

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

FI

SAUVASEKOITINSARJA

Käyttöohje

PL

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

SE

STAVMIXER, SET

Bruksanvisning

DE

AT

CH

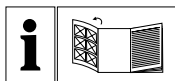
STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 451336_2310

FI

PL



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

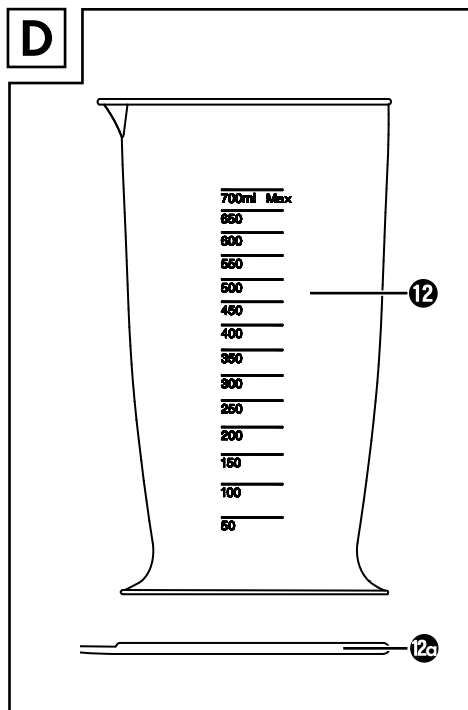
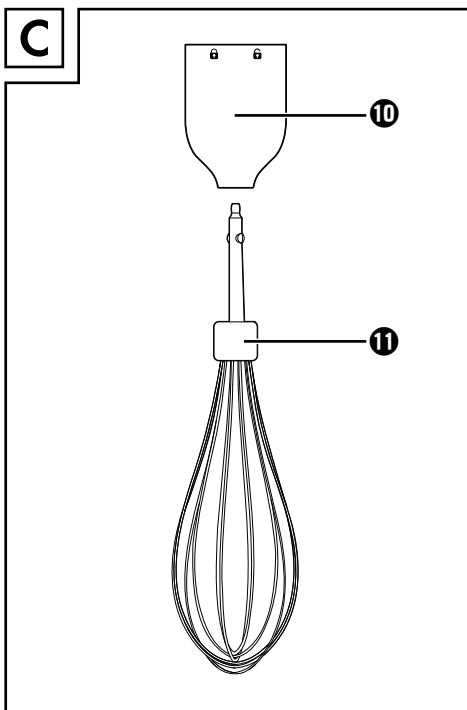
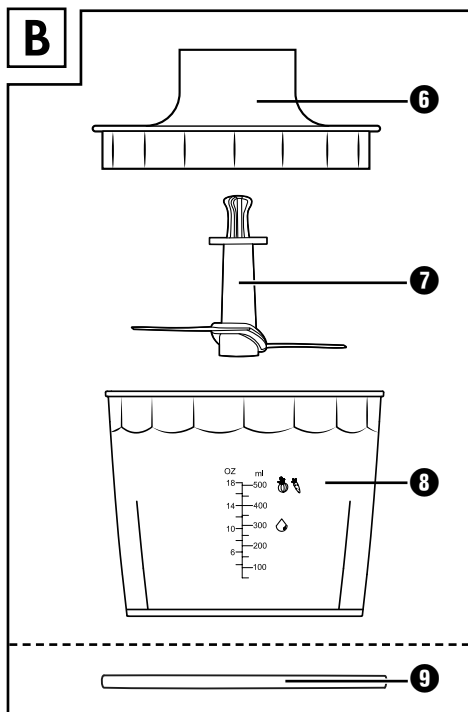
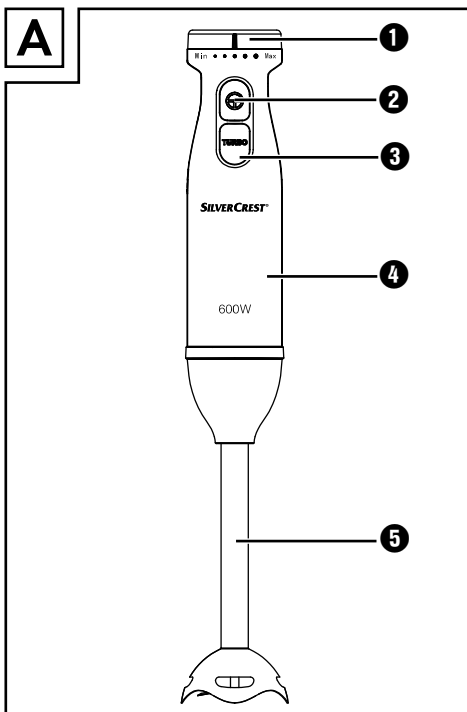
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	17
PL	Instrukcja obsługi	Strona	35
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



Sisällysluettelo

Johdanto	2
Määräystenmukainen käyttö	2
Toimituksen sisältö	2
Laitteen osat/varusteet	3
Tekniset tiedot	3
Turvallisuusohjeet	4
Käyttö	6
Laitteen kokoaminen	6
Sauvasekoittimen kokoaminen	7
Vispilän kokoaminen	7
Monitoimileikkurin kokoaminen	7
Käyttö	8
Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö	8
Monitoimileikkurin käyttö	9
Puhdistaminen	10
Hävittäminen	11
Laitteen hävittäminen	11
Pakkauksen hävittäminen	11
Kompernass Handels GmbH:n takuu	12
Huolto	13
Maahantuoja	13
Reseptejä	14
Vihannessosekeitto	14
Kurpitsakeitto	14
Makea marjalevite	15
Suklaavaahto	16
Majoneesi	16

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Sauvasekoitinsetti on tarkoitettu ainoastaan pienten elintarvikemäärien työstämiseen.

Se on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan yksityisissä kotitalouksissa.

Sauvasekoitinsettiä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Toimituksen sisältö

Laitteen vakioitoimitus sisältää seuraavat osat:

- Sauvasekoitinsetti
- Mitta-astia ja yhdistetty kansi/jalusta
- Vispilä
- Monitoimileikkuri (terä ja kulho kannella)
- Käyttöohje

1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.

2) Poista kaikki pakkausmateriaalit.

3) Puhdista kaikki laitteen osat kohdassa "Puhdistaminen" kuvatulla tavalla.

HUOMAUTUS

- ▶ Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- ▶ Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huoltoonumeroon (katso luku **Huolto**).

