



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SET SSMS 600 C3

(GB) (CY)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(RO)

SET MIXER VERTICAL

Instrucții de utilizare

(GR) (CY)

ΣΕΤ ΡΑΒΔΟΣ ΧΕΙΡΟΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Οδηγίες χρήσης

(HR)

ŠTAPNI MIKSER

Upute za upotrebu

(BG)

ПАСАТОР

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 96249

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



GB CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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.

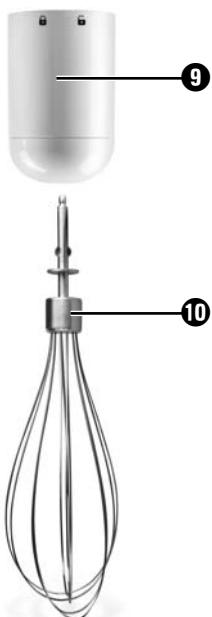
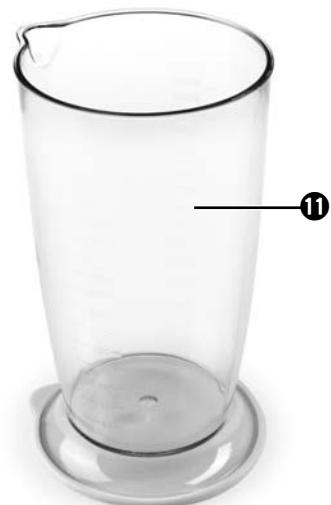
GR CY

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.

GB/CY	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	19
RO	Instructiuni de utilizare	Pagina	37
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	55
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	91

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

Index

GB

Introduction	2
Copyright.....	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging.....	3
Description of appliance / Accessories	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Utilisation	7
Assembling	8
To assemble the hand blender.....	8
Assembling the wire whisk.....	8
Assembling the liquidiser.....	8
Holding the appliance	9
Operation	10
Cleaning	12
Disposal of the appliance	13
Notes on the EC Declaration of Conformity	13
Importer	13
Warranty	14
Service	14
Recipes	15
Cream of Vegetable Soup.....	15
Pumpkin Soup	16
Sweet Fruit Spread.....	17
Chocolate Cream	18
Mayonnaise.....	18

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

WARNING

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- Use the appliance exclusively for intended purposes.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker with combined lid/base
 - Whisk
 - Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

- ① Speed regulator
- ② Switch (Standard Speed)
- ③ Turbo-Switch (High Speed)
- ④ Motor unit
- ⑤ Hand blender

Illustration B (liquidiser):

- ⑥ Bowl lid
- ⑦ Blade
- ⑧ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

- ⑨ Whisk holder
- ⑩ Whisk

Illustration D (accessories):

- ⑪ Measuring beaker (with combined lid/base)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II <input type="checkbox"/>
Capacity:	
Measuring beaker	700 ml
Max. fill volume for fluids	300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220–240 V ~ / 50 Hz.
 - ▶ Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance .
 - ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
 - ▶ If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
 - ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
 - ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
-  Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

GB

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you are cleaning the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

Utilisation

NOTICE

- With the measuring beaker ⑪ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⑪.
- Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⑪, you can remove the base of the measuring beaker ⑪ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⑪ is also closed.
- With this hand blender ⑤ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ⑤ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use this hand blender ⑤ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!
- With the whisk ⑩ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ⑩ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.
- With the liquidiser, comprising of the blade ⑦, bowl ③ and bowl lid ⑥, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

- Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

To assemble the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Place the hand blender ⑤ on the motor unit ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the hand blender ⑤ until the arrow on the motor unit ④ points to the symbol .

Assembling the wire whisk

- Insert the whisk ⑩ into the whisk holder ⑨.
- Place the so assembled whisk ⑩ onto the motor block ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block ④ until the arrow points at the symbol .

Assembling the liquidiser

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade ⑦ is extremely sharp! Handle it with great care.
- Carefully place the blade ⑦ onto its retainer in the bowl ⑧. Turn the blade ⑦ a little until it slides onto the holder.

NOTICE

- The blade ⑦ is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade ⑦ is only sits firmly when the bowl lid ⑥ is put on.
- Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise ⑧.

NOTICE

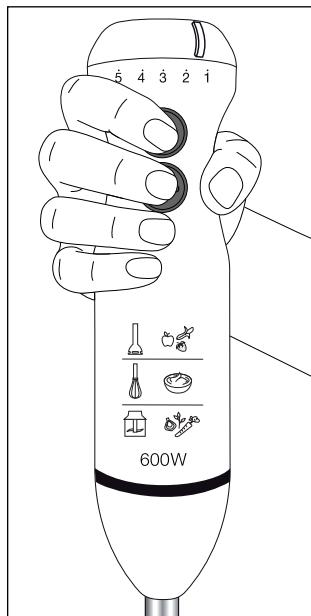
- NEVER fill the bowl ⑧ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid ⑥ onto the bowl ⑧ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ⑧ must be guided into the rail on the bowl lid ⑥. Please ensure that the blade ⑦ is correctly engaged in the bowl lid ⑥.
- Place the motor unit ④ on the bowl lid ⑥ so that the arrow points to the symbol ⑨. Turn the motor unit ④ until the arrow points to the symbol ⑩.

NOTICE

- Should you wish to keep foodstuffs in the bowl ⑧ you can remove the base of the bowl ⑧ and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid ⑥ and motor unit ④ and, if needs be, the blade ⑦. Loosen the base of the bowl ⑧ and then place it onto the bowl ⑧.

