Δοχείο μέτρησης Μέγ. ποσότητα πλήρωσης υγρών	700 ml 300 ml

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

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


Αφήνετε τον κόφτη να κρυώσει περ. για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Αφήνετε το χτυπητήρι να κρυώσει περ. για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 2 λεπτών.

Εάν γίνει υπέρβαση αυτών των χρόνων λειτουργίας, μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης!

## Υποδείξεις ασφαλείας

### **⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ**

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

## **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

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

## Χρήση

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Με το δοχείο μέτρησης **11** μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml. Γεμίστε για την επεξεργασία το μέγιστο 300 ml, σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκρεύσει υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης **11**.
- ▶ Εάν θέλετε να φυλάξετε υγρά/τρόφιμα μέσα στο δοχείο μέτρησης **11**, μπορείτε να απομακρύνετε το πόδι βάση του δοχείου μέτρησης **11** και να το χρησιμοποιήσετε ως κάλυμμα. Προσέξτε ότι και η εκροή στο δοχείο μέτρησης **11** είναι ασφαλισμένη.
- Με το μίξερ χειρός **5** μπορείτε να προετοιμάσετε ντιπ, σάλτσες, σούπες ή βρεφική τροφή. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός **5** το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός **5** για την επεξεργασία στέρεων τροφίμων. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!
- Με το χτυπητήρι **10** μπορείτε να κάνετε μαγιονέζα, να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος και ασπράδια ή να φτιάξετε επιδόρπιο. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι **10** το μέγ. 2 λεπτά κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.
- Με τον κόφτη που αποτελείται από το μαχαίρι **7**, το μπολ **8** και το κάλυμμα του μπολ **6**, μπορείτε να ψιλοκόψετε και πιο σκληρά τρόφιμα. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τον κόφτη το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να τον αφήνετε να κρυώνει.

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία υγρών. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!



## Συναρμολόγηση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

## Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ 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 **6**. Περιστρέψτε το μίξερ χειρός **5**, έως ότου το βέλος στο μπλοκ κινητήρα **4** δείχνει στο σύμβολο **6**.

## Συναρμολόγηση του χτυπητηριού

- Πιέστε το χτυπητήρι **10** στο συγκρατητήρα για το χτυπητήρι **9**, μέχρι να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το κατ' αυτόν τον τρόπο συναρμολογημένο χτυπητήρι **10** στο μπλοκ μοτέρ **4** έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο **6**. Περιστρέψτε το μπλοκ μοτέρ **4**, έως ότου το βέλος δείχνει στο σύμβολο **6**.

## Συναρμολόγηση του κόφτη

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Το μαχαίρι **7** είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Τοποθετήστε προσεκτικά το μαχαίρι **7** στη συγκράτηση στο μπολ **8**. Περιστρέψτε τότε λίγο τη λεπίδα **7**, έτσι ώστε να γλιστρήσει στο στήριγμα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η λεπίδα **7** δεν εδράζεται τότε εντελώς σταθερά στο στήριγμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η λεπίδα **7** εδράζεται εντελώς σταθερά μόνο όταν τοποθετηθεί το κάλυμμα μπολ **6**.
- Γεμίστε το μπολ **8** με τα τρόφιμα προς κοπή.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

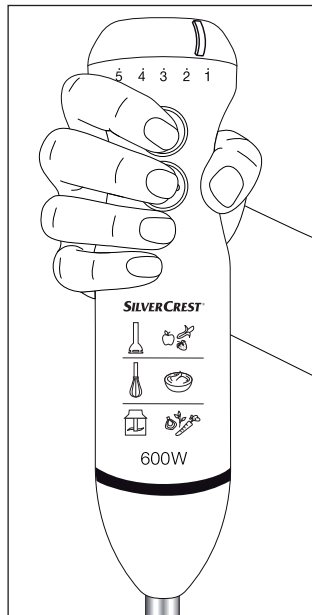
- ▶ Γεμίζετε το μπολ 8 πάντα μόνο έως το σύμβολο MAX. Αλλιώς η συσκευή δεν λειτουργεί με τον καλύτερο τρόπο.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του μπολ 6 στο μπολ 8 και περιστρέψτε το σφιχτά. Εδώ πρέπει οι προεξοχές στα άκρα του μπολ 8 να οδηγούνται στη ράγα στο κάλυμμα του μπολ 6. Προσέξτε ώστε η λεπίδα 7 να κουμπώνει σωστά στο κάλυμμα του μπολ 6.
- Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ 4 επάνω στο κάλυμμα του μπολ 6, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο 6. Περιστρέψτε το μπλοκ κινητήρα 4, έως ότου το βέλος δείχνει στο σύμβολο 7.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν θέλετε να φυλάζετε τρόφιμα μέσα στο μπολ 8, μπορείτε να απομακρύνετε το πόδι βάση του μπολ 8 και να το χρησιμοποιήσετε ως κάλυμμα. Για αυτό βγάλτε έξω το κάλυμμα του μπολ 6 και το μπλοκ κινητήρα 4 καθώς και εάν απαιτείται το μαχαίρι 7 προσεκτικά. Λασκάρτε το πόδι βάση του μπολ 8 και τοποθετήστε επάνω στο μπολ 8.