Laitteen osat/varusteet

Kuva A (sauvasekoitin):

- ❶ Nopeudensäädin
- ❷ Painike  (normaali nopeus)
- ❸ Turbopainike (suuri nopeus)
- ❹ Moottoriossa
- ❺ Sauvasekoitin

Kuva B (monitoimileikkuri):

- ❻ Käyttökansi
- ❼ Terä
- ❽ Kulho
- ❾ Kansi

Kuva C (vispilä):

- ❿ Vispilän pidike
- ⓫ Vispilä

Kuva D (varusteet):

- ⓬ Mitta-astia (ja yhdistetty kansi/jalusta )

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220-240 V ~ (vaihtovirta), 50-60 Hz
Nimellisteho	600 W
Tehontarve pois päältä -tilassa	0,2 W
Suojausluokka	II /  (kaksoiseristys)
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikkeluokan kelpoisia.
Mitta-astia 	
Tilavuus	930 ml
Asteikko mittausta varten (hyötytilavuus)	700 ml
Maks. täyttömäärä työstettäessä	300 ml

Kulho ③	
Tilavuus	1 050 ml
Hyötytilavuus	Elintarvikkeita enintään 500 ml:n merkintään asti  
	Nesteitä enintään 300 ml:n merkintään asti 

Suosittelemme seuraavia käyttöaikoja:

Anna sauvasekoittimen ⑤ jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

Anna monitoimileikkurin jäähtyä 1 minuutin käytön jälkeen noin 2 minuuttia.

Anna vispilän ⑪ jäähtyä 3 minuutin käytön jälkeen n. 10 minuuttia.

Jos nämä käyttöajat ylitetään, laite voi ylikuumentua ja vaurioitua!

Turvallisuusohjeet

⚠ SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Liitä laite ainoastaan määräysten mukaan asennettuun pistorasiaan, jonka verkkojännite on 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriöitä.
- ▶ Älä altista laitetta kosteudelle äläkä käytä sitä ulkona.
- ▶ Jos laitteen sisään kuitenkin pääsee nestettä, irrota pistoke heti pistorasiasta ja vie laite korjattavaksi ammattitaitoiseen huoltoliikkeeseen.
- ▶ Kun irrotat virtajohtoa pistorasiasta, vedä aina pistokkeesta, älä koskaan itse johdosta.
- ▶ Älä taita äläkä purista virtajohtoa. Sijoita virtajohto niin, ettei kukaan voi astua sen päälle tai kompastua siihen.
- ▶ Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakaspalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- ▶ Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Sauvasekoittimen moottoriosan koteloa ei saa avata. Tämä vaarantaa turvallisuuden ja aiheuttaa takuun raukeamisen.



Älä koskaan upota sauvasekoittimen moottoriosaa nesteeseen ja varmista, ettei moottoriosan koteloon pääse nesteitä.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat käytön aikana, kytke laite pois päältä ja irrota se sähköverkosta.
- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttöön liittyy loukkaantumisvaara!
- ▶ Irrota laite sähköverkosta aina...
 - ...kun laite jätetään ilman valvontaa
 - ...kun laitetta puhdistetaan
 - ...kun kokoat laitetta tai irrotat siitä osia.
- ▶ Kun käytät laitetta kuuman ruoan soseuttamiseen kattilassa, ota kattila pois liedeltä ja varmista, että neste ei kiehu. Anna palovammojen välttämiseksi kuuman ruoan jäähtyä hieman.
- ▶ Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Terät ovat erittäin teräviä! Käsittele teriä aina varoen.
- ▶ Äärimmäisen terävien terien käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara.
- ▶ Puhdista laite erittäin varovasti. Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Ole aina varovainen tyhjentäessäsi kulhoa! Terät ovat erittäin teräviä!
- ▶ Laite on irrotettava sähköverkosta aina, kun sitä ei valvota, sekä ennen kokoamista, purkamista ja puhdistamista.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä jätä sauvasekoitinta liedellä olevaan kuumaan kattilaan, kun et käytä sitä.

Käyttö

HUOMAUTUS

- Mitta-astian 12 avulla voidaan mitata enintään 700 ml nestettä. Täytä siihen työskentelyä varten korkeintaan 300 ml, muutoin nestettä saattaa valua mitta-astian 12 reunojen yli.
- Jos haluat säilyttää nesteitä/elintarvikkeita mitta-astiassa 12, voit irrottaa mitta-astian 12 jalustan 12a ja käyttää sitä kantena. Varmista, että myös mitta-astian 12 kaatonokka on suljettu.

Sauvasekoittimella 5 voit valmistaa dippejä, kastikkeita, keittoja ja vauvanruokaa tai soseuttaa pehmeitä hedelmiä ja marjoja. Suosittelemme, että sauvasekoitinta 5 käytetään korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä käytä sauvasekoitinta 5 kovien elintarvikkeiden, kuten esim. kahvinpupujen, jääkuutioiden, sokerin, viljan, suklaan jne. käsittelyyn.
- Lisää kovien vihannesten, kuten esim. porkkanoiden soseuttamiseksi joko hieman vettä tai keitä vihannekset ensin pehmeiksi.

Vispilällä 11 voidaan valmistaa majoneesia, vaahdottaa kermää ja munanvalkuaisia tai sekoittaa jälkiruokia. Suosittelemme, että vispilää 11 käytetään korkeintaan 3 minuutin ajan kerrallaan, minkä jälkeen sen annetaan jäähtyä.

Monitoimileikkurilla, joka koostuu terästä 7, kulhosta 8 ja käyttökannesta 6, voidaan silputa yrtejä tai hienontaa myös kovempia elintarvikkeita. Suosittelemme käyttämään monitoimileikkuria korkeintaan 1 minuutin ajan kerrallaan ja antamaan sen sitten jäähtyä.

Laitteen kokoaminen

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Työnnä pistoke pistorasiaan vasta, kun olet koonnut laitteen.

HUOMAUTUS

- Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki osat kohdassa "Puhdista minen" kuvatulla tavalla.

Sauvasekoittimen kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele terä aina varoen.

- Aseta sauvasekoitin **5** moottoriosan **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin  kohdalla. Kierrä sauvasekoitinta **5**, kunnes moottoriosassa **4** oleva nuoli ▼ on symbolin  kohdalla.

Vispilän kokoaminen

- Paina vispilä **11** vispilän pidikkeeseen **10** niin, että se lukittuu tiiviisti paikoilleen.
- Aseta koottu vispilä **11** moottoriosan **4** päälle niin, että nuoli ▼ on symbolin  kohdalla. Kierrä moottoriosaa **4**, kunnes nuoli ▼ on symbolin  kohdalla.

Monitoimileikkurin kokoaminen

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Terä **7** on erittäin terävä! Käsittele terä aina varoen.

- Sijoita kulho **8** tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Aseta varovasti terä **7** pidikkeeseen kulhoon **8**. Kierrä terää **7** hieman niin, että se liukuu pidikkeeseen.

HUOMAUTUS

► Terä **7** ei ole tällöin aivan tiiviisti pidikkeessä. Se on normaalia. Terä **7** pysyy vasta sitten tiiviisti paikoillaan, kun käyttökansi **6** asetetaan paikoilleen.

- Täytä silputtavat elintarvikkeet kulhoon **8**.

HUOMAUTUS

► Täytä kulho **8** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkin-tään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkin-tään  asti.

- Aseta käyttökansi **6** kulhon **8** päälle. Varmista, että terä **7** osuu oikein käyttökanteen **6**.
- Liitä moottoriosan **4** käyttökannessa **6** olevaan kiinnitykseen. Varmista tällöin, että moottoriosassa **4** vastakkain sijaitsevat kaksi kiinnitystappia liukuvat niille tarkoitettuihin kiskoihin kiinnityksessä. Muuten moottoriosan **4** ei voi yhdistää käyttökannen **6** kiinnitykseen.