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Foodstuffs should not be too hot. Squirt contents may cause scalding.

NOTICE

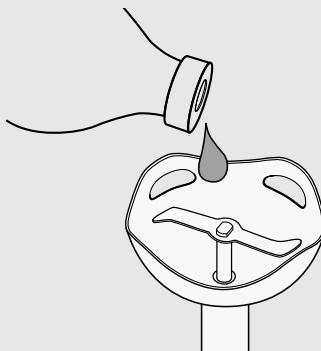
- When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ① to position "5".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch ② to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ① in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator ① in the direction of "1" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch ③ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ③ the maximum processing speed is available immediately.
- 4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

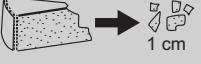
NOTICE

- Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

GB

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan		250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Cleaning

⚠ WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
-  Under no circumstances may the motor unit ④ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade ⑦. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.
- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Disconnect the power cable.
- 2) Clean the motor block ④ and the whisk holder ⑨ with a moist cloth.
Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block ④. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the blender ⑤, the bowl lid ⑥, the bowl ⑧, the whisk ⑩, the measuring beaker ⑪ and the blade ⑦ thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean water.
- 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal of the appliance



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste.
This product is subject to the provisions of European Directive
2012/19/EU.**

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

GB

Notes on the EC Declaration of Conformity

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC



The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 96249

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

GB

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices.
Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender ❸ for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender ⑤ until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

GB

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender ⑤ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk ⑩ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg (yolk and egg white)
- 10 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

- 1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ③.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Sadržaj

Uvod	20
Autorsko pravo	20
Uporaba u skladu sa namjenom	20
Obim isporuke	21
Zbrinjavanje pakiranja	21
Opis uređaja / oprema	22
Tehnički podaci	22
Sigurnosne upute	23
Uporaba	25
Sastavljanje	26
Sastavljanje štapnog miksera	26
Sastavljanje metlice za bjelanjak	26
Sastavljanje usitnjivača	26
Držanje uređaja	27
Rukovanje	28
Čišćenje	30
Zbrinjavanje uređaja	31
Napomene u vezi sa EU-izjavom o konformitetu	31
Uvoznik	31
Jamstvo	32
Servis	32
Recepti	33
Krem juha od povrća	33
Juha od bundeve	34
Slatki voćni namaz	35
Čokoladna krema	36
Majoneza	36

HR

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

UPOZORENJE

Opasnost uslijed nenamjenske uporabe!

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

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

NAPOMENA

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

Obim isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa slijedećim komponentama:

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

HR

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 poglavljju „Čišćenje“.

NAPOMENA

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

Zbrinjavanje pakiranja

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



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

NAPOMENA

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

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

HR

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 ~, 50 Hz
Nominalna snaga	600 W
Zaštitna klasa	II <input type="checkbox"/>
Kapacitet:	
Mjerna čašica	700 ml
Maksimalna količina punjenja tekućine	300 ml

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Preporučujemo sljedeća vremena pogona:

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

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

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

HR

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Prije zamjene opreme ili dodatnih dijelova koji se prilikom rada uređaja kreću, uređaj treba isključiti i odvojiti od mreže napajanja.
- ▶ Uredaj 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.
- ▶ Uredaj 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.
- ▶ Uredaj čistite uz krajnji oprez. Noževi su krajnje oštiri!
- ▶ Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od navršenih 8 godina ukoliko su pod nadzorom ili su primila upute o sigurnom rukovanju uređajem, te ukoliko su shvatila opasnosti koje proizlaze iz rukovanja uređajem.
- ▶ Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su navršila najmanje 8 godina starosti, i ako ih se pritom nadzire.
- ▶ Uredaj i njegov priključni kabel treba držati podalje od djece mlađe od 8 godina.

Uporaba

HR

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 odлив na mjernoj čaši 11 bude zatvoren.
- Sa štapnim mikserom 5 možete pripravljati dipove, umake, juhe i hranu za bebe. Preporučamo da štapni mikser 5 pogonite maksimalno 1 minutu neprekidno i da ga nakon toga ostavite da se ohladi.

OPREZ - MOGUĆA MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Ne koristite štapni mikser 5 za preradu čvrstih namirnica. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!
- Sa metlicom 10 možete pripravljati majonezu, tući vrhnje i bijelanjak 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 obradivanje tekućina. To dovodi do nepopravljivih oštećenja uređaja!

Sastavljanje

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Mrežni utikač tek nakon sastavljanja utaknite u utičnicu.

K

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

Sastavljanje štapnog miksera

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Nož je krajnje oštar! Uvijek pažljivo rukujte sa njime.

- Postavite štapni mikser 5 na blok motora 4, tako da strelica pokazuje na simbol 6. Okrenite štapni mikser 5, sve dok strelica na bloku motora 4 bude usmjerenja prema simbolu 6.

Sastavljanje metlice za bjelanjak

- Postavite metlicu za bjelanjak 10 u držač metlice 9.
- Tako sastavljenu metlicu za bjelanjak 10 postavite na blok motora 4, tako da strelica bude usmjerenja na simbol 6. Okrenite blok motora 4, sve dok strelica ne bude usmjerenja na simbol 6.

Sastavljanje usitnjivača

⚠️ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEĐIVANJA!