## 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

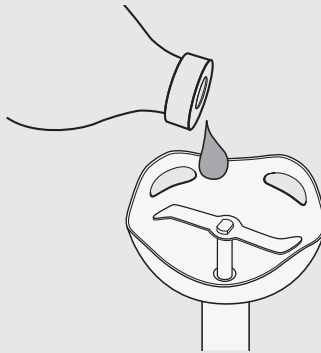
- ▶ Εάν θέλετε να χτυπήσετε κρέμα με το χτυπητήρι **10**, κρατήστε το δοχείο κατά το χτύπημα λοξά. Έτσι η κρέμα σφίγγει γρηγορότερα. Προσέχετε ώστε να μην εκτοξευτεί κρέμα προς τα έξω κατά το χτύπημα. Για το χτύπημα κρέμας ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** στο „5”.

Εάν έχετε συναρμολογήσει το σετ μίξερ χειρός όπως επιθυμείτε:








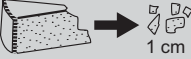
- 1) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε τον διακόπτη **2** πατημένο ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** στην κατεύθυνση „5”, ώστε να αυξήσετε την ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **1** στην κατεύθυνση „1”, ώστε να μειώσετε την ταχύτητα.
- 3) Κρατήστε το διακόπτη τούρμπο **3** πατημένο, ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Με πίεση του διακόπτη τούρμπο **3** 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:




Παραδείγματα για την κοπή και το θρυμματισμό διαφόρων τροφίμων με τον κόφτη:

Συστατικά		Μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Ταχύτητα
Κρεμμύδια		200 γρ.	περ. 20 δευτ.	Βαθμίδα 1 - 3
Μαϊντανός		30 γρ.	περ. 20 δευτ.	Τούρμπο
Σκόρδο		20 σκελίδες	περ. 20 δευτ.	Βαθμίδα 1 - 5
Καρότα		200 γρ.	περ. 15 δευτ.	Βαθμίδα 1 - 5
Φουντούκια/ Αμύγδαλα		200 γρ.	περ. 30 δευτ.	Τούρμπο
Καρύδια		200 γρ.	περ. 25 δευτ.	Βαθμίδα 3 - 4
Παρμεζάνα		250 γρ.	περ. 30 δευτ.	Τούρμπο

## Καθαρισμός

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός τραβάτε πάντα το φως από την πρίζα.
- ▶  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα **4** κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη μεταχείριση του υπερβολικά κοφτερού μαχαιριού **7** υπάρχει κίνδυνος ατυχήματος. Συναρμολογείτε πάλι τον κόφτη μετά τη χρήση και τον καθαρισμό, ώστε να μην τραυματιστείτε από το ενδεχομένως ελεύθερα κείμενο μαχαίρι. Η λεπίδα δεν πρέπει να είναι προσβάσιμη από παιδιά.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Το δοχείο μέτρησης **11**, το μπολ **8**, η λεπίδα **7** και το καπάκι του μπολ **6** είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.

### ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να καθαρίζετε τα εξαρτήματα του μίξερ 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 το σώμα μοτέρ **4** και το συγκρατητήρα για το χτυπητήρι **9** με ένα νωπό πανί.  
Εξασφαλίστε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ **4**.  
Σε σκληρές ακαθαρσίες προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.  
Σκουπίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίζετε λεπτομερώς σε νερό πλύσης το μίξερ χειρός **5**, το καπάκι του μπολ **6**, το μπολ **8**, το χτυπητήρι **10**, το δοσομετρικό δοχείο **11** και το μαχαίρι **7** και στη συνέχεια απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν από μια νέα χρήση.

## Απόρριψη συσκευής



**Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε 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.

## Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί αναφορικά με τη συμφωνία με τις βασικές απαιτήσεις και τις άλλες σχετικές προδιαγραφές στην Ευρωπαϊκή Οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2014/30/EU, στην Οδηγία ErP (Energy Related Product - Συνδεδόμενα με την Ενέργεια Προϊόντα) 2009/125/EC, καθώς και στην Οδηγία περί χαμηλής τάσης 2014/35/EU.