HUOMAUTUS

- Jos haluat säilyttää elintarvikkeita kulhossa ⑧, voit käyttää kantta ⑨. Poista sitä varten tarvittaessa ensin käyttökansi ⑥ ja moottoriosi ④ sekä terä ⑦ varovasti.

Käyttö

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Elintarvikkeet eivät saa olla liian kuumia! Sekoitussastiasta roiskuva sisältö voi aiheuttaa palovammoja.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Terä ⑦ on erittäin terävä! Käsittele teriä aina varoen.

Sauvasekoittimen ja vispilän käyttö

HUOMAUTUS

- Täytä mitta-astiaan ⑫ nesteiden/elintarvikkeiden työstöä varten korkeintaan 300 ml.

Kun olet koonnut laitteen haluamallasi tavalla:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Pidä painiketta  ② painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalinopeudella. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä ① suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä ① suuntaan "Min".
- 3) Pidä turbopainiketta ③ painettuna työstääksesi elintarvikkeita suurella nopeudella. Painamalla turbopainiketta ③ saat heti käyttöön suurimman mahdollisen käsittelynopeuden.
- 4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu painike  ②/③.

HUOMAUTUS

- Jos haluat vaahdottaa kermaa vispilällä ⑪, pidä astiaa vaahdottamisen aikana vinossa. Näin kerma vaahdotuu nopeammin. Varmista, ettei kermaa roisku vaahdotuksen aikana. Käytä turbopainiketta ③.

HUOMAUTUS



Jos laitteesta kuuluu käytön aikana epätavallisia ääniä, kuten kirsuntaa tai vastaavaa, laita sauvasekoittimen ⑤ käyttöökseliin hieman neutraalinmakuista ruokaöljyä.

Monitoimileikkurin käyttö

HUOMAUTUS

- Täytä kulho **8** elintarvikkeiden työstöä varten ainoastaan 500 ml:n merkintään  asti ja nesteiden työstöä varten ainoastaan 300 ml:n merkintään  asti.

Kun monitoimileikkuri on koottu:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan.
- 2) Sijoita kulho **8** tasaiselle ja kuivalle pinnalle. Kulhossa **8** on silikonijalat, jotta kulho **8** ei liuista liian helposti.
- 3) Pidä painiketta  **2** painettuna työstääksesi elintarvikkeita normaalinopeudella. Lisää nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Max". Vähennä nopeutta liikuttamalla nopeudensäädintä **1** suuntaan "Min".

HUOMAUTUS

- Pidä kiinni kulhosta **3** ja päälle asetetusta käyttökannesta **6** yhdellä kädellä samalla, kun painat toisella kädellä painiketta  **2/3**.
- Älä irrota moottoriosaa **4** käyttökannesta **6** painikkeen  **2/3** painamisen aikana.

4) Kun et enää halua jatkaa ruoka-aineiden käsittelyä, vapauta painettu painike  **2/3**.

5) Irrota moottoriosaa **4** käyttökannesta **6**.

Esimerkkejä erilaisten elintarvikkeiden soseuttamisesta, silppuamisesta ja hienontamisesta erilaisilla sekoittimen lisäosilla:

SEKOITUSOSA	AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Hedelmät, vihannekset	100–200 g	Min – Max ¹	n. 30–60 s
	Vauvanruoka, keitot, kastikkeet	100–400 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Pirtelöt, maitojuomat	100–1000 ml	Min – Max ¹	n. 60 s
	Kreemi	250 ml	Turbo	n. 70–90 s
	Valkuaisvahto	4 kananmunan valkuainen	Turbo	n. 120 s

SEKOI-TUSOSA	AINEKSET	SUOSITELTU MÄÄRÄ	NOPEUS	AIKA
	Sipulit	200 g	Min	3 x 1 s
	Persilja	50 g	Turbo	n. 20 s
	Valkosipuli	20 kynttä	Min – Max ¹	n. 20 s
	Porkkanat	200 g	Min – Max ¹	n. 15 s
	Hasselpähkinät/ mantelit	200 g	Turbo	n. 30 s
	Saksanpähkinät	200 g	... –	n. 25 s
	Parmesaani	250 g	Turbo	n. 3 s

¹ Aseta nopeus aina haluamasi koostumuksen mukaisesti.

Puhdistaminen

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota aina verkkopistoke pistorasiasta ennen sauvasekoittinsetin puhdistamista.



Älä koskaan puhdista moottoriosaa **4** veteen upottamalla tai pitämällä sitä juoksevan veden alla.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Erittäin terävän terän **7** käsittelyyn liittyy loukkaantumisvaara. Kokoa monitoimileikkuri käytön ja puhdistuksen jälkeen uudelleen, jotta et loukkaa itseäsi paljaana olevaan terään **7**.
Pidä terä **7** poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAUTUS



Mitta-astia **12** ja yhdistetty kansi/jalusta **12a**, vispilä **11**, kulho **8** ja kansi **9** sekä terä **7** voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä käytä aggressiivisia, kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita! Ne voivat vahingoittaa pintoja peruuttamattomasti!

- 1) Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2) Puhdista moottoriosan **4** ja vispilän pidike **10** kostealla liinalla.
Varmista, ettei moottoriosan **4** aukkoihin pääse vettä. Jos lika on pinttynyt kiinni, lisää liinaan mietoa astianpesuainetta. Pyyhi astianpesuainejäämät kostealla liinalla.
- 3) Puhdista sauvasekoitin **5**, käyttökansi **6**, kulho **8** ja kansi **9**, vispilä **11**, mitta-astia **12** ja yhdistetty kansi/jalusta **12a** ja terä **7** perusteellisesti astianpesuainevedessä. Poista sen jälkeen astianpesuainejäämät puhtaalla vedellä.
- 4) Kuivaa kaikki osat kuivalla liinalla ja varmista, että laite on kuiva ennen seuraavaa käyttöä.

Hävittäminen

Laitteen hävittäminen



Oheinen symboli yliviivatusta pyörien päällä seisovasta jäteastiasta osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöiän päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele luontoa ja hävitä laite asianmukaisesti.

Mikäli käytetty laite sisältää henkilökohtaisia tietoja, vastaat itse niiden poistamisesta, ennen kuin palautat laitteen.



Lisätietoja elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaustarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloituksetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus vialla ja sen ilmenemiskohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 451336_2310 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 451336_2310.

Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 451336_2310

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Reseptejä

Vihannessekeitto

2–4 henkilölle

Ainekset

- 2–3 rkl öljyä
- 200 g sipulia
- 200 g perunaa (parhaiten soveltuvat jauhoiset perunalajikkeet)
- 200 g porkkanaa
- 350–400 ml kasvislientä (tuoretta tai jauheesta)
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- 5 g persiljaa

Valmistus

- 1) Kuori sipulit ja silppua ne monitoimileikkurilla. Pese ja kuori porkkanat ja leikkaa siivuiksi. Kuori ja huuhtelee perunat ja leikkaa n. 2 cm:n kokoisiksi lohkoiksi.
- 2) Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota sipulit. Lisää porkkanat ja perunat ja anna niiden hautua sipuleiden kanssa. Kaada sen verran kasvislientä, että vihannekset peittyvät hyvin ja jatka keittämistä 10–15 minuuttia, kunnes vihannekset ovat kypsiä. Lisää tarvittaessa lientä niin, että vihannekset peittyvät.
- 3) Pese persilja, ravistele kuivaksi ja poista varret. Revi persilja suuriksi paloiksi keiton joukkoon. Soseuta sauvasekoittimella **5** n. 1 minuutin ajan. Mausta suolalla, pippurilla, muskottipähkinällä.