- ▶ Nož 7 je krajnje oštar! Uvijek pažljivo rukujte sa njime.

- Oprezno postavite nož 7 na držač u zdjeli 8. Okrenite pritom nož 7 malo, tako da klizne na držač.

NAPOMENA

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

NAPOMENA

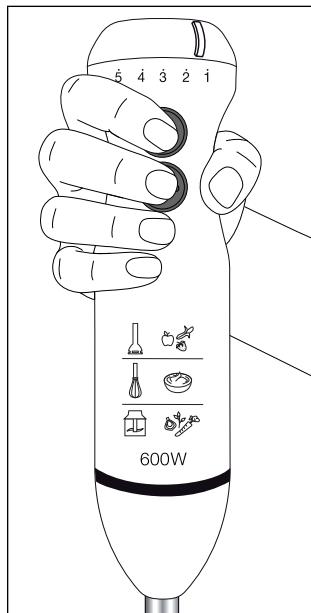
- ▶ Napunite zdjelu ⑧ uvijek samo do oznake MAX. U protivnom uređaj neće funkcionirati optimalno.
- Postavite poklopac zdjele ⑥ na zdjelu ⑧ i zavrnite ga. Pritom ispusti na rubu zdjele ⑧ moraju biti ušinu na poklopcu zdjele ⑥. Obratite pozornost na to, da nož ⑦ ispravno zahvata u poklopac zdjele ⑥.
-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

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. Otpusnite 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 opeklini.

NAPOMENA

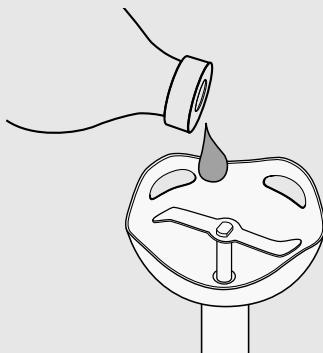
- Ako želite vrhnje tući sa metlicom za bjelanjak ⑩, posudu za vrijeme tučenja držite ukoso. Na taj način vrhnje će brže očvrnuti. Obratite pažnju na to, da ne dođe do rasprskavanja vrhnja za vrijeme tučenja. Za tučenje vrhnja postavite regulator brzine ① na „5“.

Kada ste komplet štavnog 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. Pritisnjem 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 štavnog miksera nanesite manju količinu neutralnog jestivog ulja:



Primjeri za mljevenje i usitnjavanje različitih namirnica pomoću usitnjivača:

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

Čišćenje

⚠️ UPOZORENJE OD STRUJNOG UDARA!

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

⚠️ UPOZORENJE - OPASNOST OD OZLJEDE!

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

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 držać metlice za snijeg ⑨ očistite vlažnom krpom. Osigurajte, da voda ne može dospijeti u otvore bloka motora ④. Kod tvrdokornih onečišćenja dodajte blago sredstvo za pranje na krpnu. 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 elektromagnetsku podnošljivost 2004/108/EC, smjernici za oblikovanje proizvoda ErP 2009/125/EC, kao i smjernice za niskonaponske uređaje 2006/95/EC.



Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Jamstvo

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran.

Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji. Molimo vas, da se u slučaju garancije telefonski povežete sa svojom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.

NAPOMENA

- Pravo na jamstvo vrijedi samo za greške materijala i greške u izradi, a ne za transportne štete, potrošne dijelove i oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarstvenu uporabu. U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavnštva, važenje jamstva prestaje.

Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.

Jamstveni rok neće biti produžen korištenjem prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Eventualno već prilikom kupnje postojeće štete i nedostaci moraju biti javljeni neposredno nakon raspakiranja, najkasnije međutim dva dana nakon datuma kupnje.

Popravke izvršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezi plaćanja.

Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: kompernass@idl.hr

IAN 96249

Dostupnost dežurne telefonske linije:

Ponedjeljak do petak od 8:00 - 20:00 sati (SEV)

Recepti

Krem juha od povrća

2 - 4 osoba

Sastojci

HR

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

Priprema

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

Juha od bundeve

4 osobe

Sastojci

- 1 luk srednje veličine
- 2 češnjaka
- 10 - 20 g svježeg đumbira
- 3 VŽ ulja od repice
- 400 g mesa bundeve (najbolje je meso Hokkaido-bundeve, jer njena ljuška prilikom kuhanja postaje mekana i ne mora biti ljuštena)
- 250 - 300 ml kokosovog mlijeka
- 250 - 500 ml povrtnje juhe
- Sok od $\frac{1}{2}$ 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. Doliјite polovicu količine kokosovog mlijeka i povrtnje juhe, tako da bundeva bude dobro prekrivena tekućinom. Uz zatvoreni poklopac kuhajte ca. 20-25 minuta, dok ne omekša. Sve zajedno štapnim mikserom ❸ 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 ljuštine 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

HR

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 umetnите u prikladnu posudu za miksanje.
- 3) Dodajte malu količinu limunovog soka.
- 4) U slučaju potrebe istružite sadržaj iz čahure vanilije i dodajte smjesi.
- 5) Sadržaj paketića želir-šećera bez kuhanja dodajte i sa štapnim mikserom ❸ 45-60 sekundi temeljito miksaјte. Ukoliko ostanu još veći komadi plodova, masu ostavite 1 minutu da stojii nakon toga ponovo 60 sekundi pirirajte.
- 6) Dobivenu masu odmah konzumirajte ili voćni namaz napunite u staklenku sa zavrtnim zatvaračem i zatvorite.