Η πλήρης και γνήσια Δήλωση Συμμόρφωσης διατίθεται από τον κατασκευαστή.

## Εγγύηση της Kompnass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

### Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

**CY** Σέρβις Κύπρος  
Tel.: 8009 4409  
E-Mail: [kompernass@lidl.com.cy](mailto:kompernass@lidl.com.cy)

IAN 292019

## 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](http://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) Καρυκεύετε τη σούπα με χυμό πορτοκάλι, λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι ώστε η σούπα να έχει μια δυνατή αλλά και παράλληλα γλυκιά και ισορροπημένη υπόξινη - αλμυρή γεύση.

## Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

### Συστατικά

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

### Προετοιμασία

- 1) Πλύνετε 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 1 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.

## Κρέμα σοκολάτας

Για 4 άτομα

### Συστατικά

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

### Προετοιμασία

- 1) Βράζετε την κρέμα, κόβετε σε κομμάτια τη σοκολάτα και την αφήνετε να λιώσει αργά εκεί μέσα σε χαμηλή φωτιά. Χαράζετε τον πυρήνα από μισό λουβί βανίλιας και ανακατεύετε σε αυτή τη μάζα.
- 2) Αφήνετε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει καλά.
- 3) Πριν από το σερβίρισμα ανακατεύετε με το χτυπητήρι **10** έως ότου γίνει κρεμώδης.

Υπόδειξη: Ταίριαζουν μαζί τα φρέσκα φρούτα.

## Μαγιονέζα

- 200 ml ουδέτερο φυτικό λάδι π.χ. λάδι ελαιοκράμβης
- 1 Αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 10 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι κατόπιν επιθυμίας

### Προετοιμασία

- 1) Βάζετε το αυγό και το χυμό λεμόνι στο δοχείο ανάμειξης, κρατάτε το χτυπητήρι **10** κάθετα στο δοχείο και πατάτε το πλήκτρο τούρμπο **3**.
- 2) Προσθέτετε αργά και ομοιόμορφα το λάδι (εντός περ. 1:30 λεπτού), έτσι ώστε να δέσει με τα άλλα συστατικά.
- 3) Τέλος καρυκεύετε κατόπιν επιθυμίας με αλάτι και πιπέρι.



## Inhaltsverzeichnis

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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

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



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

### HINWEIS

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



## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

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



Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

## Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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


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

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

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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

## Verwendung

### HINWEIS

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

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **10** max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüssel-Deckel **6**, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

### ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

### **HINWEIS**



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

## Den Stabmixer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Den Schneebesen zusammenbauen

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

## Den Zerkleinerer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

## HINWEIS

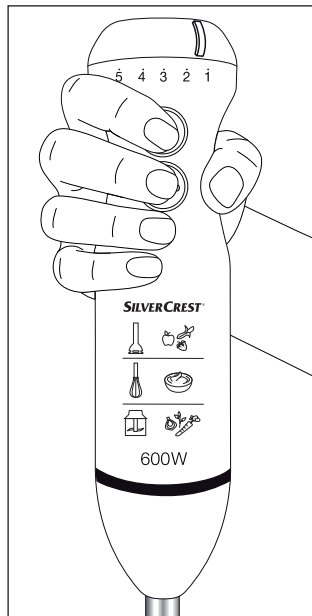
- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüssel-Deckel **6** geführt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

## HINWEIS

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

## Gerät halten

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



## Bedienen

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

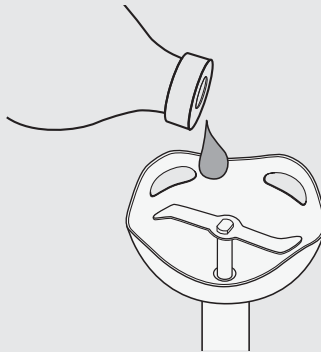
- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter ③ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ③ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

### **HINWEIS**

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




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

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



## Reinigen

### **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

### **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

- ▶ Messbecher **11**, Schüssel **8**, Messer **7**, und Schüssel-Deckel **6** sind spülmaschinengeeignet.

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

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

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

## Gerät entsorgen



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

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

## Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

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



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenzettel 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 (Kassenzettel) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 292019

## 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](http://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 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## Schoko-Creme

Für 4 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## Mayonnaise

### Zutaten

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

### Zubereitung

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





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 08/2017 · Ident.-No.: SSMS600C3-072017-2

---

IAN 292019