Kurpitsakeitto

4 hengelle

Ainekset

- 1 keskikokoinen sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 10–20 g tuoretta inkivääriä
- 3 rkl rypsiöljyä
- 400 g kurpitsaa (hokkaidokurpitsa soveltuu tarkoitukseen parhaiten, koska sen kuori pehmenee kypsennyksen aikana eikä sitä tarvitse kuoria)
- 250–300 ml kookosmaitoa
- 250–500 ml kasvislientä
- ½ appelsiinin mehu

- hieman kuivaa valkoviiniä
- 1 tl sokeria
- suolaa, pippuria

Valmistus

- 1) Kuori sipuli ja silppua se monitoimileikkurilla, samoin valkosipuli. Kuori inkivääri ja pilko pieneksi. Kuullota ensin sipulia ja inkivääriä kuumassa öljyssä. Lisää 2 minuutin kuluttua valkosipuli ja jatka kuullottamista.
- 2) Puhdista kurpitsa huolellisesti kasvisharjalla lämpimän veden alla ja leikkaa se sitten 2–3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. (Muut kurpitsalajikkeet kuin hokkaido on kuorittava). Lisää kurpitsalohkot sipulien ja inkiväärin joukkoon ja jatka kuullottamista. Kaada seoksen päälle puolet kookosmaidosta ja niin paljon kasvislientä, että kurpitsanpalat peittyvät. Kypsennä seosta kansi suljettuna noin 20–25 minuuttia, kunnes kurpitsa pehmenee. Aja seos tasaiseksi sauvasekoittimella ⑤. Lisää kookosmaitoa, kunnes keiton koostumus on sopivan kuohkeaa ja kermaista.
- 3) Mausta keitto appelsiinimehulla, valkoviinillä, sokerilla, suolalla ja pippurilla niin, että keitossa on tulusuuden lisäksi myös sopivasti makeutta, happamuutta ja suolaisuutta.

Makea marjalevite

Ainekset

- 250 g mansikoita tai muita marjoja
- 125 g hyytelösokeria 2:1
- 1 tilkka sitruunamehua
- 1 veitsenkärjellinen vaniljatangon ydintä

Valmistus

- 1) Pese mansikat ja poista vihreät kannat. Anna valua hyvin siivilässä, jotta ylimääräinen vesi tippuu pois eikä levitteestä tule liian juoksevaa. Pilko suuremmat mansikat pienemmiksi. Voit myös käyttää pakastemarjoja, anna niiden kuitenkin sulaa ennen sekoittamista.
- 2) Punnitse 250 g mansikoita ja laita ne sopivaan sekoituskuuluun.
- 3) Lisää tilkka sitruunamehua.
- 4) Raaputa tarvittaessa joukkoon vaniljatangon ydintä.
- 5) Lisää hyytelösokeri ja sekoita huolellisesti sauvasekoittimella ⑤ 45–60 sekunnin ajan. Jos seoksessa on vielä suurempia palasia, odota 2 minuuttia ja soseuta uudelleen 60 sekuntia.
- 6) Kuumenna seos kiehuvaan keskilämmöllä ja hauduta noin 2–3 minuutin ajan koko ajan sekoittaen.
- 7) Nauti marjalevite heti tai laita se purkkiin, jossa on kierrettävä kansi.

Suklaavaahto

4 hengelle

Ainekset

- 350 g kermaa
- 200 g tummaa suklaata (kaakaopitoisuus > 60 %)
- ½ vaniljatanko (siemenet)

Valmistus

- 1) Kiehauta kerma, pilko suklaa ja anna sulaa kermassa pienellä lämmöllä. Lisää joukkoon puolikkaan vaniljatangon siemenet.
- 2) Anna jäähtyä jääkaapissa täysin ja kiinteytyä.
- 3) Sekoita ennen tarjoilua vispilällä ⑪ vaahdoksi.

Vinkki: tämän kanssa maistuvat tuoreet marjat.

Majoneesi

Ainekset

- 200 ml neutraalinmakuista kasviöljyä, esim. rypsiöljyä
- 1 kananmunan keltuainen
- 5 g mietoa etikkaa tai sitruunamehua
- suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

- 1) Laita keltuainen ja sitruunamehu sekoitusastiaan, pidä vispilää ⑪ astiassa pystysuorassa ja paina turbopainiketta ③.
- 2) Lisää öljyä tasaisena ohuena norona (n. 1 minuutin sisällä) niin, että öljy sitoutuu muihin aineksiin.
- 3) Mausta lopuksi maun mukaan suolalla ja pippurilla.

Innehållsförteckning

Inledning	18
Föreskriven användning	18
Leveransens innehåll	18
Beskrivning/Tillbehör	19
Tekniska data	19
Säkerhetsanvisningar	20
Användning	22
Montering	23
Sätta ihop stavmixern	23
Sätta ihop ballongvispen	23
Montera hacktillbehöret	23
Användning	24
Använda stavmixern och ballongvispen	24
Använda hacktillbehöret	25
Rengöring	27
Kassering	27
Kassera/återvinna produkten	27
Kassera förpackningen	28
Garanti från Kompernass Handels GmbH	28
Service	30
Importör	30
Recept	31
Krämig grönsakssoppa	31
Pumpasoppa	32
Sött fruktpålägg	33
Chokladkräm	33
Majonnäs	34

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt.

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktiga anvisningar för säkerhet, användning och kaserings. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Stavmixersetet får bara användas för att bearbeta små mängder livsmedel. Det är endast avsedd för privat bruk. Stavmixersetet ska inte användas yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Stavmixer, set
- Måttbägare med lock/fot (i kombination)
- Visp
- Hacktillbehör (kniv och skål med lock)
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 3) Rengör alla delar av produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Beskrivning/Tillbehör

Bild A (stavmixer):

- ❶ Hastighetsreglage
- ❷ Brytare  (normal hastighet)
- ❸ Turbobrytare (hög hastighet)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stavmixer

Bild B (hacktillbehör):

- ❻ Lock till skålen
- ❼ Kniv
- ❽ Skål
- ❾ Lock

Bild C (ballongvisp):

- ❿ Visphållare
- ⓫ Ballongvisp

Bild D (tillbehör):

- ⓬ Måttbägare (med lock/fot )

Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~ (växelström), 50–60 Hz
Märkeffekt	600 W
Skyddsklass	II/  (dubbel isolering)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
Måttbägare ❷	
Volym	930 ml
Mätskala (Volym)	700 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	300 ml
Skål ❸	
Volym	1050 ml
Max. påfyllningsmängd för bearbetning	Fasta livsmedel upp till 500ml-markeringen 
	Vätska upp till 300ml-markeringen 

Vi rekommenderar följande drifttider:

Låt stavmixern **5** stå och svalna i ca 2 minuter när den använts i 1 minut.