Čokoladna krema

Za 4 osobe

Sastojci

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

Priprema

- 1) Tučeno vrhnje prokuhajte, čokoladu izmrvite i na laganoj vatri polako istopite. Sadržaj pola čahure od vanilije istružite i umiješajte.
- 2) U hladnjaku pustite da se potpuno ohladi i očvsne.
- 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

Introducere	38
Dreptul de autor	38
Utilizarea conform destinației	38
Furnitura	39
Eliminarea ambalajelor	39
Descrierea aparatului / accesoriu	40
Date tehnice.....	40
Indicații de siguranță	41
Utilizarea.....	43
Asamblarea.....	44
Asamblarea mixerului vertical	44
Montarea telului	44
Montarea tocătorului	44
Tinerea aparatului	45
Operarea.....	46
Curățarea	48
Eliminarea aparatului.....	49
Indicații privind declarația de conformitate CE	49
Importator.....	49
Garanția	50
Service	50
Rețete.....	51
Supă cremă de legume	51
Supă de dovleac	52
Pastă tartinabilă dulce	53
Cremă de ciocolată	54
Maioneză	54

RO

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, predăți, 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 utilizează în scopuri profesionale.

AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării neconforme!

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

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

INDICAȚIE

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

RO

INDICAȚIE

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

Eliminarea ambalajelor

Ambalajul protejează aparatul contra pagubelor de transport. Materialele de ambalare au fost selectate în funcție de compatibilitatea cu mediu și de tehnicele 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 / accesoriilor

Imaginea A (mixer vertical):

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

Imaginea B (tocător):

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

Imaginea C (tel):

- ❾ Suport tel
- ❿ Tel

Imaginea D (accesorii):

- ❻ Pahar gradat (cu capac/picior combinat)

Date tehnice

Tensiune de rețea	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensiune nominală	600 W
Clasa de protecție	II <input type="checkbox"/>
Capacitate: Pahar gradat	700 ml
Capacitate max. lichide	300 ml

Vă recomandăm următorii tempi 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 supraîncingere 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 defectiunilor 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 îndoiați sau striviiți 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 înțeleles 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.

RO

⚠ 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!
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă de peste 8 ani dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Curățarea și întreținerea realizate de către utilizator nu sunt permise copiilor decât dacă aceștia au vîrstă de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Aparatul și cablul de conexiune nu se vor păstra la îndemâna copiilor cu vîrstă sub 8 ani.

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 frîscă 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 cujît 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!

RO

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

- Așezați telul ⑩ în suportul pentru tel ⑨.
- Așezați telul ⑩ astfel asamblat pe blocul motor ④, astfel încât săgeata să indice spre simbolul ⑧. Rotiți blocul motor ④, până când săgeata indică spre simbolul ⑨.

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 ⑨.

- Puneți alimentele pe care dorii să le tocați în castron ⑧.

INDICAȚIE

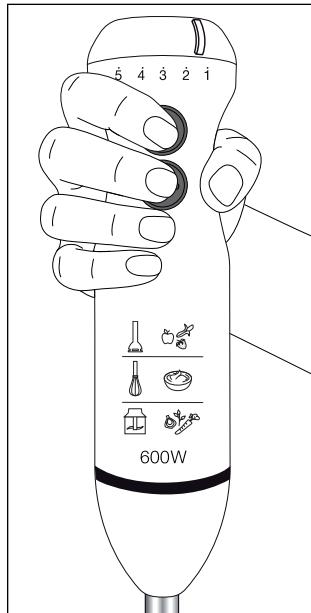
- Umpleți castronul **3** totdeauna numai până la marcajul MAX. Altfel, aparatul nu va funcționa optim.
- Așezați capacul castronului **6** pe castron **3** și rotați-l bine. Piedicile de pe marginea castronului **3** trebuie ghidate în sâna de pe capacul castronului **6**. Se va avea în vedere ca cuțitul **7** să fie prins corect în capacul castronului **6**.
- Așezați blocul motor **4** pe capacul castronului **6**, astfel încât săgeata să indice spre simbolul . Rotați blocul motor **4**, până ce săgeata indică spre simbolul .

INDICAȚIE

- Dacă dorîți să păstrați alimente în castron **3**, puteți demonta piciorul castronului **3** 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 **3** și așezați-l pe castron **3**.

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 ieșe în afară poate provoca opăriri.

INDICAȚIE

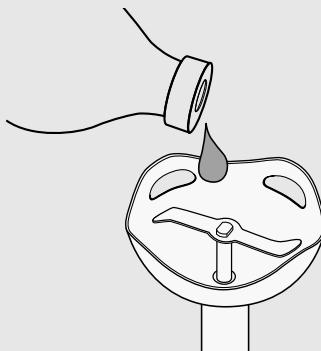
- Dacă dorîți să bateți frișcă cu telul **⑩**, în timpul baterii țineți recipientul înclinat. Astfel, frișca se întărește mai repede. Asigurați-vă că în timpul baterii frișca nu ieșe afară din recipient. Pentru baterea frișcăi, poziționați comutatorul de viteze **①** pe „5“.

După ce ați montat aparatul în modul dorit:

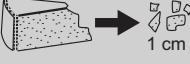
- 1) Introduceți ștecarul în priză.
- 2) Țineți comutatorul **②** apăsat pentru a prelucra alimentele la viteză normală. Împingeți comutatorul de viteze **①** spre „5“, pentru a crește viteză. Împingeți comutatorul de viteze **①** spre „1“, pentru a reduce viteză.
- 3) Țineți apăsat comutatorul turbo **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 suierături sau similare, tratați arborele de antrenare al aparatului cu puțin ulei alimentar:



Exemple pentru tăierea și tocarea diferitelor alimente cu ajutorul tocătorului:

Ingrediente		Cantitatea max.	Timp de procesare	Viteza
Ceapă		200 g	cca 20 s	Treapta 1 - 3
Pătrunjel		30 g	cca 20 s	Turbo
Usturoi		20 de cătei	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

RO

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 cușitului extrem de ascuțit ⑦ există pericol de rănire. După utilizare și curățare montați la loc tocătorul, pentru a nu vă răni în cuștitul descoperit. Cuștitul nu trebuie lăsat la îndemâna copiilor.

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. Stergeți resturile de detergent cu o cârpă umedă.
- 3) Curățați bine mixerul manual ⑤, capacul recipientului ⑥, recipientul ⑧, telul ⑩, paharul gradat ⑪ și cuștitul ⑦ cu apă de clătit și îndepărtați apoi resturile de detergent cu apă curată.
- 4) Stergeți 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.

RO

Indicații privind declarația de conformitate CE

Acest aparat corespunde cerințelor fundamentale și altor prevederi relevante ale Directivei 2004/108/EC 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 2006/95/EC privind aparatele de joasă tensiune.



Declarația de conformitate originală completă este disponibilă la sediul importatorului.

Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Garanția

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani începând cu data cumpărării. Aparatul a fost produs cu grijă și verificat cu scrupulozitate înaintea livrării.

Păstrați bonul de casă pentru a dovedi cumpărarea. Dacă aveți solicitări privind garanția, contactați telefonic centrul dumneavoastră de service. Numai astfel poate fi asigurată o expediere gratuită a produsului dumneavoastră.

INDICAȚIE

- Garanția acoperă numai defectele de material sau de fabricație, nu și deteriorările rezultate în urma transportului, piesele de uzură sau deteriorările apărute la componente fragile, de ex. comutatoare.

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

Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate prin această garanție. Perioada de garanție nu este prelungită după realizarea reparațiilor realizate în perioada garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate.

Deteriorările și deficiențele prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalare sau cel târziu în două zile de la data cumpărării.

Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Service

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 96249

Acces linie telefonică directă: De luni până vineri, între orele 8:00 - 20:00 (CET)

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 păstrav

RO

Mod de preparare

- 1) Se curăță două cepe și se tăie cuburi. Se spală morcovii, se curăță și se tăie rondele. Se curăță cartofii, se spală și se tăie 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 păstravul, se scutură de apă și se îndepărtează codițele. Se rupe păstravul și se adaugă în supă. Se toacă toată compozitia cu mixerul vertical 5 timp de 1 minut. Se condimentează după gust cu sare, piper și nucșoară rasă.

Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

- 1 ceapă medie
- 2 căței de usturoi
- 10 - 20 g de ghimbir proaspăt
- 3 linguri de ulei de rapiță
- 400 g pulpă de dovleac (cei mai buni sunt dovlecii Hokkaido, deoarece la fierbere coaja se înmoia și nu trebuie curățați)
- 250 - 300 ml lapte de cocos
- 250 - 500 ml supă de legume
- Sucul din jumătate de portocală
- Puțin vin alb sec
- 1 lingurită 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 călăresc ceapa și ghimbirul în ulei fierbinte. După două minute se adaugă și usturoiul și se călește.
- 2) Dovleacul se curăță sub apă caldă cu o perie pentru legume, apoi se taie cuburi de 2-3 cm. (Dacă se utilizează alt tip de dovleac decât Hokkaido, acesta trebuie curățat de coajă). Se adaugă cuburile de dovleac peste ceapă și ghimbir și se călăresc. 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.

RO

Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

Ingrediente

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

Mod de preparare

- 1) Se încălzește smântâna, se măruntește 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 albus)
- 10 g oțet slab sau suc de lămâie
- Sare și piper după gust

Mod de preparare

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

Съдържание

Въведение.....	56
Авторско право	56
Употреба по предназначение	56
Окомплектовка на доставката	57
Изхвърляне на опаковката	57
Описание на уреда/аксесоари.....	58
Технически характеристики	58
Указания за безопасност	59
Употреба.....	61
Сглобяване	62
Сглобяване на пасатора.....	62
Сглобяване на телта за разбиване	62
Сглобяване на чопъра.....	62
Как се държи уредът	63
Работа с уреда.....	64
Почистване	66
Изхвърляне на уреда	67
Указания за ЕО декларацията за съответствие	67
Вносител	67
Гаранция.....	68
Сервиз	68
Рецепти	69
Зеленчукова крем супа.....	69
Супа от тиква	70
Сладка плодова смес за мазане	71
Крем шоко	72
Майонеза.....	72

BG

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.

BG

Авторско право

Тази документация е защитена по Закона за авторското право.