Låt hacktillbehöret stå och svalna i ca 2 minuter när det använts i 1 minut.

Låt ballongvispen **11** stå och svalna i ca 10 minuter när den använts i 3 minuter.

Om man låter produkten arbeta längre kan den överhettas och skadas!

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Anslut endast produkten till ett godkänt eluttag med en nätspänning på 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget vid störningar och innan du rengör produkten.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt och inte användas utomhus.
- ▶ Om det ändå råkar komma in vätska innanför höljet ska du genast dra ut kontakten ur uttaget och lämna in produkten till kvalificerad fackpersonal för reparation.
- ▶ Fatta alltid tag om kontakten när du ska dra ut den ur uttaget, dra inte i själva kabeln.
- ▶ Bocka eller kläm inte kabeln och lägg den så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Om nätanslutningskabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller någon annan person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Du får inte öppna höljet till stavmixerns motorblock. Då kan säkerheten inte garanteras och garantin upphör att gälla.

⚠ RISK FÖR ELCHOCK

Du får aldrig doppa ned stavmixerns motorblock i vatten eller andra vätskor och det får inte komma in vätska in i motorblockets hölje.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Innan tillbehör eller delar som rör sig under driften byts ut måste produkten stängas av och kontakten dras ut.
- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador!
- ▶ Bryt strömtillförseln helt och hållet...
 - ...när du måste lämna produkten utan uppsikt,
 - ...när du ska rengöra produkten,
 - ...när du sätter ihop eller tar isär produkten.
- ▶ Om du använder produkten för att mosa varma livsmedel i en gryta ska du först lyfta av grytan från spisplattan och kontrollera att den inte innehåller kokande vätska. Låt varma livsmedel svalna lite först så att du inte bränner dig.
- ▶ Den här produkten får inte användas av barn.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten och dess anslutningskabel ska hållas på avstånd från barn.
- ▶ Knivarna är mycket vassa! Var extra försiktig när du handskas med den.
- ▶ Det finns risk för personskador när man handskas med de extremt vassa knivarna.
- ▶ Rengör produkten mycket försiktigt. Knivarna är mycket vassa!
- ▶ Var alltid försiktig när du tömmer skålen! Knivarna är mycket vassa!

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Bryt alltid strömförbindelsen till produkten när den inte hålls under uppsikt, när den tas isär, sätts ihop eller rengörs.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Låt inte stavmixern stå kvar i en varm gryta på spisen när den inte används.

Användning

OBSERVERA

- Med måttbägaren **12** kan du mäta upp 700 ml vätska. Fyll aldrig på mer än 300 ml om vätskan ska bearbetas, annars kan det rinna över kanten på måttbägaren **12**.
- Om du vill förvara livsmedel eller vätska i måttbägaren **12** kan du ta av foten **12a** från måttbägaren **12** och använda den som lock. Kontrollera att måttbägarens **12** pip är tillsluten.

Med stavmixern **5** kan du göra dipsås och annan sås, soppa, barnmat och även mosa mjuk frukt. Vi rekommenderar att låta stavmixern **5** arbeta max 1 minut i taget och sedan stå och svalna.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inte stavmixern **5** till hårda livsmedel som t ex kaffebönor, isbitar, sockerbitar, hela sädeskorn, choklad etc.
- För att mosa hårda grönsaker eller rotfrukter som t ex morötter måste du antingen tillsätta lite vätska eller koka dem mjuka först.

Med ballongvispen **11** kan du göra majonnäs, vispa grädde och äggvita eller röra ihop olika efterrätter. Vi rekommenderar att låta ballongvispen **11** arbeta max 3 minuter i taget och sedan stå och svalna.

Med hacktillbehöret som består av en kniv **7**, en skål **8** och ett lock till skålen **6** kan du hacka kryddörter och även hårdare livsmedel. Vi rekommenderar att låta hacktillbehöret arbeta max 1 minut i taget och sedan stå och svalna.

Montering

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Sätt ihop produkten innan du kopplar kontakten till ett eluttag.

OBSERVERA

- Rengör alla delar enligt beskrivningen i kapitel Rengöring innan du börjar använda produkten.

Sätta ihop stavmixern

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskar med den.
- Sätt stavmixern **5** på motorblocket **4** så att pilen ▼ pekar mot symbolen .
- Vrid stavmixern **5** tills pilen ▼ på motorblocket **4** pekar mot symbolen .

Sätta ihop ballongvispen

- Tryck in ballongvispen **11** i visphållaren **10** tills den hakar fast.
- Sätt den färdigmonterade ballongvispen **11** på motorblocket **4** så att pilen ▼ pekar mot symbolen . Vrid motorblocket **4** tills pilen ▼ pekar mot symbolen .

Montera hacktillbehöret

WARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskar med den.
- Ställ skålen **8** på ett jämnt, torrt underlag.
- Sätt försiktigt kniven **7** på hållaren i skålen **8**. Skruva då lite på kniven **7** så att den glider över fästet.

OBSERVERA

- Kniven **7** sitter ännu inte riktigt fast på fästet. Det ska vara så. Kniven **7** fastnar inte ordentligt förrän man sätter locket **6** på skålen.

- Lägg de livsmedel som ska hackas i skålen **8**.

OBSERVERA

- Fyll bara skålen **8** upp till 500ml-markeringen om du ska bearbeta fasta livsmedel   och bara till 300ml-markeringen när du ska mixa vätskor .

- Sätt locket **6** på skålen **8**. Kontrollera att kniven **7** griper fast ordentligt i skålens lock **6**.
- Sätt motorblocket **4** i fästet på skålens lock **6**. Kontrollera samtidigt att de två fixeringsstiften som sitter mitt emot varandra på motorblocket **4** glider in i de skenor på fästet som är avsedda för detta. Annars går det inte att koppla motorblocket **4** till fästet på skålens lock **6**.

OBSERVERA

- Om du vill förvara livsmedel i skålen **8** sätter du på locket **9**. Då kanske du först försiktigt måste ta av skålens lock **6**, motorblocket **4** och kniven **7**.

Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Ingredienserna får inte vara alltför varma! Du kan bränna dig om innehållet sprutar ut.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Kniven **7** är mycket vass! Var extra försiktig när du handskar med den.

Använda stavmixern och ballongvispen

OBSERVERA

- Fyll bara måttbägaren **12** med max 300 ml vätska eller livsmedel som ska bearbetas.

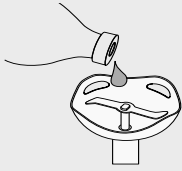
När du monterat ihop produkten och satt på ett tillbehör:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Håll brytaren **⏻ 2** intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget **1** mot läge Min för att minska hastigheten.
- 3) Håll turbobrytaren **3** intryckt för att bearbeta ingredienserna med hög hastighet. Med turbobrytaren **3** kommer produkten genast upp i maximal hastighet.
- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren **⏻ 2/3**.

OBSERVERA

- Luta på skålen om du ska vispa gräddor med ballongvispen **11**. Då tjocknar grädden fortare. Akta så att grädden inte sprutar ut när du vispar. Använd turbobrytaren **3**.

OBSERVERA



Om det uppstår ovanliga ljud, t ex gnissel, när du arbetar kan du smörja stavmixerns 5 drivaxel med lite neutral matolja.

Använda hacktillbehöret

OBSERVERA

- Fyll bara skålen 8 upp till 500ml-markeringen om du ska bearbeta fasta livsmedel och bara till 300ml-markeringen när du ska mixa vätskor .

När du monterat ihop hacktillbehöret:

- 1) Sätt kontakten i eluttaget.
- 2) Ställ skålen 8 på ett jämnt, torrt underlag. Skålen 8 är försedd med silikonfötter för att skålen 8 inte ska glida iväg så lätt.
- 3) Håll brytaren 2 intryckt om du ska bearbeta livsmedel med normal hastighet. Vrid hastighetsreglaget 1 mot läge Max för att öka hastigheten. Vrid hastighetsreglaget 1 mot läge Min för att minska hastigheten.

OBSERVERA

- Håll fast skålen 8 och skålens lock 6 med ena handen och tryck in brytaren 2/3 med den andra.
- Ta inte av motorblocket 4 från skålens lock 6 medan du trycker på brytaren 2/3.

- 4) När det är färdigt släpper du bara brytaren 2/3.
- 5) Ta av motorblocket 4 från skålens lock 6.

Exempel på hur olika livsmedel kan mosas, hackas och sönderdelas med de olika tillbehören:

MIXER-TILLSATS	INGREDIENSER	REKOMMENDE- RAD MÄNGD	HASTIGHET	TID
	Frukt, grönsaker	100–200 g	Min – Max ¹	ca 30–60 sek.
	Barnmat, soppa, sås	100–400 ml	Min – Max ¹	ca 60 sek.
	Milkshake, mjölkdrycker	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca 60 sek.
	Kräm	250 ml	Turbo	ca 70–90 sek.
	Äggvita	Äggvita av fyra äggvitor	Turbo	ca 120 sek.
	Lök	200 g	Min – Max ¹	ca 10–20 sek.
	Persilja	30 g	Turbo	ca 20 sek.
	Vitlök	20 klyftor	Min – Max ¹	ca 20 sek.
	Morötter	200 g	Min – Max ¹	ca 15 sek.
	Hasselnötter/ Mandel	200 g	Turbo	ca 30 sek.
	Valnötter	200 g	••• – ••••	ca 25 sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca 30 sek.

¹ Ställ in hastigheten efter den konsistens du vill ha.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör stavmixersetet.



Motorblocket **4** får absolut inte doppas ner i vatten eller rengöras under rinnande vatten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Det finns risk för personskador när man handskas med den extremt vassa kniven **7**. Montera ihop hacktillbehöret igen när du använt och rengjort det färdigt så att du inte skadar dig på den friliggande kniven **7**. Se till så att inga barn kan komma åt kniven **7**.

OBSERVERA



Måttbägaren **12** med lock/fot **12a**, ballongvispen **11**, skålen **8** med lock **9** och kniven **7** kan diskas i maskin.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga starka, kemiska eller slipande rengöringsmedel! Då kan produktens yta bli helt förstörd!

- 1) Dra ut kontakten.
- 2) Rengör motorblocket **4** och visphållaren **10** med en fuktig trasa. Försäkra dig om att det inte kan komma in något vatten i motorblockets **4** öppningar. Envisa fläckar tar du bort med några droppar mildt diskmedel på trasan. Torka bort rester av diskmedlet med en fuktig trasa.
- 3) Diska stavmixern **5**, locket till skålen **6**, skålen **8** med lock **9**, ballongvispen **11**, måttbägaren **12** med lock/fot **12a** och kniven **7** noga för hand. Skölj bort rester av diskmedlet med rent vatten.
- 4) Torka allt noga med en kökshandduk och försäkra dig om att produkten är helt torr innan du använder den igen.

Kassering

Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.

Om din uttjänta produkt innehåller personliga data ansvara du själv för att ta bort dem innan du lämnar in produkten för återvinning eller kassering.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den tre-åriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 451336_2310 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 451336_2310.

Service

SE Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 451336_2310

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress.
Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Recept

Krämig grönsakssoppa

2 - 4 personer

Ingredienser

- 2 - 3 msk olja
- 200 g lök
- 200 g potatis (helst en mjölig sort)
- 200 g morötter
- 350 - 400 ml grönsaksbuljong (färsk eller buljongtärning)
- Salt, peppar, muskot
- 5 g persilja

Gör så här

- 1) Skala löken och hacka den med hacktillbehöret. Skölj, skala och skiva morötterna. Skölj, skala och tärna potatisen i ca 2 cm stora bitar.
- 2) Värm upp oljan i en kastrull och låt löken svettas i den tills den blir genomskinlig. Tillsätt morötter och potatis och låt puttra tillsammans med löken. Häll på så mycket buljong att det täcker grönsakerna och låt koka tills de blir mjuka i 10 - 15 minuter. Häll på mer buljong under tiden om det behövs för att täcka grönsakerna.
- 3) Skölj persiljan, skaka den torr och ta bort stjälkarna. Riv persiljan i stora bitar och lägg dem i soppan. Mixa soppan i ca 1 minut med stavmixern **5**. Smaka av med salt, peppar och riven muskot.

Pumpasoppa

4 personer

Ingredienser

- 1 medelstor lök
- 2 vitlöksklyftor
- 10–20 g färsk ingefära
- 3 msk rapsolja
- 400 g pumpakött (helst hokkaidopumpa, eftersom skalet blir mjukt när den kokas så att den inte behöver skalas)
- 250–300 ml kokosmjölk
- 250–500 ml grönsaksbuljong
- saften av ½ apelsin
- lite torrt vitt vin
- 1 tsk socker
- salt, peppar

Gör så här

- 1) Skala löken och hacka den med hacktillbehöret. Gör likadant med vitlöken. Skala och finhacka ingefäran. Låt först lök och ingefära svettas i varm olja. Tillsätt vitlöken efter 2 minuter.
- 2) Skrubba pumpan noga med en borste under varmt vatten och skär sedan upp den i 2–3 cm stora bitar. (Om man använder andra sorters pumpor än hokkaidopumpa måste de skalas också). Tillsätt pumpan i lök- och ingefärsblandningen och låt den koka med. Fyll på hälften av kokosmjölken och så mycket grönsaksbuljong att det gott och väl täcker pumpan. Låt koka tills pumpan blir mjuk i ca 20–25 minuter under lock. Blanda allt till en slät massa med stavmixern . Tillsätt samtidigt kokosmjölk tills soppan får sin rätta mjuka och krämiga konsistens.
- 3) Smaka av med apelsinsaft, vitt vin, socker, salt och peppar så att den lite kryddiga soppan får en söt och välbalanserad, syrligt salt smak.