Всяко размножаване респ. всяко препечатване, дори само на откъси, както и възпроизвеждането на фигуранте, 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

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

Окомултавка на доставката

По стандарт уредът се доставя със следните компоненти:

- Пасатор
 - Мерителен съд с комбиниран капак/стойка
 - Тел за разбиване
 - Чопър (нож и купа с комбиниран капак/стойка)
 - Ръководство за работа
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за работа от кашона.
 - 2) Отстранете всички опаковъчни материали.
 - 3) Почистете всички части на уреда, както е описано в глава „Почистване“.

УКАЗАНИЕ

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

Изхвърляне на опаковката

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



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите пести сировини 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 ~, 50 Hz
Номинална мощност	600 W
Клас на защита	II <input type="checkbox"/>
Вместимост на мерителния съд:	
Макс. количество течност за наливане	700 ml 300 ml

Препоръчваме следните времена за работа:

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

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

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

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

Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Включвайте уреда единствено към надлежно монтиран контакт с напрежение на мрежата 220 - 240 V ~ / 50 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.

BG

⚠ 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!
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Почистване и техническо обслужване от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не се намират под наблюдение.
- ▶ Уредът и захранващият кабел трябва да се държат далече от деца на възраст под 8 години.

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 отворят 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 разбиете сметана и белтъци и за разбъркate 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!

BG

Сглобяване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

УКАЗАНИЕ

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

Сглобяване на пасатора

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

Сглобяване на телта за разбиване

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

Сглобяване на чопъра

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

УКАЗАНИЕ

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

УКАЗАНИЕ

- Пълнете купата **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. Издатъците 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 . Завъртете блока на двигателя **4**, така че стрелката да сочи символа .

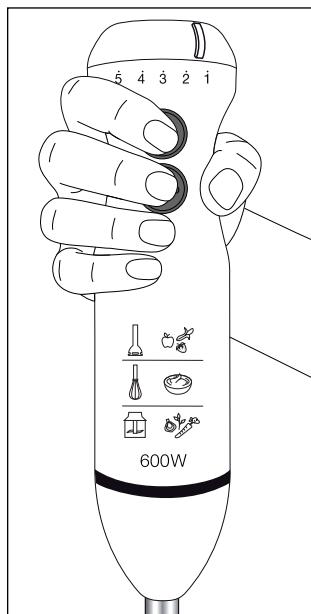
УКАЗАНИЕ

- 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**.

BG

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

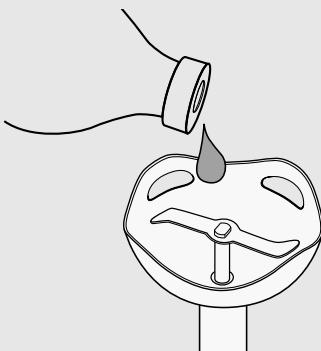
- Ако искате да разбияте сметана с телта за разбиване **10**, по време на разбиването дръжте съда под наклон. Така сметаната ще се разбие по-бързо. Внимавайте сметаната да не пръска настрани по време на разбиването. За разбиване на сметана поставете регулатора на скоростта **1** на „5“.

След като сте слободили миксера, както желаете:

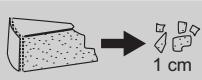
- 1) Включете щепсела в контакта.
- 2) Дръжте превключвателя **2** натиснат, за да обработите хранителните продукти с нормална скорост. Преместете регулатора на скоростта **1** в посока „5“, за да увеличите скоростта. Преместете регулатора на скоростта **1** в посока „1“, за да намалите скоростта.
- 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 кълцане 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

BG

Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

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

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. Избръшете 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** старательно 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

BG

По отношение на съответствието с основните изисквания и другите важни разпоредби този уред отговаря на европейската Директива за електромагнитна съвместимост 2004/108/EC, Директивата за създаване на рамка за определяне на изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението 2009/125/EC както и на Директивата за съоръженията, работещи с ниско напрежение 2006/95/EC.



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

Вносител

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Гаранция

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старательно и е проверен добросъвестно преди доставката.

Запазете касовата бележка като доказателство за покупката. В гаранционен случай се свържете по телефона с вашия сервиз. Само по този начин може да се осигури безплатното връщане на вашата стока.

УКАЗАНИЕ

- Даването на гаранция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износващи се части или при повреда на лесно чупливи части, напр. превключватели.

Продуктът е предназначен единствено за домашна, а не за професионална употреба. При непозволена и неправилна употреба, при прилагане на сила или интервенции, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Законните ви права не се ограничават от тази гаранция.

Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи и за сменени и ремонтирани части.

За евентуалните, налични още при закупуването повреди и недостатъци трябва да се съобщи веднага след разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване.

След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да се заплащат.

Сервиз

Сервизно обслужване България

Тел.: 00800 111 4920

Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 96249

Работно време на горещата линия:

понеделник до петък от 8:00 ч. – 20:00 ч. (централноевропейско време)

Рецепти

Зеленчукова крем супа

2 - 4 порции

Продукти

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

BG

Приготвяне

- 1) Обелете лука и го нарежете на ситни кубчета. Измийте и остьржете 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 пасатира ❸ 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 $\frac{1}{2}$ 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 ❸. Прибавете още толкова кокосово мляко, колкото е необходимо, за да се получи супа с добра, нежна кремообразна 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, отстраниете 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 оствържете вътрешността на една шушулка ванилия и я добавете.
- 5) Прибавете съдържанието на пакетчето желираща захар без варене и миксирайте старательно с пасатора ❸ 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.