Sött fruktpålägg

Ingredienser

- 250 g jordgubbar eller annan frukt
- 125 g syltsocker 2:1
- 1 stänk citronsaft
- 1 knivsudd frön från äkta vaniljstång

Gör så här

- 1) Skölj och rensa jordgubbarna. Låt dem rinna av i ett durkslag så att överflödigt vatten försvinner och massan inte blir för lös. Skär stora jordgubbar i mindre bitar. Du kan även använda djupfrysfrukter och bär, men de måste tina först.
- 2) Väg upp 250 g jordgubbar och lägg dem i en mixerskål.
- 3) Spruta lite citronsaft över jordgubbarna.
- 4) Skrapa ur en vaniljstång om du vill.
- 5) Tillsätt sedan syltsockret och mixa noga med stavmixern **5** i 45 – 60 sekunder. Om det fortfarande finns stora bitar kvar låter du massan vila i 2 minuter och mixerar den sedan igen i 60 sekunder.
- 6) Koka upp på medelhög värme och låt puttra i ca 2–3 minuter under ständig omrörning.
- 7) Ät fruktpålägget direkt eller förvara det i en burk med lock.

Chokladkräm

För 4 personer

Ingredienser

- 350 ml vispgrädde
- 200 g mörk choklad (> 60% kakaohalt)
- ½ vaniljstång (fröna)

Gör så här

- 1) Koka upp grädden, bryt chokladen i mindre bitar och låt den sakta smälta i grädden på låg värme. Skrapa ut fröna ur en halv vaniljstång och rör ned i krämen.
- 2) Låt krämen stå i kylskåpet tills den har blivit helt kall och stelnat.
- 3) Rör till krämig konsistens med ballongvispen **11** strax före servering.

Tips: Färs frukt smakar gott till krämen.

Majonnäs

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilisk olja, t ex rapsolja
- 1 äggula
- 5 g mild vinäger eller citronsaft
- Salt och peppar efter smak

Gör så här

- 1) Häll äggula och citronsaft i mixerbehållaren, håll ballongvispen ❶ lodrätt i behållaren och tryck in turbobrytaren ❸.
- 2) Tillsätt oljan långsamt i en tunn, jämn stråle (inom ca 1 minut) så att den binds ihop med de övriga ingredienserna.
- 3) Salta och peppra efter smak.

Spis treści

Wprowadzenie	36
Użycie zgodne z przeznaczeniem	36
Zakres dostawy	36
Opis urządzenia/Oprządkowanie	37
Dane techniczne	37
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	38
Przeznaczenie	41
Składanie urządzenia	41
Zamocowanie blendera	42
Zamocowanie trzepaczki	42
Montaż rozdrabniacza	42
Obsługa	43
Obsługa blendera i trzepaczki do piany	43
Obsługa rozdrabniacza	44
Czyszczenie	46
Utylizacja	47
Utylizacja urządzenia	47
Utylizacja opakowania	47
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	48
Serwis	49
Importer	49
Przepisy	50
Zupa krem z warzyw	50
Zupa dyniowa	51
Słodki dżem owocowy	52
Krem czekoladowy	53
Majonez	53

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw z blenderem służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można go używać wyłącznie do celów domowych. Zestaw z blenderem nie jest przewidziany do zastosowań przemysłowych.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- blender ręczny – zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- rozdrabniacz (nóż i miska z pokrywką)
- instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

- ❶ Regulator prędkości
- ❷ Przetłącznik  (normalna prędkość)
- ❸ Przetłącznik Turbo (duża prędkość)
- ❹ Blok silnika
- ❺ Blender

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- ❻ Pokrywa miski
- ❼ Nóż
- ❽ Miska
- ❾ Pokrywka

Ilustracja C (trzepaczka):

- ❿ Uchwyt trzepaczki do piany
- ⓫ Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- ⓬ Miarka (z pokrywką/podstawką )

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Miarka 	
Pojemność	930 ml
Skala do odmierzenia (Pojemność użytkowa)	700 ml

Miarka 12

Maks. ilość napełnienia do przetwarzania

300 ml

Miska 8

Pojemność

1050 ml

Maks. ilość napełnienia do przetwarzania

Produkty spożywcze

do oznaczenia 500 ml



Płyn do oznaczenia 300 ml



Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

Po 1 minucie pracy należy pozostawić blender 5 na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 1 minucie pracy należy pozostawić rozdrabniacz na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany 11 na ok. 10 minut w celu jej schłodzenia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- Odtłączać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.



Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!

- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania misy należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie zostawiaj nieużywanego blendera w gorącym garnku na płycie kuchennej.

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **12** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **12**.
- ▶ Jeśli chcesz przechowywać płyny/żywność w miarce **12**, możesz zdjąć podstawę **12a** miarki **12** i użyć jej jako pokrywki.. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **12** był również zamknięty.

Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do przetwarzania twardych produktów spożywczych, jak np. ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboża, czekolada itp.
- ▶ Aby przecierać twarde warzywa, takie jak marchew, dodaj trochę płynu lub ugotuj je wcześniej, aż będą miękkie.

Za pomocą trzepaczki **11** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **11** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

Za pomocą rozdrabniacza, składającego się z noża **7**, misy **8** i pokrywki misy **6**, można siekać zioła lub rozdrabniać twardsze produkty spożywcze. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy rozdrabniacza wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka ▼ była skierowana na symbol . Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka ▼ na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany **11** w uchwyt **10** tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany **11** załóż na blok silnika **4**, strzałką ▼ skierowaną na symbol . Obróć blokiem silnika **4**, aż strzałka ▼ będzie skierowana na symbol .

Montaż rozdrabniacza

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Postaw miskę **8** na równej i suchej powierzchni.
- Załóż ostrożnie nóż **7** na uchwyt znajdujący się w misce **8**. Obrócić przy tym nieco nóż **7** tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nóż **7** nie jest przy tym sztywno osadzony na uchwycie. Jest to normalne. Nóż **7** zostaje dopiero wtedy sztywno osadzony, gdy założona zostanie pokrywka miski **6**.
- Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze do miski **8**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij miskę **8** do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml  , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .
- Załóż pokrywkę miski **6** na miskę **8**. Zwróć przy tym uwagę na to, aby nóż **7** zaczepił się prawidłowo w pokrywce miski **6**.

- Włóż blok silnika ④ w uchwyt na pokrywce miski ⑥. Upewnij się, że dwa naprzeciwległe kołki ustalające na bloku silnika ④ wsunęły się w przewidziane do tego celu szyny w uchwycie. W przeciwnym razie nie będzie możliwe połączenie bloku silnika ④ z uchwytem na pokrywce miski ⑥.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz przechowywać produkty spożywcze w misce ⑧, możesz użyć pokrywki ⑨. W tym celu zdejmij ewentualnie pokrywkę miski ⑥ i blok silnika ④ oraz ostrożnie wyjmij nóż ⑦.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nóż ⑦ jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.

Obsługa blendera i trzepaczki do piany

WSKAZÓWKA

- Napełnij miarkę ⑫ do przetwarzania płynów / produktów spożywczych tylko maksymalnie do oznaczenia 300 ml.