BG

Крем шоко

4 порции

Продукти

- 350 гр. бита сметана
- 200 гр. горчив шоколад (с > 60 % съдържание на какао)
- вътрешността на $\frac{1}{2}$ шушулка ванилия

Приготвяне

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

Съвет: Гарнирайте с пресни плодове.

Майонеза

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

Приготвяне

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

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	74
Πνευματικά δικαιώματα	74
Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς	74
Σύνολο αποστολής	75
Απόρριψη της συσκευασίας	75
Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα	76
Τεχνικές πληροφορίες	76
Υποδείξεις ασφαλείας	77
Χρήση	79
Συναρμολόγηση	80
Συναρμολόγηση του μίζερ χειρός	80
Συναρμολόγηση του χτυπητηριού	80
Συναρμολόγηση του κόφτη	80
Πώς θα κρατάτε το συσκευή	81
Χειρισμός	82
Καθαρισμός	84
Απόρριψη συσκευής	85
Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.	85
Εισαγωγέας	85
Εγγύηση	86
Σέρβις	86
Συνταγές	87
Σούπα κρέμα λαχανικών	87
Σούπα κολοκύθας	88
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	89
Κρέμα σοκολάτας	90
Μαγιονέζα	90

GR

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 εξεικιειώθετε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

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

Χρήση σύμφωνη με τους κανονισμούς

Το σετ αυτό προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες. Προορίζεται αποκλειστικά για την ιδιωτική οικιακή χρήση. Το μίζερ 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

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

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ ράβδος χειρός μπλέντερ
 - 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».

GR

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 (Μίζερ χειρός):

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

Εικόνα Β (Κόφτης):

- ❻ Κάλυμμα μπολ
- ❼ Λεπίδα
- ❽ Μπολ (με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)

Εικόνα C (Χτυπητήρι):

- ❾ Συγκρατητήρας για το χτυπητήρι
- ❿ Χτυπητήρι

Εικόνα D (Αξεσουάρ):

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

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατηγορία προστασίας	II <input type="checkbox"/>
Χωρητικότητα:	
Δοχείο μέτρησης	700 ml
Μέγ. ποσότητα πλήρωσης υγρών	300 ml

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

Αφήνετε το μίζερ 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 μίζερ 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 μίζερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά του.

GR

⚠ 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!
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών ή μεγαλύτερα και επιτηρούνται.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε το μίζερ 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!

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

GR

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Βάλτε το φίς στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Συναρμολόγηση του μίζερ χειρός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Τοποθετήστε το μίζερ χειρός ⑤ επάνω στο μπλοκ μοτέρ ④, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο ⑥. Περιστρέψτε το μίζερ χειρός ⑤, έως ότου το βέλος στο μπλοκ κινητήρα ④ δείχνει στο σύμβολο ⑦.

Συναρμολόγηση του χτυπητηριού

- Τοποθετήστε το χτυπητήρι ⑩ στη συγκράτηση χτυπητηριού ⑨.
- 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 ⑦.

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 ③ με τα τρόφιμα προς κοπή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Γεμίζετε το μπολ **⑧** πάντα μόνο έως το σύμβολο MAX. Άλλιώς 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 **?**. Περιστρέψτε το μπλοκ κινητήρα **④**, έως ότου το βέλος δείχνει στο σύμβολο **?**.

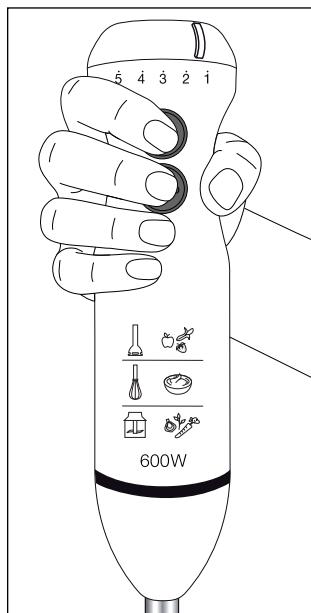
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν θέλετε να φυλάζετε τρόφιμα μέσα στο μπολ **③**, μπορείτε να απομακρύνετε το πόδι βάση του μπολ **③** 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. Λασκάρετε το πόδι βάση του μπολ **③** και τοποθετήστε επάνω στο μπολ **③**.

GR

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 εκτοξεύεται προς τα έξω μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

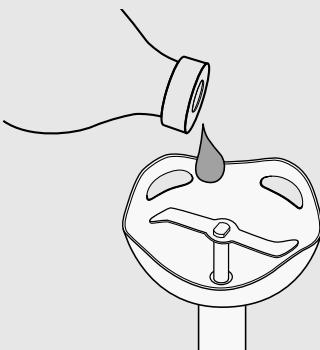
- Εάν θέλετε να χτυπήσετε κρέμα με το χτυπητήρι **⑩**, κρατήστε το δοχείο κατά το χτύπημα λοξά. Έτσι η κρέμα σφίγγει γρηγορότερα. Προσέχετε ώστε να μην εκτοξεύεται κρέμα προς τα έξω κατά το χτύπημα. Για το χτύπημα κρέμας ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **①** στο „5“.