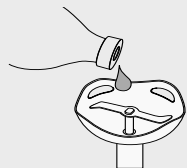
Jeśli urządzenie zostało złożone w pożądanym sposób:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Trzymaj wciśnięty przełącznik  ②, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo  ③, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo ③ dostępna jest natychmiast pełna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik  ②/③.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz ubijać śmietanę za pomocą trzepaczki do piany ⑪, podczas ubijania trzymaj pojemnik pod kątem. Dzięki temu śmietana szybciej stężeje. Zadbaj o to, aby podczas ubijania śmietana się nie rozpryskiwała. Użyj przełącznika Turbo ③.

WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak pischczenie itp., polej wałek napędowy blendera ⑤ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Obsługa rozdrabniacza

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij miskę ⑧ do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml  , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .

Po zmontowaniu rozdrabniacza:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Postaw miskę ⑧ na równej i suchej powierzchni. Miska ⑧ ma nóżki silikonowe, dzięki czemu miska ⑧ nie ślizga się tak łatwo.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik  ②, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.

WSKAZÓWKA

- ▶ Trzymaj miskę ⑧ oraz założoną pokrywę miski ⑥ jedną ręką, naciskając drugą ręką przełącznik  ②/③.
 - ▶ Nie zdejmuj bloku silnika ④ z pokrywki miski ⑥, gdy trzymasz wciśnięty przełącznik  ②/③.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik  ②/③.
 - 5) Zdejmij blok silnika ④ z pokrywki miski ⑥.

Przykłady przecierania, siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych za pomocą różnych przystawek:

NASADKA DO MIK-SOWANIA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100-200 g	Min - Max ¹	ok. 30-60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100-400 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Szejki, napoje mleczne	100-1000 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Krem	250 ml	Turbo	ok. 70-90 sek.
	Piana z białka	Białko z 4 jaj	Turbo	ok. 120 sek.
	Cebula	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Pietruszka	50 g	Turbo	ok. 20 sek.
	Czosnek	20 ząbków	Min - Max ¹	ok. 20 sek.
	Marchew	200 g	Min - Max ¹	ok. 15 sek.
	Orzechy laskowe/migdały	200 g	Turbo	ok. 30 sek.
	Orzechy włoskie	200 g	... -	ok. 25 sek.
	Parmezan	250 g	Turbo	ok. 30 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
-  Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas korzystania z niezwykle ostrego noża **7** istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu rozdrabniacza należy go z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem **7**. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem **7**.

WSKAZÓWKA



Miarka **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a**, trzepaczka do piany **11**, miska **8** z pokrywką **9** oraz nóż **7** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika **4** i uchwyt trzepaczki do piany **10** czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Umyj blender **5**, pokrywkę miski **6**, miskę **8** z połączoną pokrywką **9**, trzepaczkę do piany **11**, miarkę **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a** i nóż **7** dokładnie w wodzie. Następnie usuń pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

Jeśli jest to możliwe bez niszczenia starego urządzenia, przed oddaniem go do utylizacji należy wyjąć z niego zużyte baterie lub akumulatory i przekazać je do oddzielnego punktu zbiórki. W przypadku zainstalowanych na stałe akumulatorów, przekazując do utylizacji należy zwrócić uwagę, że urządzenie zawiera wbudowany akumulator.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 451336_2310 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 451336_2310.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 451336_2310

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

- 2 – 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 – 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pokroić na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 – 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem **5** przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 – 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 – 300 ml mleka kokosowego
- 250 – 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Powtórzyć tę czynność z czosnkiem. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

Słodki dżem owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeże lub mrożone)
- 125 g cukru żelującego 2:1
- 1 porcja soku z cytryny
- 1 szczypta miąższu laski wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki. Osuszyć dokładnie na sitku, by woda dobrze spłynęła i dżem nie był zbyt wodnisty. Większe truskawki pokroić na małe kawałki. Można również używać mrożonych owoców, ale przed zmiksowaniem należy je rozmrozić.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim pojemniku do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) Można wyskrobać nieco miąższu z laski wanilii i dodać.
- 5) Dodać cukier żelujący i dokładnie wymieszać blenderem **5** przez 45 – 60 sekund. Jeśli wciąż będą większe kawałki, odstawić całość na 2 minuty a następnie ponownie przecierać przez 60 sekund.
- 6) Doprowadzić do wrzenia przy średniej temperaturze, a następnie gotować na wolnym ogniu przez około 2-3 minuty, cały czas dobrze mieszając.
- 7) Spożyć od razu lub przelać dżem do słoika z nakrętką i zamknąć.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

- 350 g śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laseczki wanilii (miększej)

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i poczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką 11 do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

- 200 ml czystego oleju roślinnego, np. rzepakowego
- 1 jajko żółtko
- 5 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Do naczynia wlać jajko żółtko i sok z cytryny, trzepaczkę 11 umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo 3.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	56
Bestimmungsgemäße Verwendung	56
Lieferumfang	56
Gerätebeschreibung/Zubehör	57
Technische Daten	57
Sicherheitshinweise	58
Verwendung	60
Zusammenbauen	61
Stabmixer zusammenbauen	61
Schneebeesen zusammenbauen	61
Multizerkleinerer zusammenbauen	62
Bedienen	63
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	63
Multizerkleinerer bedienen	64
Reinigen	65
Entsorgung	66
Gerät entsorgen	66
Verpackung entsorgen	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	67
Service	69
Importeur	69
Rezepte	69
Gemüsecremesuppe	69
Kürbissuppe	70
Süßer Fruchtaufstrich	71
Schokocreme	71
Mayonnaise	72

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- 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 den Service (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Mixfuß

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- ❿ Schneebesen-Halter
- ⓫ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher ❿	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel ❽	
Fassungsvermögen	1050 ml

Schüssel 8

Nutzvolumen

Lebensmittel bis
zur 500 ml-Markierung



Flüssigkeiten bis
zur 300 ml-Markierung



Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß 5 nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

Den Schneebesen 11 nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher  können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher  herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher  aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß  des Messbechers  abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher  verschlossen ist.

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Schneebesen **11** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **11** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Antriebsdeckel **6**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

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.

Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- 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 Antriebsdeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock **4** in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Antriebsdeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ⑦ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie den Messbecher ⑫ zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie die Turbotaste  gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste  steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  los.

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ① 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. Verwenden Sie die Turbotaste .

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfuß ⑤.

Multizerkleinerer bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste  **2/3** drücken.
- Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste  **2/3** drücken.

- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.
- 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Creme	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... –	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

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

Reinigen

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12c**, Schneebesens **11**, Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** 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 Mixfuß **5**, den Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. 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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

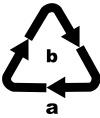


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 451336_2310 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 451336_2310 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 451336_2310

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaidokürbis 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 Mixfuß **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
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 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. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
- 2) 250 g Erdbeeren abwägen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Mixfuß **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

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 **11** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **11** senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informací · Stand der Informationen:
01/2024 · Ident.-No.: SSMS600E6-122023-1

IAN 451336_2310