Εάν έχετε συναρμολογήσει το σετ μίζερ χειρός όπως επιθυμείται:

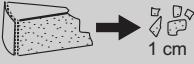
- 1) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε τον διακόπτη **②** πατημένο ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **①** στην κατεύθυνση „5“, ώστε να αυξήσετε την ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας **①** στην κατεύθυνση „1“, ώστε να μειώσετε την ταχύτητα.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



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

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

GR

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν καθαρίσετε το μίζερ χειρός τραβάτε πάντα το φίς 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 κόφη 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.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να καθαρίζετε τα εξαρτήματα του μίζερ 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.
Εξασφαλίζετε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοιγματα 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 μίζερ 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 εξασφαλίζετε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν από μια νέα χρήση.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορίμματα. 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 2004/108/EC, στην Οδηγία ErP (Energy Related Product - Συνδεόμενα με την Ενέργεια Προϊόντα) 2009/125/EC, καθώς και στην Οδηγία περί χαμηλής τάσης 2006/95/EC.

Η πλήρης και γνήσια Δήλωση Συμμόρφωσης διατίθεται από τον κατασκευαστή.



GR

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Εγγύηση

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά.
Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά.
Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες.

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

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.
Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για εξαρτήματα που έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Ενδεχόμενες εμφανιζόμενες επισκευές μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, χρεώνονται.

Σέρβις

 **Σέρβις Ελλάδα**

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.gr

IAN 96249

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline): Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Συνταγές

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

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

GR

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 μίζερ 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
- Λιγό ξηρό λευκό κρασί
- 1 KT ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

GR

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 τη σιγαρίζετε μαζί.
- 2) Καθαρίζετε την κολοκύθα λεπτομερώς κάτω από ζεστό νερό με μια βούρτσα λαχανικών, μετά την κόβετε σε κύβους 2-3 εκ. (Εάν χρησιμοποιείται διαφρετικός 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 μίζερ 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) Πλένετε τις φράουλες και τις σκουπίζετε, απομακρύνετε το πράσινο κοτσάνι. Τις αφήνετε να στραγγίζουν 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 μίζερ χειρός ❸ 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.

GR

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: Ταιριάζουν μαζί τα φρέσκα φρούτα.

GR

Μαγιονέζα

- 200 ml ουδέτερο φυτικό λάδι π.χ. λάδι ελαιοκράμβης
- 1 Αυγό [κρόκος και ασπράδι]
- 10 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμόνι
- Άλατι 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 τουύρμπο **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

Einleitung	92
Urheberrecht	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	92
Lieferumfang	93
Entsorgung der Verpackung	93
Gerätebeschreibung/Zubehör	94
Technische Daten	94
Sicherheitshinweise	95
Verwendung	97
Zusammenbauen	98
Den Stabmixer zusammenbauen	98
Den Schneebesen zusammenbauen	98
Den Zerkleinerer zusammenbauen	98
Gerät halten	99
Bedienen	100
Reinigen	102
Gerät entsorgen	103
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	103
Importeur	103
Garantie	104
Service	104
Rezepte	105
Gemüse-Cremesuppe	105
Kürbissuppe	106
Süßer Fruchtaufstrich	107
Schoko-Creme	108
Mayonnaise	108

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

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

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

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**).

DE
AT
CH

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):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

- ⑥ Schüssel-Deckel
- ⑦ Messer
- ⑧ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

- ⑨ Schneebesen-Halter
- ⑩ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⑪ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

DE
AT
CH

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II <input type="checkbox"/>
Fassungsvermögen: Messbecher	700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 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.

DE
AT
CH

⚠️ 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 auseinander nehmen.
- ▶ 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 ist 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!
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

DE
AT
CH

Verwendung

HINWEIS

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

DE
AT
CH

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

- Setzen Sie den Schneebesen ⑩ in den Schneebesen-Halter ⑨.
- 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 ⑤ weist. Drehen Sie den Motorblock ④, bis der Pfeil auf das Symbol ⑥ weist.

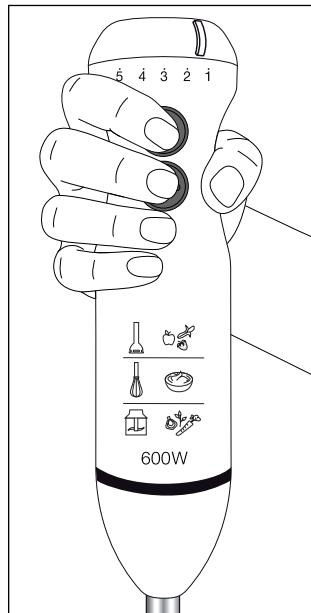
HINWEIS

- 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.

DE
AT
CH

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

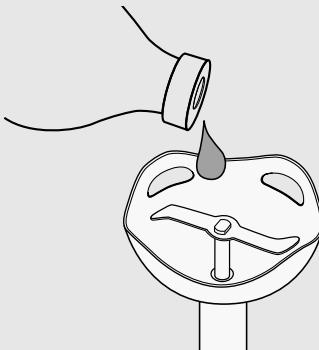
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „5“.

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 Speisöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



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

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs- zeit	Geschwindig- keit
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

DE
AT
CH

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.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock ④ 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 ⑧, den Schneebesen ⑩, den Messbecher 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.

DE
AT
CH

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 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.



DE
AT
CH

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich 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.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 96249

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 96249

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 96249

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

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

DE
AT
CH

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer 5 für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

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
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor
Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 10 / 2013 · Ident.-No.: SSMS600C3-102013-1

IAN 96249